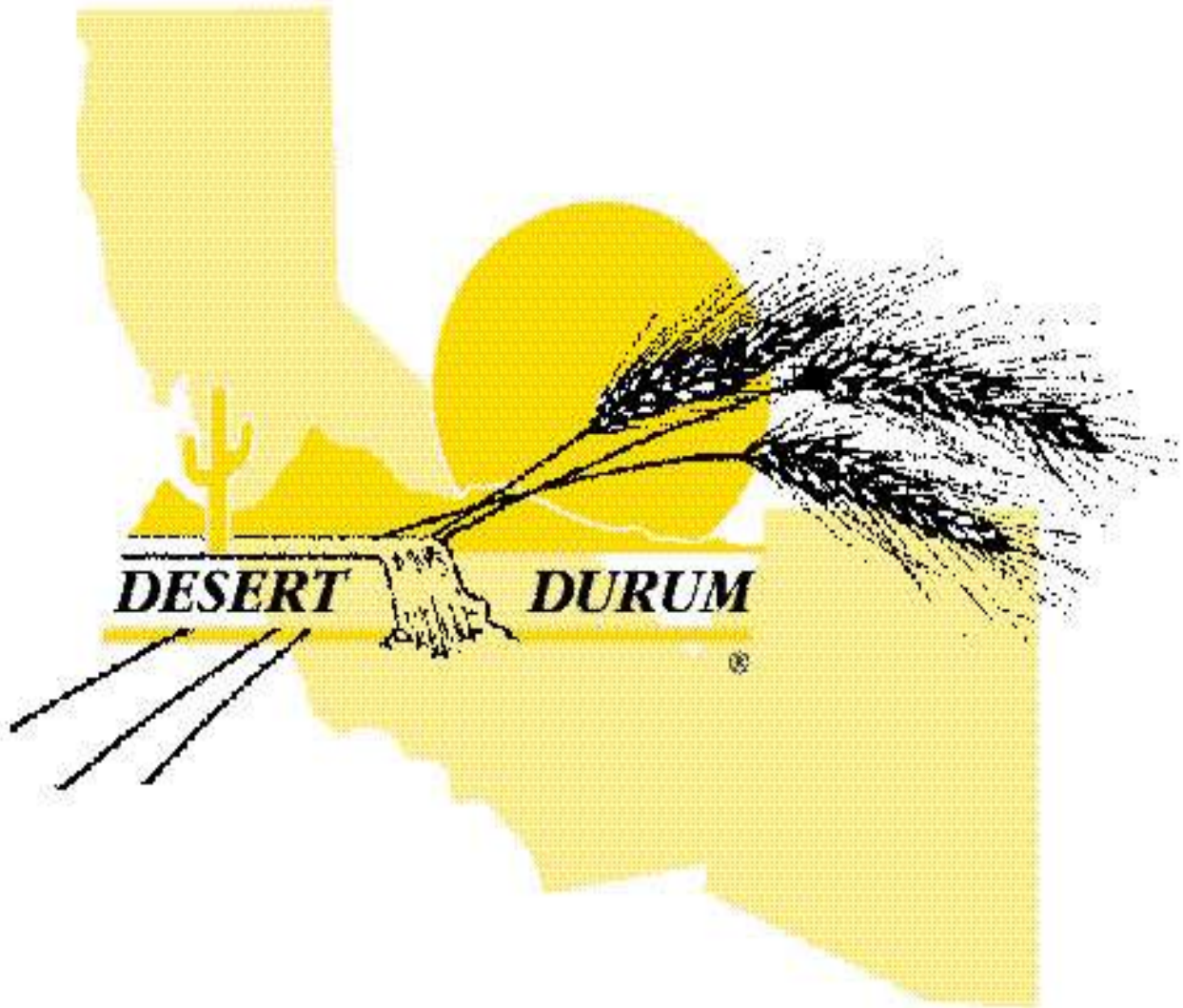

Desert Durum[®]

QUALITA' • DEL • RACCOLTO • 2010

ANALISI COMBINATA DEL RACCOLTO ARIZONA/CALIFORNIA



Arizona Grain Research and
Promotion Council
Arizona Department of Agriculture
1688 W. Adams
Phoenix, AZ 85007
Telefono: (602) 542-3262
Fax: (602) 364-0830

California Wheat Commission
1240 Commerce Ave., Ste. A
Woodland, CA 95776
Telefono: (530) 661-1292
Fax: (530) 661-1332
Email: info@californiawheat.org
www.californiawheat.org

DESERT DURUM®

La denominazione di “Desert Durum” è stato brevettato negli USA a proprietà dell’ Arizona Grain Research and Promotion Council e del California Wheat Commission. Solo il grano duro prodotto negli Stati dell’Arizona e della California può denominarsi DESERT DURUM®.

