



Analisi Combinata del Raccolto Arizona/California

Desert Durum[®] Qualità del Raccolto 2014

Desert Durum® Qualità del Raccolto 2014

Desert Durum®

Il Desert Durum® e' un marchio brevettato dell'Arizona Grain Research and Promotion Council e della California Wheat Commission, e fa riferimento unicamente al grano duro prodotto in regime irriguo nelle valli desertiche e nelle pianure di Arizona e California. Si tratta di regioni caratterizzate da temperature elevate (in maggio-giugno le temperature si attestano in media al di sopra di 32°C) e piovosità modesta (le precipitazioni annuali si attestano su valori inferiori ai 200 mm). Il grano Desert Durum® viene seminato da novembre a febbraio e raccolto da maggio a luglio, ed e' in grado di giungere sul mercato fino a tre mesi prima rispetto ad altri grani duri primaverili raccolti in altre zone di produzione del Nord America.

Il grano Desert Durum® viene spesso commercializzato sul mercato interno USA e su quello estero come grano di "origine garantita", il che consente ai compratori di acquistare varietà con caratteristiche qualitative intrinseche specifiche confacenti alle loro esigenze. I quantitativi annuali richiesti possono essere pre-contrattati in modo da assicurare una disponibilità adeguata. Dopo la raccolta, i fornitori hanno la possibilità di immagazzinare il grano per identità varietale specifica al fine di consentire forniture stagionali continue in base alle esigenze di consegna da parte del compratore.

Le superficie complessiva di grano Desert Durum® soggetta a raccolta nel 2014 e' stata inferiore a quella del 2013 in conseguenza dei prezzi di mercato ridotti al momento della semina. Le rese produttive sono state in media più elevate, generando pertanto produzioni complessive del tutto simili. La nuova produzione ha mostrato in maniera consistente cariossidi di dimensioni più grandi e umidità ridotta, tratti che hanno contribuito a rese estrattive elevate. In generale, le caratteristiche qualitative si sono attestate sui livelli attesi. Il grano Desert Durum® prodotto nel 2014 sarà in grado di fornire caratteristiche di macinatura di qualità elevata per la semola e la pasta che i consumatori hanno imparato a richiedere e ad apprezzare.

Le analisi di macinazione, semola e pasta utilizzate per produrre il presente rapporto sono state effettuate presso il laboratorio di qualità della California Wheat Commission.



PRODUZIONE: DESERT DURUM®

Anno	TONNELLATE METRICHE		Totale
	Arizona	California	
2014	217,509	87,118*	304,118
2013	205,425	108,537	315,000
2012	296,380	280,000	576,380
2011	217,155	263,500	480,655
2010	247,256	197,860	445,116
2009	337,476	299,374	636,850
2008	397,405	270,389	667,794

*Dati finali resi disponibili a dicembre 2014 da parte dell'USDA.

