



Analisi Combinata del Raccolto Arizona/California

Desert Durum[®]

Qualit  del Raccolto 2015

Desert Durum® Qualità del Raccolto 2015

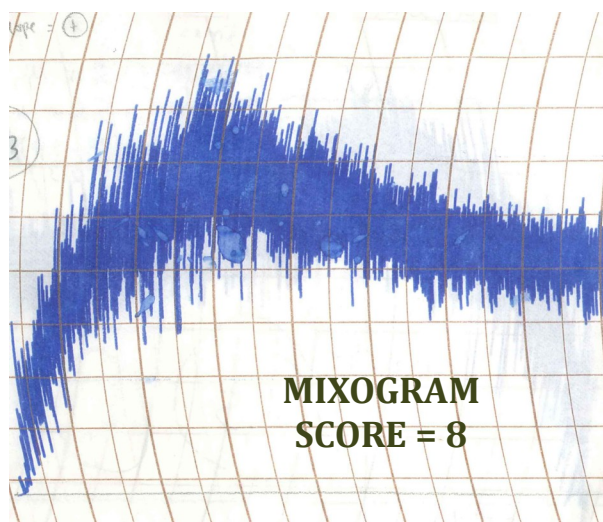
Desert Durum®

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 e 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 con identità varietale specifica al fine di consentire forniture stagionali continue in base alle esigenze di consegna da parte del compratore.

A causa dei prezzi elevati al momento della semina, nel 2015 la superficie complessiva di Desert Durum® e' notevolmente aumentata rispetto all'annata precedente. In media, le rese produttive sono risultate minori a causa di una stagione produttiva piu' breve dovuta a cause meteorologiche. La nuova produzione ha mostrato cariossidi di dimensioni grandi e basso contenuto di umidità, caratteristiche che contribuiscono ad elevati tassi estrattivi. Complessivamente, le caratteristiche qualitative dei grani hanno soddisfatto le aspettative. In sintesi, il raccolto 2015 del Desert Durum® consentirà l'ottenimento di macinatura, semola e pasta di elevate caratteristiche qualitative che i consumatori hanno imparato ad aspettarsi ed apprezzare.

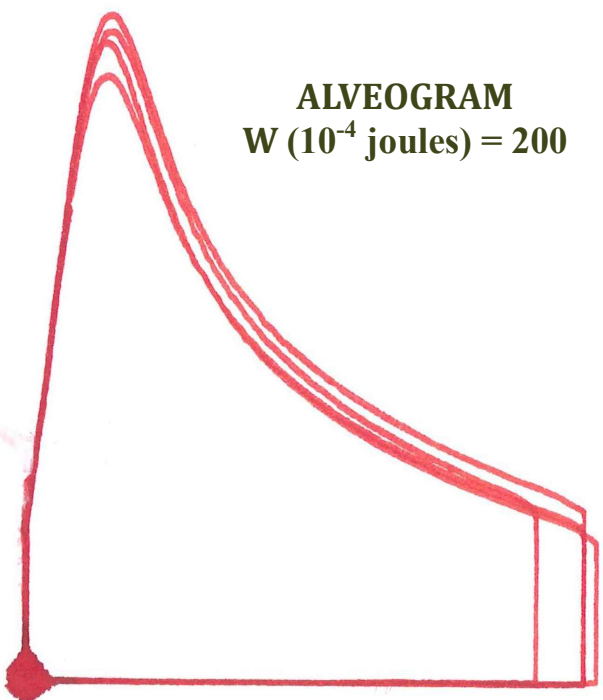
Le analisi di macinazione, semola e pasta utilizzate per produrre il rapporto in oggetto sono state effettuate presso il laboratorio di qualità della California Wheat Commission.



PRODUZIONE: DESERT DURUM®

TONELLATE METRICHE			
Anno	Arizona	California	Totale
2015	384,832	166,778*	551,610*
2014	229,593	45,260	274,853
2013	205,425	86,682	292,107
2012	268,892	280,000	548,892
2011	197,913	220,448	418,361
2010	203,438	178,209	381,647
2009	310,260	258,550	568,810

*Dati finali resi disponibili in dicembre 2015 da parte dell'USDA.