Il Desert Durum® è prodotto in zone irrigue pianeggianti del deserto dell’Arizona e California. Queste sono regioni caratterizzate da elevate temperature (nei mesi Maggio-Giugno la temperatura media è di 32°C) e bassa piovosità (la precipitazione annuale media è meno di 200mm). Il Desert Durum® è seminato tra Dicembre e Febbraio e raccolto in Maggio e Giugno. E’ offerto sul mercato circa tre mesi prima dei grani duri primaverili prodotti nelle altre aree produttive del Nordamerica.

Il Desert Durum® è usualmente commercializzato “Identity Preserved” sia in U.S.A. sia nel mercato estero. Il sistema dell’identità garantita permette al compratore di acquistare una varietà grano con specifici parametri qualitativi confacenti ai loro bisogni. I volumi di grano annualmente richiesti sono contrattati in “pre-semina” con agricoltori esperti che utilizzano sementi certificate e conservati in identità fino alla data di consegna richiesta dal compratore.

I dati presentati in questo report sono stati ottenuti da campioni rappresentativi dei volumi prodotti per singola varietà. E’ stato campionato almeno l’80% del raccolto utilizzando tecniche di campionamento approvate a livello di statistica agraria. Pertanto questi dati ben definiscono il raccolto 2010 del grano duro del deserto sia nella sua totalità che per singola varietà.

La macinazione e le analisi di pasta e di semola sono state effettuate dal laboratorio di qualità del C.W.C. Lo staff del laboratorio lavora a stretto contatto con le aziende sementiere ed i compratori al fine di garantire un’accurata valutazione della qualità del raccolto attuale e del materiale di selezione.

Produzione: Desert Durum® (tonellate metriche)

Anno	Arizona	California	Totale
2010	251,474	*180,000	431,474
2009	337,476	299,374	636,850
2008	397,405	285,113	682,518
2007	227,633	127,588	355,221
2006	201,397	67,931	269,328
2005	215,005	92,752	307,757
2004	261,354	125,193	386,546

*I dati finali saranno disponibili a Febbraio 2011 dalla USDA

Caratteristiche Molitorie, Semolina e Pasta delle Varietà del Desert Durum®

CHICCHI	Desert King		Duraking		Havasu	
	‘10 ¹	‘09	‘10 ¹	‘09	‘10	‘09
Proteine						
Secco (%)	15.6	15.0	14.6	14.9	14.4	14.5
All' origine (%)	14.4	14.0	13.5	13.9	13.5	13.4
12% Umidità	13.7	13.2	12.8	13.1	12.7	12.7
Umidità (%)	7.3	7.1	7.3	7.0	6.3	7.3
Peso per 1000 (g)	47.2	48.2	46.5	42.5	49.9	48.7
Dimensione dei chicchi						
Grande (%)	93	91	89	85	92	91
Media (%)	7	9	11	15	7	9
Piccola (%)	0	1	0	0	0	0
SEMOLINA						
Estrazione Totale (%)	75.9	77.2	74.7	76.1	76.6	77.7
Semolina Extraction (%)	63.1	62.8	62.5	62.7	62.6	61.6
Ceneri/Frumento {All' origine (%)}	1.83	1.94	1.91	1.96	1.82	1.82
Ceneri/Semola {All' origine (%)}	0.78	0.86	.96	0.85	0.87	0.85
Proteine {All' origine (%)}	12.2	11.7	11.8	11.8	11.9	11.6
Falling Number (sec)	518	577	539	549	748	644
Puntatura (n/ 10 in.)	4.2	8	5	5	6	10
Glutine Umido (%)	31.1	33.8	29.2	33.4	29.5	32.8
Glutine Secco (%)	11.3	13.2	10.2	12.3	10.4	12.6
Alveografo						
W	139.3	129.8	132.1	129.7	223	251.0
P/L	1.03	1.34	1.31	1.33	1.62	1.93
Color del valore ‘b’	25.0	24.6	24.3	23.9	27.8	27.2
PASTA						
Colore ²						
Punteggio	8.2	8.4	7.0	6.5	9.3	9.1
Valore ‘b’	39.3	39.5	36.0	35.6	42.7	42.0
Peso dopo la Cottura (g)	29.5	29.7	29.1	29.9	31.2	29.5
Perdita alla Cottura (%)	7.3	7.8	8.1	8.0	8.6	8.0
Durezza (g/ cm)	8.7	8.0	7.6	6.9	7.1	7.3

¹Campioni limitati disponibili per analisi, contattate il California Wheat Commission per ulteriori informazioni. ²Colore della pasta e semola -- Minolta Chromameter Model CR-200. Nota: I valori rappresentano medie ponderate per caratterizzare il raccolto di Desert del Sudovest in Arizona e California. 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 -- Leco Combustion Nitrogen Analyzer Model TruSpec. La regolazione manual dei molini pilota può rendere incomparabili tra annate I valori dell'estrazione.