Desert Durum® Qualità del Raccolto 2014

CARATTERISTICHE DELLE VARIETA' DEL DESERT DURUM® 2014

CHICCHI	Desert King		DuraKing		Havasu		Helios	Kronos		Ocotillo	
	2014	2013	2014	2013	2014	2013	2014	2014	2013	2014	2013
Proteine (12% Umidità)	12.7	12.5	13.1	13.3	13.7	13.3	13.1	13.0	13.5	13.3	14.1
Proteine (Secco)	14.4	14.2	14.8	15.1	15.5	15.1	14.9	14.8	15.3	15.1	16.1
Proteina (All'origine %)	13.5	13.3	13.7	14.1	14.6	14.2	14.0	13.8	14.5	14.1	14.4
Ceneri/Frumento (12% Umidità)	1.97	1.92	1.86	1.99	1.74	1.91	1.70	1.67	2.00	1.76	2.01
Ceneri/Frumento (Secco)	2.29	2.18	2.17	2.26	2.02	2.17	1.98	1.95	2.33	2.05	2.34
Umidità	6.77	6.60	8.26	6.70	6.51	6.30	6.17	6.33	5.80	6.43	10.30
Peso Specifico											
lb/bu	63.2	62.4	62.9	63.1	63.9	63.3	61.7	63.2	63.0	63.8	63.8
kg/hl	83.0	82.1	82.7	82.9	83.9	83.2	81.2	83.1	82.8	83.9	83.9
Peso per 1000 Grano (gr)	47.3	43.1	39.4	43.3	49.4	47.7	46.5	51.6	51.3	48.1	45.3
Dimensione dei chicchi											
Grande	90	87	75	83	95	90	89	95	94	94	87
Media	9	13	24	17	5	10	11	5	6	6	13
Piccola	1	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0
SEMOLINA											
Estrazione Totale (%)	73.9	77.1	68.3	78.2	72.8	77.6	69.5	68.6	78.3	69.5	80.9
Semolina Estrazione(%)	63.8	62.2	62.5	63.6	62.7	61.6	61.1	61.2	62.2	62.2	63.1
Proteine (14% Umidità)	11.3	11.5	11.7	11.5	12.5	12.5	11.8	12.0	12.5	11.7	13.2
Proteine (Secco)	13.2	13.4	13.6	13.4	14.5	14.5	13.7	14.0	14.5	13.6	15.3
Ceneri/Frumento (14% Umidità)	0.92	0.94	0.91	0.99	0.86	1.00	0.73	0.79	0.93	0.68	1.14
Ceneri/Frumento (Secco)	1.07	1.10	1.06	1.15	1.00	1.16	0.85	0.92	1.10	0.79	1.33
Puntatura (n/10 in)	24	25	23	23	23	16	20	21	31	14	23
Glutine Umido (14%)	32.9	32.3	31.4	33.4	29.4	34.3	30.2	32.6	35.3	33.8	36.8
Indice Glutinico*	58.5	-	60.7	-	89.7	-	93.7	71.3	-	64.4	-
Falling Number (seg)	493	553	999	597	782	742	999	789	883	703	617
Color del Valore 'b'	24.6	25.1	22.4	22.9	26.2	26.0	25.9	26.4	24.9	23.6	23.3
ALVEOGRAFO											
P/L	1.36	1.19	1.70	1.97	2.31	2.03	1.78	2.16	2.15	0.70	0.70
W (10-4 julios)	147.0	181.5	140.3	174.6	340.6	291.5	238.0	249.5	199.9	136.7	107.3
PASTA											
Colore: Punteggio	7.6	8.1	6.0	5.5	8.5	8.6	9.0	9.8	8.2	9.5	6.0
Peso dopo la Cottura (gr)	29.4	31.1	29.7	31.4	28.5	29.4	29.3	29.7	29.5	30.1	29.2
Perdita alla Cottura (%)	6.7	8.3	5.7	7.3	5.6	6.4	5.9	5.6	7.0	6.3	7.2
Durezza (gr/cm)	7.2	7.2	6.0	7.0	7.2	7.7	5.8	6.2	7.5	5.7	8.4

Campioni limitati disponibili per analisi, contattate il California Wheat Commission per ulteriori informazioni. ²Colore 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 negli anni che sui lotti particolari di qualsiasi varietà. Proteine/frumento e semola -- Leco Combustion Nitrogen Analyzer Model TruSpec. La regolazione manuale dei molini pilota può rendere incomparabili tra annate i valori dell'estrazione.

*Determinazione dell'Indice Glutinico non effettuata sui campioni del 2013.