Desert Durum® Qualità del Raccolto 2015

CARATTERISTICHE DELLE VARIETA' DEL DESERT DURUM® 2015

	Desert King		Havasu		Helios		Kronos		Orita	
CARIOSSIDI	2015	2014	2015	2014	2015	2014	2015	2014	2015	2014
Proteine (12% Umidità)	13.3	12.7	13.7	13.7	13.4	13.1	14.0	13.0	14.2	13.6
Proteine (Secco)	15.2	14.4	15.6	15.5	15.2	14.9	15.9	14.8	16.2	15.4
Proteína (All' origine %)	13.9	13.5	14.4	14.6	14.1	14.0	14.7	13.8	14.9	14.4
Ceneri/Frumento (12% Umidità)	1.99	1.97	1.68	1.74	1.73	1.70	1.70	1.67	1.80	1.82
Ceneri/Frumento (Secco)	2.32	2.29	1.95	2.02	2.01	1.98	1.97	1.95	2.10	2.11
Umidità	8.0	6.8	7.5	6.5	7.2	6.2	7.4	6.3	7.9	6.5
Falling Number (seg)	442	493	570	782	799	999	535	789	560	755
Peso Specifico										
lb/bu	61.7	63.2	62.3	63.9	61.5	61.7	62.3	63.2	61.4	62.3
kg/hl	81.1	83.0	81.9	83.9	80.9	81.2	81.9	83.1	80.8	81.9
Peso per 1000 Grani(gr)	46.9	47.3	51.3	49.4	49.0	46.5	53.5	51.6	55.4	51.9
Dimensione delle Cariossidi										
Grande	88	90	92	95	87	89	93	95	93	94
Media	11	9	8	5	13	11	7	5	7	6
Piccola	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0
SEMOLA										
Estrazione Totale (%)	74.9	73.9	77.5	72.8	76.8	69.5	76.9	68.6	73.9	69.9
Estrazione Semola (%)	62.6	63.8	63.5	62.7	62.3	61.1	62.0	61.2	60.8	62.2
Proteine (14% Umidità)	12.3	11.3	12.9	12.5	12.3	11.8	13.0	12.0	13.2	12.6
Proteine (Secco)	14.3	13.2	15.0	14.5	14.4	13.7	15.1	14.0	15.4	14.7
Ceneri/Frumento (14% Umidità)	0.92	0.92	0.91	0.86	0.79	0.73	0.87	0.79	0.88	0.82
Ceneri/Frumento (Secco)	1.08	1.07	1.06	1.00	0.92	0.85	1.01	0.92	1.02	0.96
Puntatura (n/10 in)	25	24	26	23	20	20	14	21	33	24
Glutine Umido (14%)	31.7	32.9	33.9	29.4	31.5	30.2	34.7	32.6	35.4	36.9
Indice Glutinico	62.9	58.5	90.3	89.7	91.4	93.7	73.1	71.3	62.1	52.9
Color del Valore 'b'	24.9	24.6	24.5	26.2	26.0	25.9	24.7	26.4	24.2	25.4
ALVEOGRAFO										
P/L	1.62	1.36	2.10	2.31	2.53	1.78	2.21	2.16	1.26	1.32
W (10-4 julios)	148.8	147.0	333.3	340.6	324.3	238.0	175.7	249.5	167.2	179.6
PASTA										
Colore: Punteggio	5.9	7.6	7.6	8.5	8.5	9.0	7.4	9.8	7.0	9.2
Peso dopo la Cottura (gr)	28.2	29.4	29.3	28.5	28.5	29.3	29.5	29.7	28.8	29.2
Perdita alla Cottura (%)	5.8	6.7	6.1	5.6	5.7	5.9	5.4	5.6	5.8	5.7
Durezza (gr/cm)	7.0	7.2	6.9	7.2	7.2	5.8	7.0	6.2	6.7	6.8
Campioni limitati disponibili per analisi, contattate il California Wheat Commission per ulteriori informazioni. 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 lotti particolari di qualsiasi varietà. Proteine/frumento e semola -- Leco Combustion Nitrogen Analyzer Model TruSpec. Falling Number Test eseguito con FOSS Alphatec. *La macina non viene modificata per ottimizzare l'estrazione di semola; i risultati sono in genere inferiori a quelli ottenuti da molini commerciali o da altri molini di misurazione e controllo.										

