

Valle di San Joaquin, California DURUM

2017 Qualità del Raccolto

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

CARATTERISTICHE DELLE VARIETA DURUM (Macinatura, semola e pasta)¹

	Desert King HP	Fortissimo	Miwok	Platinum	Volante
CARIOSSIDI	'17	'17	'17	'17	'17
Proteine (12% Umidità)	13.7	11.8	12.9	11.4	11.9
Ceneri/Frumento (14% Umidità)	1.77	1.95	1.84	1.85	1.77
Umidità	8.5	8.7	7.3	7.0	7.4
Falling Number (sec)	535	395	559	499	500
Micro Sedimentazione (cc)	53	45	37	49	49
Peso Specifico					
lb/bu	59.8	63.1	63.6	63.9	62.4
kg/hL	77.9	82.1	82.8	83.2	81.2
Peso di 1000 Semi (g)	41.1	45.7	52.4	49.1	51.1
Dimensione delle Cariossidi (%)					
Grande/Media/ Piccola	83/17/0	91/9/0	98/2/0	95/5/0	93/7/0
SEMOLA					
Estrazione Totale (%)	72.8	73.5	77.3	76.3	74.9
Estrazione Semola (%)	69.1	69.2	73.5	71.7	70.6
Proteine (14% Umidità)	12.7	10.7	11.9	10.2	11.0
Ceneri/Frumento (14% Umidità)	0.85	0.78	0.81	0.84	0.81
Puntatura (n/10 in)	27	30	27	37	27
Glutine Umido (14% Umidità)	33.0	27.8	33.6	26.6	29.5
Indice di Glutine	69	52	17	82	40
Colore (valore 'b')	29	29	26	29	30
MIXOGRAFO					
Assorbimento (%)	62.6	59.6	61.5	58.9	60.1
Tempo di raggiungimento del picco (min)	3.3	3.5	2.5	4.0	3.0
Altezza di picco (mu)	57.0	44.0	50.0	50.0	46.0
Punteggio MT (1-8)	8	5	5	8	5
ALVEOGRAFO					
P (mm)	104	88	82	106	79
L (mm)	67	29	51	64	58
P/L Rapporto	1.5	3.0	1.6	1.7	1.4
W (10 ⁻⁴ Joules)	281	115	170	275	186
PASTA					
Colore L*	57.7	58.4	57.8	56.7	57.6
Colore b*	42.0	43.3	41.5	40.6	40.9
Colore Punteggio	9.5	10.0	9.5	9.0	9.0
Peso dopo la Cottura (g)	29.2	29.8	29.7	30.0	29.6
Perdita alla Cottura (%)	5.2	6.0	5.6	6.0	6.0
Durezza (gr cm) ²	5.4	4.6	5.1	4.1	5.1

Pasta e colore di semola - Minolta Chromameter Model CR-200. Il clima, i terreni e le pratiche culturali possono influenzare la qualità di tutte le varietà tra anni e in particolare molte varietà. Proteine del grano e della semola - Analizzatore di azoto a combustione di Leco Modello TruSpec. ¹campioni del 2017 vengono macinati utilizzando un mulino da laboratorio Buhler modificato con configurazioni identiche e dotato di purificatori da laboratorio Miag presso il laboratorio di qualità del frumento / pasta quotidiana della North Dakota State University di Fargo, North Dakota. ²La compattezza della pila viene determinata utilizzando l'analizzatore di texture TA.XT2 Stable Micro Systems con una nuova lama per polpa. I risultati non possono essere confrontati con gli anni precedenti poiché sono stati testati con diversi lame.