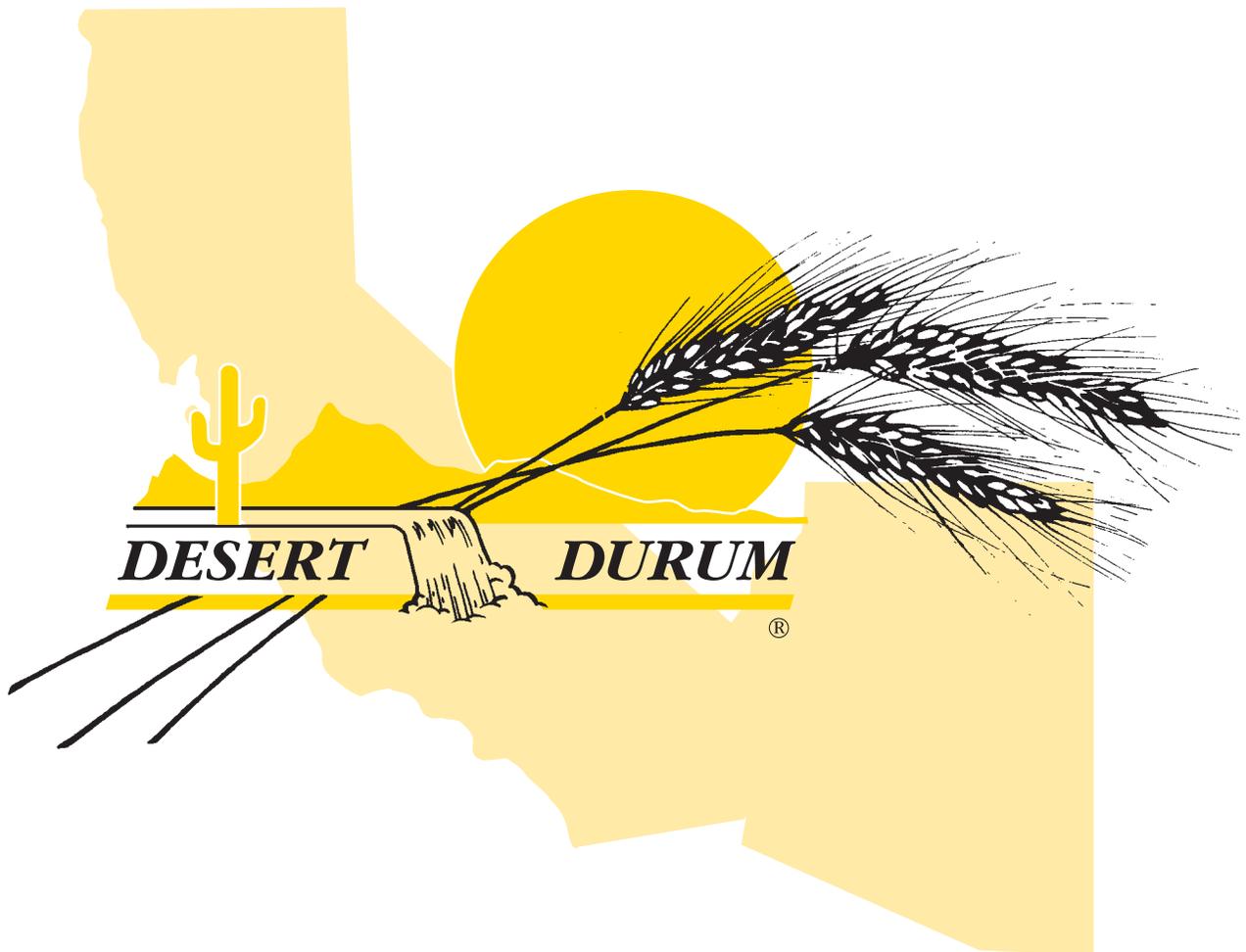

DESERTDURUM[®]

QUALITA' • DEL • RACCOLTO • 2006

ANALISI COMBINATA DEL RACCOLTO ARIZONA/CALIFORNIA



Arizona Grain Research and
Promotion Council
Arizona Department of Agriculture
1688 W. Adams
Phoenix, AZ 85007
Telefono: (602) 542-3262
Fax: (602) 364-0830

California Wheat Commission
1240 Commerce Ave., Ste. A
Woodland, CA 95776
Telefono: (530) 661-1292
Fax: (530) 661-1332
Email: info@californiawheat.org
www.californiawheat.org

DESERT DURUM®

La denominazione di “Desert Durum” è stato brevettato negli USA ed in Messico a proprietà dell’ Arizona Grain Research and Promotion Council e del California Wheat Commission. Solo il grano duro prodotto negli stati dell’Arizona e California può usare la denominazione Desert Durum®.

