

Trigo Durum del Valle San Joaquín de California

CALIDAD • DE • LA • COSECHA • 2006

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

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

	Crown	Desert King*	Kronos	Mohawk*	Platinum
	'06	'06	'06	'06	'06
TRIGO					
Proteína					
Seca (%)	15.4	13.2	14.4	15.4	14.0
Tal Cual (%)	14.2	12.2	13.3	14.1	13.0
(12% humedad)	13.5	11.6	12.6	13.6	12.4
Humedad (%)	7.4	7.7	7.3	6.8	7.6
Peso de 1000 granos (gr)	50.5	41.5	55.1	45.1	43.8
Distribución del Tamaño de Grano					
Grande (%)	81	88	93	85	79
Mediano (%)	19	12	7	14	21
Pequeño (%)	0	0	0	1	0
MOLIENDA Y SEMOLINA					
Extracción Total (%)	76.3	70.3	75.7	74.0	73.3
Extracción de la Semolina (%)	64.8	63.0	64.7	65.5	63.8
Ceniza de Trigo (Tal Cual % Humedad)	1.93	1.82	1.92	1.85	1.86
Ceniza de la Semolina (Tal Cual % Hum)	0.89	0.95	0.97	0.74	1.18
Proteína (Tal Cual % Humedad)	12.2	10.7	11.4	12.6	11.2
Falling Number (seg)	649	555	580	698	543
Puntos Negros (No. por 64.5cm ²)	7	8	6	4	5
Glúten Húmedo (%)	33.7	28.3	29.8	29.8	28.0
Glúten Seco (%)	12.5	10.3	11.5	10.3	10.2
Alveógrafo					
W	194.5	160.9	220.7	382.0	192.4
P/L	0.77	1.26	1.67	1.38	0.97
Valor 'b' de color ¹	24.6	26.4	25.7	29.9	27.9
PASTA					
Color ¹					
Puntaje	8.3	9.5	8.5	9.5	9.0
Valor 'b'	38.8	42.8	40.4	45.2	41.6
Peso Cocido (g)	29.7	30.7	30.1	30.8	30.8
Pérdida por cocción (%)	6.9	7.7	7.7	7.4	7.3
Firmeza (g/cm)	7.4	6.2	6.9	6.9	6.8

*Pocas muestras disponibles para análisis. ¹Color 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.