

Trigo Durum del Valle San Joaquín de California

CALIDAD • DE • LA • COSECHA • 2007

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

Características de Molienda, Semolina y Pasta de las Variedades de Desert Durum®

	Fortissimo	Platinum	
	'07	'07	'06
TRIGO			
Proteína			
Seca (%)	14.2	14.2	14.0
Tal Cual (%)	13.2	13.2	13.0
(12% humedad)	12.5	12.5	12.4
Humedad (%)	7.4	7.3	7.6
Peso de 1000 granos (gr)	36.9	41.9	43.8
Distribución del Tamaño de Grano			
Grande (%)	59	74	79
Mediano (%)	40	25	21
Pequeño (%)	1	1	0
MOLIENDA Y SEMOLINA			
Extracción Total (%)	75.1	75.0	73.3
Extracción de la Semolina (%)	64.8	65.0	63.8
Ceniza de Trigo (Tal Cual % Humedad)	2.04	1.95	1.86
Ceniza de la Semolina (Tal Cual % Humedad)	0.98	0.96	1.18
Proteína (Tal Cual % Humedad)	11.4	11.4	11.2
Falling Number (seg)	598	604	543
Puntos Negros (No. por 64.5cm ²)	15	8	5
Glúten Húmedo (%)	27.8	31.1	28.0
Glúten Seco (%)	10.7	11.6	10.2
Alvéografo			
W	104.8	145.7	192.4
P/L	1.07	0.96	0.97
Valor 'b' de color ¹	29.5	28.8	27.9
PASTA			
Color ¹			
Puntaje	9.8	9.2	9.0
Valor 'b'	44.0	42.3	41.6
Peso Cocido (g)	29.9	30.4	30.8
Pérdida por cocción (%)	7.7	8.1	7.3
Firmeza (g/cm)	6.6	7.0	6.8

¹Color de la pasta y semolina: cromatógrafo Minolta Modelo CR200. 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.