

# Grano duro della valle San Joaquin - California

## QUALITA' • DEL • RACCOLTO • 2013

Contee della California : Madera, Fresno, Kings, Tulare, e Kern

### Caratteristiche Molitorie, Semolina e Pasta delle Varieta' del Durum

	Fortissimo	Platinum	Volante	Westmore
	'13	'13	'13	'13
<b>CHICCHI</b>				
Proteine				
Secco (%)	13.1	15.7	15.3	16.0
All' origine (%)	12.1	14.6	14.2	14.9
12% Umidità	11.5	13.8	13.4	14.1
Umidità (%)	7.3	7.1	7.2	6.9
Peso per 1000 (g)	45.6	34.4	40.9	33.3
Dimensione dei chicchi				
Grande (%)	86	58	77	52
Media(%)	14	40	22	46
Piccola (%)	0	2	1	2
<b>SEMOLINA</b>				
Estrazione Totale (%)	79.0	76.8	78.0	76.6
Semolina Extraction (%)	62.3	62.9	62.3	60.8
Ceneri/Frumento {All' origine (%)}	1.94	2.07	2.13	1.95
Ceneri/Semola {All' origine (%)}	0.94	0.96	1.07	1.02
Proteine {All' origine (%)}	10.4	12.7	12.7	13.2
Falling Number (sec)	456	627	542	698
Puntatura (n/10 in.)	15	14	18	13
Glutine Umido (%)	33.0	36.1	37.5	37.1
Glutine Secco (%)	11.5	13.6	13.8	14.0
Alveografo				
W	89.9	217.9	140.5	265.7
P/L	1.4	1.1	1.1	2.2
Color del valore 'b'	25.7	28.3	29.6	28.7
<b>PASTA</b>				
Colore				
Punteggio	8.0	8.8	8.6	8.9
Valore 'b'	38.4	40.9	40.4	41.0
Peso dopo la Cottura (g)	31.4	29.8	29.9	30.5
Perdita alla Cottura (%)	8.6	7.5	7.4	6.8
Durezza (g/cm)	6.2	8.6	8.2	8.2

Colore della pasta e semola - Minolta Chromameter Model CR-200. Dati meteorologici, terreni, e pratiche di coltivazione possono influire sia sulla qualità di tutte le varietà tra gli anni che sui lotti particolari di qualsiasi varietà. Proteine/frumento e semola - Lecco Combustion Nitrogen Analyzer Model TruSpec. La regolazione manual dei molini pilota può rendere incomparabili tra annate I valori dell'estrazione.