

# Trigo Durum del Valle San Joaquín de California

## CALIDAD • DE • LA • COSECHA • 2010

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

### Características de Molienda, Semolina y Pasta de las Variedades de Durum

TRIGO	Fortissimo		Platinum	
	'10	'09	'10	'09
Proteína				
Seca (%)	15.0	15.3	13.3	13.7
Tal Cual (%)	14.0	14.2	12.3	12.9
12% humedad	13.2	13.4	11.7	12.1
Humedad (%)	6.9	6.8	7.1	6.2
Peso de 1000 granos (gr)	48.1	45.2	47.3	45.5
Distribución del Tamaño de Grano				
Grande (%)	88	84	92	83
Mediano (%)	12	16	8	17
Pequeño (%)	0	0	0	0
<b>MOLIENDA Y SEMOLINA</b>				
Extracción Total (%)	73.9	75.5	75.1	77.6
Extracción de la Semolina (%)	62.1	61.6	63.5	62.5
Ceniza de Trigo (Tal Cual % Humedad)	1.84	1.87	1.75	1.72
Ceniza de la Semolina (Tal Cual % Humedad)	0.93	0.88	0.83	0.85
Proteína (Tal Cual % Humedad)	12.1	12.3	10.6	11.1
Falling Number (seg)	506	601	558	656
Puntos Negros (No. por 64.5cm <sup>2</sup> )	5	6	6	7
Glúten Húmedo (%)	31.2	31.8	27.3	29.0
Glúten Seco (%)	10.8	11.4	9.6	10.4
Alveógrafo				
W	89.6	93.0	155.2	166.2
P/L	1.2	1.31	1.08	0.95
Valor 'b' de color	27.0	27.2	26.7	27.6
<b>PASTA</b>				
Color <sup>1</sup>				
Puntaje	8.7	9.6	9.0	8.9
Valor 'b'	41.3	43.0	41.0	41.8
Peso Cocido (g)	30.5	30.1	31.6	30.8
Pérdida por cocción (%)	8.7	7.8	8.7	8.2
Firmez (g/ cm)	6.7	6.9	6.6	6.7

<sup>1</sup> 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.