

Grano duro della valle San Joaquin - California

QUALITA' • DEL • RACCOLTO • 2011

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

Caratteristiche Molitorie, Semolina e Pasta delle Varieta' del Durum

	Platinum		Volante
	'11	'10	'11
CHICCHI			
Proteine			
Secco (%)	13.8	13.3	13.1
All' origine (%)	12.8	12.3	12.0
12% Umidità	12.2	11.7	11.5
Umidità (%)	7.5	7.1	8.4
Peso per 1000 (g)	46.9	47.3	57.0
Dimensione dei chicchi			
Grande (%)	88	92	97
Media(%)	12	8	3
Piccola (%)	0	0	0
SEMOLINA			
Estrazione Totale (%)	76.4	75.1	77.5
Semolina Extraction (%)	65.8	63.5	63.5
Ceneri/Frumento {All' origine (%)}	1.73	1.75	1.71
Ceneri/Semola {All' origine (%)}	0.87	0.83	0.65
Proteine {All' origine (%)}	11.2	10.6	10.3
Falling Number (sec)	578	558	479
Puntatura (n/10 in.)	8	6	5
Glutine Umido (%)	26.9	27.3	27.3
Glutine Secco (%)	9.5	9.6	9.8
Alveografo			
W	173.5	155.2	104.6
P/L	1.3	1.1	0.8
Color del valore 'b'	25.5	26.7	26.0
PASTA			
Colore ¹			
Punteggio	7.6	9.0	7.6
Valore 'b'	37.9	41.0	37.8
Peso dopo la Cottura (g)	30.7	31.6	30.3
Perdita alla Cottura (%)	8.0	8.7	8.7
Durezza (g/cm)	6.6	6.6	7.2

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.