

Trigo Durum del Valle San Joaquín de California

CALIDAD • DE • LA • COSECHA • 2011

Los Condados Madera, Fresno, Kings, Tulare, y Kern de California

Características de Molienda

	Platinum		Volante
	'11	'10	'11
TRIGO			
Proteína			
Seca (%)	13.8	13.3	13.1
Tal Cual (%)	12.8	12.3	12.0
12% humedad	12.2	11.7	11.5
Humedad (%)	7.5	7.1	8.4
Peso de 1000 granos (gr)	46.9	47.3	57.0
Distribución del Tamaño de Grano			
Grande (%)	88	92	97
Mediano (%)	12	8	3
Pequeño (%)	0	0	0
MOLIENDA Y SEMOLINA			
Extracción Total (%)	76.4	75.1	77.5
Extracción de la Semolina (%)	65.8	63.5	63.5
Ceniza de Trigo (Tal Cual % Humedad)	1.73	1.75	1.71
Ceniza de la Semolina (Tal Cual % Humedad)	0.87	0.83	0.65
Proteína (Tal Cual % Humedad)	11.2	10.6	10.3
Falling Number (seg)	578	558	479
Puntos Negros (No. por 64.5cm ²)	8	6	5
Glúten Húmedo (%)	26.9	27.3	27.3
Glúten Seco (%)	9.5	9.6	9.8
Alveógrafo			
W	173.5	155.2	104.6
P/L	1.3	1.1	0.8
Color 'b' value	25.5	26.7	26.0
PASTA			
Color ¹			
Score	7.6	9.0	7.6
Puntaje	37.9	41.0	37.8
Peso Cocido (g)	30.7	31.6	30.3
Pérdida por cocción (%)	8.0	8.7	8.7
Firmez (g/cm)	6.6	6.6	7.2

¹ Color de la pasta y semolina: cromatógrafo Minolta Modelo CR-200. Nota: Los datos representan promedios sopesados de los resultados obtenidos de la cosecha del Desert Durum del Suroeste de Arizona y California. Variaciones en la calidad de cualquiera de estas variedades o en un lote particular, a través de los años, pueden deberse a diferencias en el clima, en los suelos o en las prácticas de cultivo. Proteína del trigo y la semolina -- Analizador de combustión de nitrógeno Leco, Modelo TruSpec. Ajustes manuales al Molino experimental puedan hacer comparaciones entre resultados de un año a otro no compatibles.