

Trigo Durum del Valle San Joaquín de California

CALIDAD • DE • LA • COSECHA • 2002

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

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

	Kofa	Kronos	Mohawk
TRIGO	'02	'02	'02
Proteína			
Seca (%)	13.2	14.0	13.0
Tal Cual (%)	12.2	13.0	12.1
(12% humedad)	11.6	12.3	11.4
Humedad (%)	7.3	7.4	7.3
Peso de 1000 granos (gr)	54.0	50.5	51.0
Distribución del Tamaño de Grano			
Grande (%)	94	94	96
Mediano (%)	6	6	4
Pequeño (%)	0	0	0
MOLIENDA Y SEMOLINA			
Extracción Total (%)	77.4	74.5	74.5
Extracción de la Semolina (%)	64.0	62.4	62.2
Ceniza de Trigo (%)	1.71	1.69	1.58
Ceniza de la Semolina (%)	0.70	0.72	0.77
Proteína (Tal Cual % Humedad)	10.5	11.1	10.2
Falling Number (seg)	698	578	538
Puntos Negros (No. por 64.5cm ²)	10.6	10.4	11.7
Glúten Húmedo (%)	28.3	29.0	27.9
Glúten Seco (%)	10.2	11.2	10.4
Alvéografo			
W	270.7	162.5	194.6
P/L	1.98	2.00	2.07
Valor 'b' de color	27.2	26.9	29.4
PASTA			
Color ¹			
Puntaje	10.0	9.5	9.9
Valor 'b'	44.9	42.7	46.1
Peso Cocido (g)	29.9	29.9	29.8
Pérdida por cocción (%)	7.7	7.2	7.9
Firmeza (g/cm)	7.4	6.9	6.8

¹ Color de la pasta y semolina: cromatógrafo Minolta Modelo CR200. Nota: Las cifras representan un promedio ponderado, calculado para caracterizar la cosecha total de cada variedad. 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 #FP 428.