Desert Durum® Qualità del Raccolto 2014

CARATTERISTICHE DELLE VARIETA' DEL DESERT DURUM® 2014

CHICCHI	Orita		Platinum		Tiburon	WB-Mead		WB-Mohave		Westmore HP	
	2014	2013	2014	2013	2014	2014	2013	2014	2013	2014	2013
Proteine (12% Umidità)	13.6	13.3	12.7	12.1	13.6	12.7	10.9	13.5	13.6	13.3	13.7
Proteine (Secco)	15.4	15.1	14.4	13.8	15.4	14.5	12.4	15.3	15.4	15.1	15.6
Proteina (All'origine %)	14.4	14.2	13.6	12.9	14.3	13.6	11.8	14.4	14.5	14.2	14.7
Ceneri/Frumento (12% Umidità)	1.82	1.92	1.91	2.03	1.78	1.71	2.29	1.76	1.88	1.53	1.88
Ceneri/Frumento (Secco)	2.11	2.23	2.22	2.36	2.07	1.98	2.66	2.04	2.19	1.78	2.15
Umidità	6.54	5.90	5.86	6.30	7.23	5.97	4.80	6.41	6.40	6.15	6.20
Peso Specifico											
lb/bu	62.3	62.0	62.9	63.3	62.9	64.5	64.1	62.6	63.1	63.2	62.0
kg/hl	81.9	81.5	82.6	83.2	82.6	84.8	84.5	82.4	82.9	83.1	81.5
Peso per 1000 Grano (gr)	51.9	49.2	39.2	41.2	52.8	48.5	50.5	44.6	48.8	41.6	37.2
Dimensione dei chicchi											
Grande	94	91	84	84	96	91	94	88	91	84	74
Media	6	9	16	16	4	9	6	12	9	16	25
Piccola	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1
SEMOLINA											
Estrazione Totale (%)	69.9	77.4	65.8	77.5	67.6	68.1	78.3	72.4	79.3	66.2	77.1
Semolina Estrazione(%)	62.2	62.3	59.8	63.0	61.8	61.8	64.5	62.0	62.6	59.4	60.9
Proteine (14% Umidità)	12.6	12.4	11.7	11.3	12.4	11.7	10.2	12.7	12.7	12.5	12.8
Proteine (Secco)	14.7	14.4	13.6	13.1	14.5	13.6	11.9	14.7	14.8	14.5	14.9
Ceneri/Frumento (14% Umidità)	0.82	0.89	0.86	0.95	0.78	0.79	0.89	0.90	0.94	0.65	0.89
Ceneri/Frumento (Secco)	0.96	1.03	0.99	1.10	0.90	0.91	1.03	1.05	1.09	0.76	1.03
Puntatura (n/10 in)	24	13	14	22	21	17	24	19	18	20	25
Glutine Umido (14%)	36.9	36.5	30.2	32.8	33.6	31.4	30.1	33.6	36.8	33.5	37.7
Indice Glutinico*	52.9	-	96.9	-	82.2	72.6	-	87.4	-	79.6	-
Falling Number (seg)	755	702	913	706	656	665	758	872	899	695	799
Color del Valore 'b'	25.4	25.2	27.4	26.1	27.9	26.1	25.8	26.2	26.1	27.1	26.9
ALVEOGRAFO											
P/L	1.32	1.33	1.18	1.89	1.77	1.47	1.70	2.34	2.30	2.21	2.46
W (10-4 julios)	179.6	172.8	222.0	260.9	290.2	173.5	164.2	262.8	266.2	265.4	252.3
PASTA											
Colore: Punteggio	9.2	8.6	10.0	8.5	9.2	8.5	8.0	9.0	8.5	9.9	8.8
Peso dopo la Cottura (gr)	29.2	39.3	29.1	29.6	29.7	29.8	29.4	29.6	28.8	29.2	29.4
Perdita alla Cottura (%)	5.7	6.6	5.7	7.3	6.2	5.4	7.6	5.5	6.6	5.7	7.0
Durezza (gr/cm)	6.8	8.2	6.4	7.0	6.0	6.2	6.9	4.9	7.7	6.1	7.7

Campioni limitati disponibili per analisi, contattate il California Wheat Commission per ulteriori informazioni. 2Colore 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 negli anni che sui lotti particolari di qualsiasi varietà. Proteine/frumento e semola -- Leco Combustion Nitrogen Analyzer Model TruSpec. La regolazione manuale dei molini pilota può rendere incomparabili tra annate i valori dell'estrazione.

*Determinazione dell'Indice Glutinico non effettuata sui campioni del 2013.

