

# Valle de Sacramento, California DURUM

## 2018 CALIDAD DE LOS CULTIVOS

Butte, Colusa, Glenn, Sacramento,  
Solano, Sutter, Tehama, Yolo, Yuba counties of California

### Molienda, Semola, y Características de la pasta de las variedades de Durum

TRIGO	Desert King HP	Fortissimo	Volante
Proteína (12% Humedad)	12.2	11.5	11.3
Ceniza de Trigo (12% Humedad)	1.63	1.64	1.64
Humedad	8.0	8.0	8.1
Falling Number (sec)	592	409	506
Micro Sedimentación (CC)	59	65	54
<b>Peso Especifico</b>			
lb/bu	63.2	62.9	64.7
kg/hl	82.3	81.9	84.2
Peso de 1000 Granos (gr)	44.3	45.1	54.5
<b>Distribución del Tamaño de Grano</b>			
Grande/Mediano/Pequeno	88/12/0	85/15/0	96/4/0
<b>SEMOLINA</b>			
Extracción en molino experimental (%)	76.6	73.7	77.1
Extracción de Semolina (%)	72.7	69.3	70.9
Proteína (14% Humedad)	11.0	10.2	10.1
Ceniza de Trigo (14% Humedad)	0.80	0.82	0.84
Pecas (no/10 sp in)	28	23	20
Gluten Humedo (14%)	28.2	27.3	26.3
Índice de Gluten	80	70	38
Valor 'b' de Color	30	29	30
<b>MIXOGRAFO</b>			
Absorción%		60.0	59.4
Tiempo de Pico (min)	2.9	3.0	3.0
Altura Máxima (mu)	5.2	4.6	4.3
MT Puntuación (1-8)	8	6	6
<b>ALVEOGRAFO</b>			
P (mm)	102	103	71
L (mm)	48	48	60
P/L Ratio	2.2	2.2	1.2
W (10 <sup>-4</sup> Joules)	171.5	182.0	127.0
<b>PASTA</b>			
Color L*	58.6	59.3	59.8
a*	0.4	0.3	0.0
b*	42.2	45.5	40.5
Puntaje de color	9.5	10.0	9.5
Peso cocinado (gr)	30.0	29.4	30.0
Perdida en la cocción (%)	5.7	6.2	6.2
Firmez (g cm)	6.2	5.2	5.7

Pasta y color de la sémola - Minolta Chromameter 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 Combustión Nitrogen Analyzer Modelo TruSpec. **Se muelen muestras utilizando un molino de laboratorio Buhler modificado con configuraciones idénticas y equipadas con purificadores de laboratorio Miag en el Laboratorio de Calidad de Trigo / Pasta Diaria de North Dakota State University en Fargo, North Dakota.**