

# Trigo Durum del Valle San Joaquín de California

## CALIDAD • DE • LA • COSECHA • 2003

Los Condados Madera, Fresno, Kings, Tulare y Kern de California

### Características de Molienda, Semolina y Pasta de las Variedades de Desert Durum®

TRIGO	Kronos		Mohawk	
	'03	'02	'03	'02
Proteína				
Seca (%)	14.8	14.0	13.8	13.0
Tal Cual (%)	13.7	13.0	12.6	12.1
(12% humedad)	13.0	12.3	12.1	11.4
Humedad (%)	7.5	7.4	8.1	7.3
Peso de 1000 granos (gr)	54.2	50.5	57.0	51.0
Distribución del Tamaño de Grano				
Grande (%)	95	94	95	96
Mediano (%)	5	6	5	4
Pequeño (%)	0	0	0	0
<b>MOLIENDA Y SEMOLINA</b>				
Extracción Total (%)	73.4	74.5	72.5	74.5
Extracción de la Semolina (%)	62.5	62.4	62.5	62.2
Ceniza de Trigo (Tal Cual % Humedad)	1.88	1.69	1.73	1.58
Ceniza de la Semolina (Tal Cual % Humedad)	0.83	0.72	0.77	0.77
Proteína (Tal Cual % Humedad)	11.8	11.1	13.6	10.2
Falling Number (seg)	658	578	620	538
Puntos Negros (No. por 64.5cm <sup>2</sup> )	7.9	10.4	6.2	11.7
Glúten Húmedo (%)	30.7	29.0	28.1	27.9
Glúten Seco (%)	11.2	11.2	10.6	10.4
Alveógrafo				
W	209.0	162.5	207.9	194.6
P/L	2.62	2.00	3.05	2.07
Valor 'b' de color	26.0	26.9	29.3	29.4
<b>PASTA</b>				
Color <sup>1</sup>				
Puntaje	8.7	9.5	9.6	9.9
Valor 'b'	40.0	42.7	44.5	46.1
Peso Cocido (g)	30.4	29.9	30.7	29.8
Pérdida por cocción (%)	8.3	7.2	8.7	7.9
Firmeza (g/cm)	6.1	6.9	6.3	6.8

<sup>1</sup> Color de la pasta y semolina: cromatógrafo Minolta Modelo CR200. Variaciones en la calidad de cualquiera de estas variedades o en un lote particular, a través de los años, pueden deberse a diferencias en el clima, en los suelos o en las prácticas de cultivo. Proteína del trigo y la semolina - - Analizador de combustión de nitrógeno Leco, Modelo #FP 428.