Desert Durum® Qualità del Raccolto 2014

CARATTERISTICHE MEDIE DEL RACCOLTO DESERT DURUM®

	Dati del Raccolto			Dati Relativi a Carichi di Duro		
	2014	2013	2012	13/14	12/13	11/12
Proteine (12% umid)	13.3	13.4	13.4	13.4	13.2	13
Classificato Grade No. 1 (%)	Oltre il 90% è classificato No. 1			100	100	100
HVAC (%)	97.0	97.1	97.1	96.5	95.9	95.1
Peso Specifico: lb/bu	63.2	62.5	62.1	62.1	62	62.5
kg/hl	82.2	81.3	80.9	80.9	80.7	81.3
Umidità (%)	7.0	6.8	6.1	6.9	6.5	7.1
Danni (%)	0.2	0.2	0.2	0.4	0.4	0.4
Corpi estranei* (%)	0.0	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1
Rotti/Striminziti* (%)	0.4	0.6	0.6	0.9	1	0.9
Difetti Totali (%)	0.6	0.8	0.9	1.4	1.5	1.4
Dockage* (%)	0.3	0.5	0.4	0.6	0.5	0.5
Total residui (%)	0.7	1.2	1.1	1.6	1.6	1.5
Grano Netto (%)	92.3	92.1	92.9	91.6	91.9	91.5
GPB (%)	109.9	109.7	110.6	109.1	109.4	108.9
IVMGI (%)	91	91.2	90.4	91.7	91.4	91.8

*1 residui totali sono quei fattori rappresentati sul certificato di classificazione che vengono puliti nel mulino. Nota: I campioni erano sia campioni ufficiali raccolti da un'affiliata della FGIS sia campioni presentati da stoccatore a un'affiliata (FGIS) per il "grading". 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 second le norme FGIS-PN-97-5, $\{(1.292 \times \text{lb/bu}) + 0.630\}$. ¹Grano Netto = $(100\% - (\text{Corpi estranei} + \text{Rotti e Striminziti} + \text{Altri scarti})) \times (100\% - \text{Umidità}) / (100\% - 16\%(\text{bagnamento}))$. ² Clean Tempered Wheat (CTW%) = $(100\% - (\text{FM} + \text{SHBN} + \text{Dockage})) \times (100\% - \text{Moisture}) / (100\% - 16\%(\text{temper moisture}))$ ³ Indice del Valore Molitorio del Grano (IVMGI) = $100\% / \text{GPB}$.

DESERT DURUM® 2014 : CARATTERISTICHE MEDIE DEL GRANO PER DIFFERENTI VARIETÀ

	Desert King	Duraking	Havasu	Helios	Kronos	Ocotillo	Orita	Platinum	Tiburón	WB-Mead	WB-Mohave	Westmore-HP
Proteine (12% umid)	12.4	13.2	13.5	13.1	12.9	12.9	13.2	12.8	13.7	12.8	13.7	13.5
Classificato Grade No. 1(%)	Oltre il 90% è classificato No. 1											
HVAC (%)	97.5	99.0	98.5	96.0	94.6	96.0	97.6	99.0	98.0	94.0	98.8	95.7
Peso Specifico: lb/bu	7.6	8.6	7.1	6.7	6.8	6.7	6.9	6.2	7.5	6.6	6.7	7.0
kg/hl	63.2	63.0	64.0	62.1	63.1	64.0	62.0	63.0	62.8	63.8	62.8	63.6
Umidità (%)	82.3	82.0	83.3	80.9	82.2	83.3	80.7	82.0	81.8	83.1	81.8	82.8
Danni (%)	0.0	0.0	0.3	0.4	0.2	0.0	0.1	0.0	0.4	0.0	0.5	0.1
Corpi estranei* (%)	0.2	0.0	0.0	0.0	0.0	0.1	0.1	0.0	0.0	0.1	0.0	0.0
Rotti/Striminziti* (%)	0.6	0.5	0.3	0.1	0.1	0.2	0.5	0.1	0.3	0.6	0.3	0.3
Difetti Totali (%)	0.8	0.5	0.7	0.5	0.3	0.3	0.6	0.1	0.7	0.7	0.8	0.4
Dockage* (%)	0.6	0.9	0.3	0.1	0.1	0.0	0.4	0.2	0.2	0.7	0.4	0.1