Il Desert Durum® è prodotto in zone irrigue pianeggianti del deserto dell’Arizona e California. Queste sono regioni caratterizzate da elevate temperature (nei mesi Maggio--Giugno la temperatura media è di 32°C) e bassa piovosità (la precipitazione annuale media è meno di 200mm). Il Desert Durum® è seminato tra Dicembre e Febbraio e raccolto in Maggio e Giugno. E’ offerto sul mercato circa tre mesi prima dei grani duri primaverili prodotti nelle altre aree produttive del Nordamerica.

Il Desert Durum® è usualmente commercializzato “Identity Preserved” sia in U.S.A. sia nel mercato estero. Il sistema dell’identità garantita permette al compratore di acquistare una varietà grano con specifici parametri qualitativi confacenti ai loro bisogni. I volumi di grano annualmente richiesti sono contrattati in “pre-semina” con agricoltori esperti che utilizzano sementi certificate e conservati in identità fino alla data di consegna richiesta dal compratore.

I dati presentati in questo report sono stati ottenuti da campioni rappresentativi dei volumi prodotti per singola varietà. E’ stato campionato almeno l’80% del raccolto utilizzando tecniche di campionamento approvate a livello di statistica agraria. Pertanto questi dati ben definiscono il raccolto 2006 del grano duro del deserto sia nella sua totalità che per singola varietà.

La macinazione e le analisi di pasta e di semola sono state effettuate dal laboratorio di qualità del C.W.C. Lo staff del laboratorio lavora a stretto contatto con le aziende sementiere ed i compratori al fine di garantire un’accurata valutazione della qualità del raccolto attuale e del materiale di selezione.

Produzione: Desert Durum® (tonellate metriche)

Anno	Arizona	California	Totale
2006	201,397	175,134	376,531
2005	215,005	178,400	393,405
2004	261,354	244,942	506,296
2003	312,982	312,982	625,964
2002	244,942	258,550	503,492
2001	215,468	231,471	446,939
2000	219,541	250,839	470,380
1999	194,139	231,334	425,473

Caratteristiche Molitorie, Semolina e Pasta delle Varietà del Desert Durum®

CHICCHI	Alamo		Crown		Duraking		Havasu
	'06	'05	'06 ¹	'05 ¹	'06	'05	'06 ¹
Proteine							
Secco (%)	15.2	16.4	15.2	16.1	14.5	14.9	14.6
All' origine (%)	14.3	15.2	14.1	14.9	13.5	13.8	13.5
12% Umidità	13.4	14.4	13.3	14.2	12.8	13.1	12.9
Umidità (%)	6.9	7.0	7.0	7.2	7.0	7.2	7.5
Peso per 1000	52.4	48.0	49.0	47.7	45.41	41.0	48.3
Dimensione dei chicchi							
Grande (%)	93	92	83	91	80	79	92
Media (%)	7	8	17	9	19	20	8
Piccola (%)	0	0	0	0	0	1	0
SEMOLINA							
Estrazione Totale (%)	78.4	76.4	74.4	78.2	76.1	78.5	71.6
Estrazione della Semola (%)	65.9	64.5	63.6	65.1	65.6	67.1	62.8
Ceneri/Frumento {All' origine (%)}	1.82	1.97	1.91	1.66	1.89	1.86	1.71
Ceneri/Semola {All' origine (%)}	0.85	0.88	0.78	0.66	1.00	0.89	0.68
Proteine {All' origine (%)}	12.3	13.0	12.4	13.2	11.7	12.2	11.9
Falling Number (sec)	768	635	660	658	627	549	529
Puntatura (n/10 in.)	6.9	15.9	6.0	10.2	7.3	16.3	12.0
Glutine Umido (%)	31.5	34.8	36.2	36.1	27.6	31.0	32.1
Glutine Secco (%)	13.3	14.3	12.7	16.2	10.3	12.4	11.6
Alveografo							
W	321.3	218.7	179.9	106.5	154.9	101.1	247.0
P/L	1.60	1.13	0.72	0.90	1.33	1.16	1.60
Colore del valore 'b'	25.9	25.7	26.2	25.2	24.1	24.4	29.7
PASTA							
Colore ²							
Punteggio	8.7	8.3	9.5	8.8	7.5	6.9	9.5
Valore 'b'	40.9	39.7	41.8	40.0	37.6	36.5	44.0
Peso dopo la Cottura (g)	30.3	29.3	28.9	29.7	30.2	29.6	29.8
Perdita alla Cottura (%)	6.8	7.7	6.4	7.1	7.8	8.1	7.4
Durezza (g cm)	7.6	7.7	7.8	7.3	6.3	6.8	6.9

¹ Campioni limitati disponibili per analisi, contattate il California Wheat Commission per ulteriori informazioni.

