

Valle de San Joaquin, California DURUM

2016 CALIDAD DEL CULTIVO

Madera, Fresno, Kings, Tulare, and Kern counties of California

Características de las Variedades de Durum (Molienda, Semola, y Pasta)

	Desert King HP	Fortissimo	Orita	Volante
TRIGO	'16	'16	'16	'16
Proteína (12% Humedad)	13.9	14.0	13.7	12.9
Proteína (Seca)	15.8	15.9	15.6	14.6
Proteína (Tal Cual)	14.8	14.9	14.5	13.7
Ceniza de Trigo (14% Humedad)	1.70	1.70	1.82	1.82
Ceniza de Trigo (Seco)	1.98	1.98	2.12	2.12
Humedad	6.6	6.5	6.9	6.2
Falling Number (seg)	562	420	487	628
Peso Específico				
lb/bu	62.2	62.9	62.5	63.6
kg/hl	81.0	81.8	81.4	82.8
Peso de 1000 Granos (gr)	43.2	47.1	47.2	55.6
Distribución del Tamaño de Grano				
Grande	83	88	88	97
Mediano	17	12	12	3
Pequeño	0	0	0	0
SEMOLINA				
Extracción Total (%)	77.2	76.7	74.1	76.5
Extracción de Semolina (%)*	63.8	63.6	62.4	62.5
Proteína (14% Humedad)	13.1	13.2	12.6	12.0
Proteína (Seca)	15.2	15.3	14.7	14.1
Ceniza de Trigo (14% Humedad)	0.94	0.90	1.00	0.86
Ceniza de Trigo (Seco)	1.09	1.02	1.20	1.00
Puntos Negros (No. por 64.5cm ²)	25	29	28	22
Gluten Húmedo (14%)	34.4	33.5	31.0	32.7
Índice de Gluten	70	54	75	49
Valor 'b' de Color	27	27	30	28
ALVEOGRAFO				
P/L	1.9	1.9	1.8	1.3
W (10-4 julios)	176.0	121.0	179.8	135.7
PASTA				
Color L/b	54/40	54/38	55/40	56/39
Puntaje Color	8.5	8.0	8.5	8.5
Peso Cocido (gr)	30.4	28.9	28.8	29.0
Pérdida por cocción (%)	6.0	6.0	5.9	5.7
Firmezcas (gr/cm)	5.7	5.6	5.7	6.1

Color de la pasta y semolina: cromatógrafo Minolta Modelo CR-200. El clima, los suelos y las prácticas culturales pueden influir en la calidad de todas las variedades entre años y de lotes particulares de cualquier variedad. Proteína de trigo y sémola - Leco Combustion Nitrogen Analyzer Modelo TruSpec *Este Molino no se ajusta para optimizar la extracción de la semolina; resultados son usualmente mas bajos que un Molino comercial y que otros molinos.



California Wheat Commission
1240 Commerce Avenue, Suite A

Phone: 530.661.1292
Fax: 530.661.1332

California
WHEAT
COMMISSION