*Campioni limitati disponibili per analisi, contattate il California Wheat Commission per ulteriori informazioni. Nota: I campioni erano sia campioni ufficiali raccolti da un'affiliata della FGIS sia campioni presentati da stoccatore a un'affiliata (FGIS) per il "grading". La conversione del peso da lb/bu a kg/hl second le norme FGIS-PN97-5, $\{(1.292 \times \text{lb/bu}) + 0.630\}$.

Servizi Tecnici e di Laboratorio



La Direttrice del Laboratorio CWC, Claudia Carter.

Il Laboratorio della Commissione Californiana per il Grano dispone di attrezzature tecniche ed analitiche per la valutazione qualitativa di frumenti comuni e del frumento duro, per analisi chimiche delle farine, analisi meccaniche degli impasti farinacei, analisi delle semole, test sulle paste e sui prodotti da forno, ed analisi delle paste trafilate.

Lo staff della Commissione e' disponibile a lavorare con la clientela nell'ambito dell'assicurazione di qualità, soluzione di problemi specifici, controlli qualitativi, ricerca e formazione. Il modulo di richiesta servizi di laboratorio e' disponibile al sito web della California Wheat Commission.

Supporto ed Assistenza Clienti

La Commissione e' in grado di fornire informazioni tecniche su aspetti qualitativi del frumento prodotto in California, compresi suggerimenti tecnici e raccomandazioni sulle miscele e sugli utilizzi finali.

La Commissione esegue programmi di formazione specializzata sulle tecniche di macinatura, panificazione, sulla produzione di semola e pasta, e sui controlli qualitativi. Tali programmi specifici possono essere adattati alle esigenze specifiche della clientela.

Ispezione delle produzioni e delle Partite in Esportazione

La California produce cinque delle sei classi di frumento prodotte negli Stati Uniti: Hard Red Winter (HRW), Durum, Hard White, Soft White and Hard Red Spring. Nonostante l'HRW, l'Hard White, e il Durum siano le classi prodotte ed esportate in maniera predominante, contattando l'ufficio della Commissione e' possibile ottenere informazioni e contatti per tutte le su elencate classi di produzione di frumento. Ogni sforzo e' diretto a fornire accurate valutazioni qualitative ai compratori. Dal momento che quantita' sempre maggiori di frumento vengono commercializzate in base alle varietà, specifiche informazioni varietali vengono enfatizzate nelle attività di ispezione e controllo da parte della Commissione.

Sviluppi Varietali

I programmi pubblici e privati di breeding svolgono un ruolo importante nello sviluppo di nuove varietà colturali per i cerealicoltori californiani. La Commissione esegue ogni anno determinazioni analitiche su centinaia di campioni a supporto di tali programmi ed promuove lo sviluppo di nuove varietà colturali al fine di incontrare le esigenze della clientela. Le nuove varietà vengono valutate dalle industrie commerciali di molitura attraverso il Programma di Collaborazione per il Grano Californiano.

Ricerca

Il laboratorio della Commissione e' disponibile ad eseguire attività di ricerca su farine, semole, macinature varie, prodotti finali, e nuovi prodotti. Il Laboratorio dispone di competenze tecniche su pani integrali, pasta, prodotti alimentari della tradizione asiatica, prodotti di panificazione standard, pani cotti a vapore, noodles asiatici, dolci, biscotti, tortillas, e pani non lievitati della tradizione medio-orientale.



L'assistente del Laboratorio CWC, Teng Vang.



California Wheat Commission
1240 Commerce Avenue, Suite A
Woodland, CA 95776-5923

Telefono: 530.661.1292
Fax: 530.661.1332
Web: californiawheat.org

Arizona Grain Research and Promotion Council
Arizona Department of Agriculture
1688 West Adams Street
Phoenix, AZ 85007

Telefono: 602.542.3262
Fax: 602.364.0830