Caratteristiche Molitorie, Semolina e Pasta delle Varieta' del Desert Durum®

CHICCHI	Kronos		Maestrale		Ocotillo		Orita		RSI 59	Saragolla		Sky		Westmore	
	'10	'09	'10 ¹	'10 ¹	'09	'10	'09	'10 ¹	'10 ¹	'10 ¹	'09	'10	'09		
Proteine															
Secco (%)	14.8	14.8	14.5	16.0	14.1	15.4	15.4	14.2	15.1	14.6	15.1	14.5	15.6		
All' origine (%)	13.8	13.8	13.5	14.9	13.0	14.4	14.4	13.2	14.1	13.7	14.1	13.6	14.6		
12% Umidità	13.0	13.0	12.8	14.0	12.4	13.6	13.6	12.5	13.3	12.9	13.3	12.8	13.7		
Umidità (%)	6.7	6.9	6.7	6.7	8.0	6.6	6.7	7.3	6.4	6.3	6.9	6.3	6.7		
Peso per 1000 (g)	51.8	52.6	50.0	45.7	52.6	55.3	64.8	49.4	50.8	45.1	43.6	40.3	41.2		
Dimensione dei chicchi															
Grande (%)	95	95	91	90	93	97	97	96	93	91	89	87	79		
Media(%)	5	7	9	11	6	3	3	4	7	9	10	16	21		
Piccola (%)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
SEMOLINA															
Estrazione Totale (%)	73.0	77.9	73.7	76.1	74.3	74.9	77.5	76.9	75.9	74.6	78.4	74.3	77.4		
Semolina Extraction (%)	60.4	61.7	60.6	61.6	61.1	62.2	63.9	61.5	62.5	61.8	62.1	61.4	62.7		
Ceneri/Frumento {All' origine (%) }	1.83	1.83	1.78	1.88	1.73	1.88	1.83	1.73	1.88	1.77	1.86	1.73	1.85		
Ceneri/Semola {All' origine (%) }	0.82	0.88	0.91	0.81	0.84	0.79	0.87	0.84	0.83	0.89	0.91	0.87	0.93		
Proteine {All' origine (%) }	11.9	11.9	11.8	12.9	11.2	12.6	12.2	11.7	12.3	11.7	11.9	11.8	12.6		
Falling Number (sec)	650	656	581	652	539	821	648	572	621	706	676	676	655		
Puntatura (n/ 10 in.)	8	6	6	4	8	8	6	2	6	6	5	6	6		
Glutine Umido (%)	30.5	33.4	29.5	33.9	32.1	32.7	36.2	31.0	33.1	30.2	33.3	30.2	37.5		
Glutine Secco (%)	10.8	13.0	10.9	12.1	13.2	11.9	13.6	11.4	11.4	10.5	12.3	10.7	13.2		
Alveografo															
W	162.3	175.8	151.7	83.6	83.7	130	133.7	110.1	117.7	209.2	257.0	155.0	195.6		
P/L	1.42	1.82	1.33	0.41	0.41	1.05	1.20	0.90	0.96	1.55	2.08	1.56	2.04		
Color del valore 'b'	26.1	25.7	25.2	24.7	24.0	24.6	34.7	24.7	23.2	26.2	25.4	27.9	26.9		
PASTA															
Colore ²															
Punteggio	8.9	8.7	8.0	9.0	8.5	8.2	8.4	8.7	7.5	8.7	9.0	9.0	9.0		
Valore 'b'	41.5	40.7	39.5	40.7	38.6	39.2	39.4	39.3	37.2	41.1	41.1	42.6	41.0		
Peso dopo la Cottura (g)	29.3	30.2	29.0	31.4	29.6	30.4	29.6	32.5	29.5	30.8	29.8	29.8	29.8		
Perdita alla Cottura (%)	7.2	8.0	7.8	8.7	8.0	7.5	7.7	8.0	7.7	8.0	8.0	8.4	7.8		
Durezza (g/ cm)	7.8	7.1	8.4	7.6	7.7	7.6	7.5	7.2	7.5	7.6	7.8	7.7	8.0		

¹Campioni limitati disponibili per analisi, contattate il California Wheat Commission per ulteriori informazioni. ²Colore della pasta e semola -- Minolta Chromameter Model CR-200. Nota: I valori rappresentano medie ponderate per caratterizzare il raccolto di Desert del Sudovest in Arizona e California. 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 -- Leuco Combustion Nitrogen Analyzer Model TruSpec. La regolazione manual dei molini pilota può rendere incomparabili tra annate i valori dell'estrazione.

