

Grano duro della valle San Joaquin - California

QUALITA' • DEL • RACCOLTO • 2012

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

Caratteristiche Molitorie, Semolina e Pasta delle Varieta' del Durum

	Platinum		Volante		Westmore
	'12	'11	'12	'11	'12
CHICCHI					
Proteine					
Secco (%)	15.4	13.8	14.7	13.1	14.6
All' origine (%)	13.3	12.8	12.8	12.0	12.7
12% Umidità	13.6	12.2	12.9	11.5	12.8
Umidità (%)	7.0	7.5	7.2	8.4	7.1
Peso per 1000 (g)	43.7	46.9	55.9	57.0	40.9
Dimensione dei chicchi					
Grande (%)	83	88	96	97	79
Media(%)	16	12	4	3	21
Piccola (%)	1	0	0	0	0
SEMOLINA					
Estrazione Totale (%)	75.2	76.4	75.7	77.5	75.6
Semolina Extraction (%)	63.4	65.8	62.0	63.5	62.4
Ceneri/Frumento {All' origine (%)}	1.97	1.73	1.84	1.71	1.86
Ceneri/Semola {All' origine (%)}	0.96	0.87	0.83	0.65	0.97
Proteine {All' origine (%)}	12.5	11.2	11.8	10.3	11.7
Falling Number (sec)	621	578	556	479	618
Puntatura (n/10 in.)	5	8	3	5	3
Glutine Umido (%)	31.5	26.9	31.5	27.3	29.5
Glutine Secco (%)	10.9	9.5	11.0	9.8	10.4
Alveografo					
W	229.0	173.5	139.6	104.6	191.6
P/L	1.4	1.3	1.0	0.8	2.1
Color del valore 'b'	27.2	25.5	27.7	26.0	26.2
PASTA					
Colore ¹					
Punteggio	8.1	7.6	8.4	7.6	8.5
Valore 'b'	39.3	37.9	39.6	37.8	39.7
Peso dopo la Cottura (g)	30.1	30.7	29.4	30.3	30.2
Perdita alla Cottura (%)	7.7	8.0	7.8	8.7	7.9
Durezza (g/cm)	7.2	6.6	7.6	7.2	7.3

¹ 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.