

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
CHICCHI				
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
SEMOLINA				
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
PASTA				
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.