Caratteristiche Medie del Raccolto

	<u>Dati del Raccolto</u>			<u>Dati Relativi a Carichi di Duro</u>		
	<u>2010</u>	<u>2009</u>	<u>2008</u>	<u>09/10</u>	<u>08/09</u>	<u>07/08</u>
Proteine (%) (12% umid)	13.0	13.3	13.5	---	---	---
Classificato Grade n. 1 (%)	Más del 90% fue clasificado como grado #1			92	93	93
HVAC (%)	96.1	95.4	94.1	91.9	92.5	94.3
Umidità (%)	7.0	6.8	6.8	7.5	7.3	7.4
Peso Specifico lb/bu	63.2	62.7	62.9	62.2	62.5	62.8
kg/hl	82.5	81.7	81.9	80.9	81.4	81.8
Danni (%)	0.4	0.3	0.1	0.5	0.5	0.6
*Corpi estranei (%)	0.1	0.1	0.1	0.2	0.2	0.2
*Rotti/Striminziti (%)	0.4	0.4	0.4	0.7	0.6	0.6
Difetti totali (%)	0.9	0.7	0.5	1.4	1.3	1.3
*Dockage (%)	0.3	0.2	0.2	0.7	0.5	0.5
*Total residui (%)	0.8	0.7	0.7	1.6	1.3	1.3
Umidità (%)	7.0	6.8	6.8	7.5	7.3	7.4
Grano Netto (%) ¹	92.3	92.5	92.5	91.0	91.5	91.4
GPB (%) ²	109.9	110.2	110.2	108.4	108.9	108.8
IVMGI ³	91.0	90.7	90.7	92.2	91.8	91.9

*I residui totali sono quei fattori rappresentati sul certificate di classificazione che vengono puliti nel mulino. Nota: Tutti I campioni sono stati raccolti e classificati in centri autorizzati Federal Grain Inspection (Farwell Grain Inspection Co.). I dati sul carico di DESERT DURUM® rispecchiano le informazioni ottenute dai certificate ufficiali di esportazione. La conversion del peso da lb/bu a kg/hl second le norme FGIS-PN-97-5, $\{(1.292 \times \text{lb/bu}) + 0.630\}$. ¹Grano Netto = $(100\% - (\text{Corpi estranei} + \text{Rotti e Striminziti} + \text{Altri scarti})) \times (100\% - \text{Umidità}) / (100\% - 16\%(\text{bagnamento}))$. ²Clean Tempered Wheat (CTW%) = $(100\% - (\text{FM} + \text{SHBN} + \text{Dockage})) \times (100\% - \text{Moisture}) / (100\% - 16\%(\text{temper moisture}))$. ³Indice del Valore Mollitorio del Grano (IVMG) = $100\% / \text{GPB}$.

2010 Desert Durum® : Caratteristiche Medie del Grano per Differenti Varietà

	Desert King	Duraking*	Havasus	Kronos	Maestrale*	Ocotillo*	Orita	RSI 59*	Saragolla*	Sky	Westmore
Proteine (%) (12% umid)	13.3	13.3	12.9	13.0	13.2	13.4	13.5	12.6	13.9	12.7	12.6
Classificato Grade n. 1 (%)	1/	1/	1/	1/	1/	1/	1/	1/	1/	1/	1/
HVAC (%)	98	98	99	94	98	98	95	97	98	97	93
Umidità (%)	7.4	8.2	6.9	7.1	6.6	6.8	7.0	7.8	6.7	6.9	6.9
Peso Specifico lb/bu	63.8	63.0	63.7	62.7	62.7	63.5	63.0	63.5	64.7	62.8	63.5
kg/hl	83.2	82.2	83.1	81.9	81.9	82.9	82.2	82.8	84.4	81.9	82.8
Danni (%)	0.0	0.0	0.3	0.5	0.5	0.3	0.4	0.0	0.0	0.4	0.6
*Corpi estranei (%)	0.1	0.3	0.0	0.1	0.1	0.1	0.1	0.2	0.3	0.0	0.0
*Rotti/Striminziti (%)	0.6	0.5	0.5	0.4	0.4	0.3	0.3	0.6	0.5	0.3	0.5
Difetti totali (%)	0.7	0.8	0.8	1.0	1.0	0.6	0.8	0.7	0.8	0.7	1.1
*Dockage (%)	0.5	0.1	0.5	0.2	0.2	0.0	0.2	0.3	0.3	0.1	0.0

Note: *Campioni limitati disponibili per analisi, contattate il California Wheat Commission per ulterior informazioni. Nota: Tutti I campioni furono prelevati tramite la FGIS e classificati in base ai silos autorizzati dall'Ispezione Federale de Grano (Farwell Grain Inspection Co.). La conversion del peso da lb/bu a kg/hl second le norme FGIS-PN97-5, $\{(1.292 \times \text{lb/bu}) + 0.630\}$. Classificato Grade N. 1 (%) riflette I dati dei campioni composti. 1/ Oltre il 90% è classificato n° 1.