Desert Durum® Qualità del Raccolto 2015

CARATTERISTICHE DELLE VARIETA' DEL DESERT DURUM® 2015

	Tiburon		WB-Mead		WB-Mohave		Westmore HP	
CARIOSSIDI	2015	2014	2015	2014	2015	2014	2015	2014
Proteine (12% Umidità)	13.9	13.6	13.3	12.7	14.2	13.5	14.1	13.3
Proteine (Secco)	15.8	15.4	15.1	14.5	16.2	15.3	16.0	15.1
Proteine (All' origine %)	14.6	14.3	14.0	13.6	14.9	14.4	14.8	14.2
Ceneri/Frumento (12% Umidità)	1.68	1.78	1.51	1.71	1.66	1.76	1.44	1.53
Ceneri/Frumento (Secco)	1.95	2.07	1.76	1.98	1.93	2.04	1.67	1.78
Umidità	7.4	7.23	7.6	5.97	7.6	6.41	7.5	6.15
Falling Number (seg)	562	656	546	665	632	872	600	695
Peso Specifico								
lb/bu	62.1	62.9	62.9	64.5	62.2	62.6	63.2	63.2
kg/hl	81.7	82.6	82.7	84.8	81.8	82.4	83.1	83.1
Peso per 1000 Grano (gr)	56.6	52.8	54.9	48.5	56.7	44.6	45.4	41.6
Dimensione delle Cariossidi								
Grande	98	96	94	91	92	88	87	84
Media	2	4	6	9	8	12	13	16
Piccola	0	0	0	0	0	0	0	0
SEMOLA								
Estrazione Totale (%)	78.3	67.6	74.4	68.1	75.7	72.4	77.2	66.2
Estrazione Semola (%)	65.9	61.8	60.3	61.8	62.8	62.0	62.9	59.4
Proteine (14% Umidità)	12.8	12.4	12.4	11.7	13.2	12.7	13.2	12.5
Proteine (Secco)	15.0	14.5	14.4	13.6	15.4	14.7	15.5	14.5
Ceneri/Frumento (14% Umidità)	0.90	0.78	0.85	0.79	0.84	0.90	0.76	0.65
Ceneri/Frumento (Secco)	1.05	0.90	0.99	0.91	0.97	1.05	0.89	0.76
Puntatura (n/10 in)	18	21	26	17	22	19	14	20
Glutine Umido (14%)	34.0	33.6	33.5	31.4	34.8	33.6	36.4	33.5
Indice Glutinico	72.2	82.2	62.3	72.6	90.1	87.4	66.4	79.6
Color del Valore 'b'	25.1	27.9	25.5	26.1	27.1	26.2	26.4	27.1
ALVEOGRAFO								
P/L	1.91	1.77	1.52	1.47	2.43	2.34	2.06	2.21
W (10-4 julios)	247.0	290.2	221.1	173.5	246.5	262.8	309.2	265.4
PASTA								
Colore: Punteggio	7.5	9.2	7.5	8.5	8.5	9.0	8.5	9.9
Peso dopo la Cottura (gr)	29.6	29.7	28.8	29.8	28.8	29.6	29.3	29.2
Perdita alla Cottura (%)	6.4	6.2	6.2	5.4	5.5	5.5	6.2	5.7
Durezza (gr/cm)	5.7	6.0	6.8	6.2	7.0	4.9	6.3	6.1
Campioni limitati disponibili per analisi, contattate il California Wheat Commission per ulteriori informazioni. 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 lotti particolari di qualsiasi varietà. Proteine/frumento e semola -- Leco Combustion Nitrogen Analyzer Model TruSpec. Falling Number Test eseguito con FOSS Alphatec. *La macina non viene modificata per ottimizzare l'estrazione di semola; i risultati sono in genere inferiori a quelli ottenuti da molini commerciali o da altri molini di misurazione e controllo.								