² Colore della pasta e semola - Minolta chromameter Model CR-200. Nota : I valori rappresentano medie ponderate per caratterizzare il raccolto di Desert del Sudovest in Arizona e California. Dati meteorologici, terreni, e pratiche di coltivazione possono influire sia sulla qualità di tutte le varietà tra gli anni che sui i lotti particolari di qualsiasi varietà. Proteine/frumento e semola - Leco Combustion Nitrogen Analyzer Model FP428.

Caratteristiche Molitorie, Semolina e Pasta delle Varieta' del Desert Durum®

	Kofa		Kronos		Mohawk	Ocotillo		Orita		Sky		WestBred 881	
	'06 ¹	'05	'06	'05	'05	'06	'05 ¹	'06	'05	'06	'05 ¹	'06	'05
CHICCHI													
Proteine													
Secco (%)	15.0	15.8	15.2	16.0	15.9	15.6	17.2	15.9	16.5	15.6	15.3	15.4	16.4
All' origine (%)	14.0	14.8	14.2	14.9	14.8	14.4	15.9	15.0	15.4	14.5	14.2	14.5	15.2
12% Umidità	13.2	13.9	13.4	14.1	14.0	13.7	15.2	14.0	14.5	13.7	13.4	13.6	14.5
Umidità (%)	7.0	6.8	6.4	7.0	7.0	7.4	7.8	6.1	6.9	7.0	7.2	6.4	7.4
Peso per 1000	51.8	50.0	48.9	48.4	48.9	46.1	50.3	52.7	52.1	45.0	42.0	51.4	50.1
Dimensione dei chicchi													
Grande (%)	92	95	92	91	92	91	94	94	95	84	86	95	93
Media (%)	8	5	8	9	8	9	6	6	5	16	14	5	7
Piccola (%)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
SEMOLINA													
Estrazione Totale (%)	79.7	78.6	74.5	76.7	78.5	76.3	74.4	73.9	75.5	73.6	78.6	76.2	77.8
Estrazione della Semola (%)	66.2	66.7	63.5	64.2	64.8	65.2	62.0	64.8	65.4	63.0	66.2	65.5	64.8
Ceneri/Frumento {All' origine (%)}	1.94	1.75	1.91	1.91	1.57	1.84	1.95	1.94	1.86	1.80	1.73	1.89	1.94
Ceneri/Semola {All' origine (%)}	1.03	0.84	0.83	0.85	0.78	0.76	0.79	0.85	0.82	0.80	0.78	0.92	0.87
Proteine {All' origine (%)}	12.1	13.4	12.2	12.9	12.4	12.7	14.0	12.8	13.3	12.6	12.2	12.4	13.2
Falling Number (sec)	993	709	833	621	714	547	606	724	632	759	659	847	740
Puntatura (n/10 in.)	4.0	17.3	6.4	18.4	16.1	6.8	16.0	6.3	15.9	6.6	18.2	8.0	19.0
Glutine Umido (%)	31.5	34.4	31.8	35.2	33.4	35.7	37.1	35.4	36.6	31.0	30.3	32.7	33.5
Glutine Secco (%)	11.3	13.2	11.9	14.1	14.0	12.9	18.3	13.2	15.3	11.6	13.3	12.4	16.5
Alveografo													
W	248.5	234.4	276.1	189.3	138.7	141.1	90.3	192.4	129.0	279.5	189.4	253.9	174.5
P/L	1.85	1.28	1.82	1.36	1.14	0.73	0.58	1.22	1.15	1.30	1.54	1.32	0.96
Colore del valore 'b'	26.4	26.4	27.6	25.9	28.8	25.1	23.7	26.2	25.9	27.2	26.0	25.3	25.2
PASTA													
Colore ²													
Punteggio	10.0	9.3	9.4	9.0	9.8	8.9	9.5	9.4	9.2	10.0	9.1	8.8	8.6
Valore 'b'	43.4	42.3	43.0	41.3	43.6	40.9	41.0	41.8	41.3	44.1	41.2	40.9	39.9
Peso dopo la Cottura (g)	29.8	28.7	30.4	29.9	29.9	30.0	30.6	29.9	29.6	29.3	29.9	29.5	29.2
Perdita alla Cottura (%)	7.4	7.5	7.2	7.5	7.6	7.0	8.5	6.6	7.4	6.1	7.8	7.0	7.2
Durezza (g cm)	7.1	8.0	7.3	7.5	7.6	7.4	6.9	7.7	7.5	7.5	7.3	7.9	7.6

¹ Campioni limitati disponibili per analisi, contattate il California Wheat Commission per ulteriori informazioni. ² Colore della pasta e semola - Minolta chromameter Model CR-200. Nota : I valori rappresentano medie ponderate per caratterizzare il raccolto di Desert del Sudovest in Arizona e California. Dati meteorologici, terreni, e pratiche di coltivazione possono influire sia sulla qualità di tutte le varietà tra gli anni che sui i lotti particolari di qualsiasi varietà. Proteine/frumento e semola - Leco Combustion Nitrogen Analyzer Model FP428.

