

Trigo Durum del Valle San Joaquín de California

CALIDAD • DE • LA • COSECHA • 2009

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

Características de Molienda, Semolina y Pasta de las Variedades de Durum

TRIGO	Fortissimo		Platinum		Volante
	'09	'08	'09	'08	'09
Proteína					
Seca (%)	15.3	14.5	13.7	14.2	14.8
Tal Cual (%)	14.2	13.5	12.9	13.1	13.8
12% humedad	13.4	12.8	12.1	12.5	13.0
Humedad (%)	6.8	7.2	6.2	7.7	7.3
Peso de 1000 granos (gr)	45.2	44.9	45.5	43.0	52.3
Distribución del Tamaño de Grano					
Grande (%)	84	84	83	84	93
Mediano (%)	16	16	17	16	7
Pequeño (%)	0	0	0	0	0
MOLIENDA Y SEMOLINA					
Extracción Total (%)	75.5	71.1	77.6	74.1	78.8
Extracción de la Semolina (%)	61.6	61.5	62.5	63.6	63.5
Ceniza de Trigo (Tal Cual % Humedad)	1.87	1.87	1.72	1.91	1.86
Ceniza de la Semolina (Tal Cual % Humedad)	0.88	0.79	0.85	0.94	0.86
Proteína (Tal Cual % Humedad)	12.3	11.6	11.1	11.4	11.9
Falling Number (seg)	601	559	656	571	596
Puntos Negros (No. por 64.5cm ²)	6	8	7	9	5
Glúten Húmedo (%)	31.8	33.5	29.0	32.3	34.0
Glúten Seco (%)	11.4	12.4	10.4	11.9	12.0
Alveógrafo					
W	93.0	130.6	166.2	166.2	148.4
P/L	1.31	1.05	0.95	0.95	1.22
Valor 'b' de color	27.2	27.3	27.6	27.6	27.0
PASTA					
Color ¹					
Puntaje	9.6	9.8	8.9	8.9	8.7
Valor 'b'	43.0	44.0	41.8	41.0	40.6
Peso Cocido (g)	30.1	30.0	30.8	30.4	30.0
Pérdida por cocción (%)	7.8	7.5	8.2	7.8	8.1
Firmeza (g/cm)	6.9	5.4	6.7	5.7	7.1

¹ Color de la pasta y semolina: cromatógrafo Minolta Modelo CR200. Nota: Los datos representan promedios sopesados de los resultados obtenidos de la cosecha del Desert Durum del Suroeste de Arizona y California. 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 TruSpec. Ajustes manuales al molino experimental puedan hacer comparaciones entre resultados de un año a otro no compatibles.