Desert Durum® Qualità del Raccolto 2015

CARATTERISTICHE MEDIE DEL RACCOLTO DESERT DURUM®

	Dati del Raccolto			Dati Relativi a Carichi di Duro		
	2015	2014	2013	14/15	13/14	12/13
Proteine (12% umid)	13.8	13.3	13.4	13.2	13.4	13.2
Classificato Grade No. 1 (%)	Oltre il 90% è classificato No. 1			100	100	100
HVAC (%)	92.3	97.0	97.1	94.9	96.5	95.9
Peso Specifico: lb/bu	61.7	63.2	62.5	62.8	62.1	62
kg/hl	80.3	82.2	81.3	81.8	80.9	80.7
Umidità (%)	8.0	7.0	6.8	7.0	6.9	6.5
Danni (%)	0.4	0.2	0.2	0.4	0.4	0.4
Corpi estranei* (%)	0.1	0.0	0.1	0.1	0.1	0.1
Rotti/Striminziti* (%)	0.7	0.4	0.6	0.6	0.9	1
Difetti Totali (%)	1.1	0.6	0.8	1.2	1.4	1.5
Dockage* (%)	0.5	0.3	0.5	0.4	0.6	0.5
Total residui (%)	1.3	1.3	1.2	1.1	1.6	1.6
Grano Netto (%)	90.8	92.3	92.1	92.0	91.6	91.9
GPB (%)	108.1	109.9	109.7	109.5	109.1	109.4
IVMGI (%)	92.5	91	91.2	91.3	91.7	91.4

*I 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 secondo le norme FGIS-PN-97-5, $\{(1.292 \times \text{lb/bu}) + 0.630\}$. ¹Grano Netto = $(100\% - (\text{Corpi estranei} + \text{Rotti e Striminziti} + \text{Altri scarti})) \times (100\% - \text{Umidità}) / (100\% - 16\%(\text{bagnamento}))$. ²Clean Tempered Wheat (CTW%) = $(100\% - (\text{FM} + \text{SHBN} + \text{Dockage})) \times (100\% - \text{Moisture}) / (100\% - 16\%(\text{temper moisture}))$ ³Indice del Valore Molitorio del Grano (IVMGI) = $100\% / \text{GPB}$.

DESERT DURUM® 2015 : CARATTERISTICHE MEDIE DEL GRANO PER DIFFERENTI VARIETÀ

	Desert King	Havasus	Helios	Kronos	Orita	Tiburon	WB-Mead	WB-Mohave	Westmore-HP
Proteine (12% umido)	13.0	13.7	13.6	13.7	14.0	13.8	13.3	14.2	14.2
Classificato Grade No. 1(%)	Oltre il 90% è classificato No. 1								
HVAC (%)	93.1	89.0	88.9	95.1	91.1	95.2	87.0	93.5	96.3
Peso Specifico: lb/bu	8.2	7.7	7.6	7.89	8.2	7.7	8.0	8.1	8.1
kg/hl	61.6	62.5	61.8	62.0	61.2	62.2	62.9	61.8	62.8
Umidità (%)	80.2	81.4	80.5	80.7	79.7	81.0	81.9	80.5	81.8
Danni (%)	0.1	0.7	0.9	0.4	0.6	0.2	0.7	0.4	0.0
Corpi estranei* (%)	0.2	0.0	0.0	0.0	0.1	0.0	0.0	0.0	0.0
Rotti/Striminziti* (%)	0.8	0.9	0.4	0.3	0.9	0.3	0.7	0.7	0.3
Difetti Totali (%)	1.1	1.7	1.4	0.7	1.6	0.5	1.4	1.2	0.3
Dockage (%)	1.0	0.5	0.1	0.3	0.5	0.2	0.6	0.5	0.0

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 secondo 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. L'assistente del Laboratorio CWC, Teng Vang. Credito foto: Matt Salvo, California Farm Bureau Federation

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 collaborare 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, inclusi suggerimenti tecnici e raccomandazioni sulle miscele e sugli utilizzi finali.

La Commissione esegue programmi 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 sempre maggiori quantità 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 incoraggia il rilascio 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 hearth breads, pasta, prodotti alimentari della tradizione asiatici, 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. Credito foto: Matt Salvo, California Farm Bureau Federation



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