Caratteristiche Medie del Raccolto

	Dati del Raccolto			Dati Relativi a Carichi di Duro		
	2004	2005	2006	03/04	04/05	05/06
Proteine (%) (12% umid)	14.0	13.6	13.5	----	-----	-----
Classificato Grade n. 1 (%)	Oltre il 90% è classificato n°1			99	95	98
HVAC (%)	97.8	97.5	97.5	93.7	95.5	94.0
Umidità (%)	6.4	6.9	6.7	7.1	7.0	7.4
Peso Specifico						
lb/bu	62.2	62.2	62.0	63.1	62.5	62.5
kg/hl	81.0	81.0	80.7	83.1	81.4	81.4
Danni (%)	0.4	0.2	0.1	0.5	1.1	0.9
*Corpi estranei (%)	0.2	0.1	0.1	0.2	0.2	0.2
*Rotti/Striminziti (%)	0.4	0.4	0.3	0.5	0.5	0.5
Difetti totali (%)	1.0	0.7	0.5	1.2	1.8	1.6
*Dockage (%)	0.5	0.3	0.2	0.5	0.6	0.6
*Total residui (%)	1.1	0.8	0.6	1.2	1.3	1.3
Umidità (%)	6.4	6.9	6.7	7.1	7.0	7.4
Grano Netto (%) ¹	92.6	92.3	92.7	91.8	91.8	91.4
GPB (%) ²	110.2	109.9	110.4	109.3	109.3	108.8
IVMGI ³	90.7	91.0	90.6	91.5	91.5	91.9

*I residui totali sono quei fattori rappresentati sul certificato di classificazione che vengono puliti nel mulino. Nota : Tutti i campioni sono stati raccolti e classificati in centri autorizzati Federal Grain Inspection (Farwell Grain Inspection Co.). I dati sul carico di Desert Durum® rispecchiano le informazioni ottenute dai certificati ufficiali di esportazione. La conversione del peso da lb/bu a kg/hl secondo le norme FGIS-PN-97-5, (1.292 x lb/bu) + 0.630. ¹Grano Netto = (100%- (Corpi estranei + Rotti e Striminziti + Altri scarti)) x (100% - Umidità)/100%. ² Grano Pulito e Bagnato (GPB%) = (100%- (Corpi estranei + Rotti e Striminziti + Altri scarti)) x (100% - Umidità)/(100% - 16% (bagnamento)). ³ Indice del Valore Molitorio del Grano (IVMGI) = 100%/GPB.

2006 Desert Durum®: Caratteristiche Medie del Grano per Differenti Varietà

	Alamo	Crown	Duraking	Havasu	Kofa	Kronos	Ocotillo	Orita	Sky	Westbred 881
Proteine (%) (12% umid)	13.4	14.3	13.0	12.7	13.6	13.5	13.9	13.7	13.3	13.6
Classificato Grade n. 1 (%)	1/	1/	1/	1/	1/	1/	1/	1/	1/	1/
HVAC (%)	97	96	97	98	98	97	98	98	99	98
Umidità (%)	7.2	6.9	7.5	7.9	7.1	6.5	8.0	6.1	7.1	6.5
Peso Specifico										
lb/bu	63.3	60.0	61.9	64.1	61.5	61.7	63.0	61.7	61.3	62.0
kg/hl	82.4	78.2	80.5	83.4	80.1	80.4	82.0	80.4	79.8	80.7
Danni (%)	0.1	0.0	0.4	-	0.0	0.0	0.1	0.3	0.0	0.0
Corpi estranei (%)	0.2	0.1	0.0	0.1	0.0	0.1	0.1	0.1	0.0	0.1
Rotti/Striminziti (%)	0.4	0.6	0.7	1.0	0.4	0.3	0.1	0.3	0.5	0.2
Difetti totali (%)	0.7	0.7	1.0	1.1	0.4	0.5	0.3	0.6	0.5	0.2
Dockage (%)	0.6	0.4	0.2	0.3	0.4	0.2	0.2	0.2	0.2	0.1

Nota: Tutti i campioni furono prelevati tramite la FGIS e classificati in base ai silos autorizzati dall'Ispezione Federale di Grano (Farwell Grain Inspection Co.). La conversione del peso da lb/bu a kg/hl secondo le norme FGIS-PN-97-5, (1.292 x lb/bu) + 0.630). Classificato Grade N. 1 (%) riflette i dati dei campioni composti. 1/Oltre il 90% è classificato n° 1.