

# Grano duro della valle San Joaquin - California

## QUALITA' • DEL • RACCOLTO • 2010

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

### Caratteristiche Molitorie, Semolina e Pasta delle Varieta' del Durum

CHICCHI	Fortissimo		Platinum	
	'10	'09	'10	'09
Proteine				
Secco (%)	15.0	15.3	13.3	13.7
All' origine (%)	14.0	14.2	12.3	12.9
12% Umidità	13.2	13.4	11.7	12.1
Umidità (%)	6.9	6.8	7.1	6.2
Peso per 1000 (g)	48.1	45.2	47.3	45.5
Dimensione dei chicchi				
Grande (%)	88	84	92	83
Media(%)	12	16	8	17
Piccola (%)	0	0	0	0
SEMOLINA				
Estrazione Totale (%)	73.9	75.5	75.1	77.6
Semolina Extraction (%)	62.1	61.6	63.5	62.5
Ceneri/Frumento {All' origine (%)}	1.84	1.87	1.75	1.72
Ceneri/Semola {All' origine (%)}	0.93	0.88	0.83	0.85
Proteine {All' origine (%)}	12.1	12.3	10.6	11.1
Falling Number (sec)	506	601	558	656
Puntatura (n/ 10 in.)	5	6	6	7
Glutine Umido (%)	31.2	31.8	27.3	29.0
Glutine Secco (%)	10.8	11.4	9.6	10.4
Alveografo				
W	89.6	93.0	155.2	166.2
P/L	1.2	1.31	1.08	0.95
Color del valore 'b'	27.0	27.2	26.7	27.6
PASTA				
Colore <sup>1</sup>				
Punteggio	8.7	9.6	9.0	8.9
Valore 'b'	41.3	43.0	41.0	41.8
Peso dopo la Cottura (g)	30.5	30.1	31.6	30.8
Perdita alla Cottura (%)	8.7	7.8	8.7	8.2
Durezza (g/ cm)	6.7	6.9	6.6	6.7

<sup>1</sup> 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.