
DESERTDURUM®

• CALIDAD • DE • LA • COSECHA • 2006 •

ANÁLISIS CONJUNTO DE LAS COSECHAS DE ARIZONA Y CALIFORNIA



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

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

SP

DESERT DURUM®

La frase Desert Durum ha sido registrado en Los Estados Unidos y México como propiedad del Consejo de Investigaciones y Promoción de Granos del Estado de Arizona y la Comisión de Trigo de California. Solamente trigo durum cultivado en los estados de Arizona y California puede utilizar la marca registrada DESERT DURUM®.

El trigo DESERT DURUM® es cultivado con riegos en los valles y tierras bajas de los desiertos de Arizona y California. Son regiones climáticas de temperaturas altas (mayo a junio promedian 32° C) y de poca precipitación (promedio de menos de 200 mm por año). DESERT DURUM® es sembrado durante los meses de diciembre a febrero y cosechado entre mayo y junio. Entra al mercado hasta tres meses antes del durum cosechado en las otras regiones de producción de durum en Norte América.

Trigo DESERT DURUM® normamente es entregado “Identidad Preservada” a los mercados estadounidenses y en el exterior. El sistema de “Identidad Preservada” permite a los compradores adquirir granos de variedades de parámetros de calidad intrínseca a sus necesidades específicas. Requisitos anuales puedan ser contratados en adelante con agricultores experimentados usando semillas certificadas y después almacenado por “identidad” para embarque durante toda la temporada de acuerdo con el programa del comprador.

Para facilitar información útil para los compradores, los datos que figuran en este informe hayan sido tomados de muestras de cantidades ciertas de grano de cada variedad. Un estadístico del Departamento de Agricultura de Los Estados Unidos fue consultado para establecer el método del muestreo. Un mínimo del 80% de la cosecha ha sido probado. Así los datos tienen el propósito de representar la cosecha en forma global, y por variedad.

Las pruebas de molienda, semolina y pastificación fueron realizadas en el Laboratorio de Calidad de Trigo de la Comisión de Trigo de California. El personal del laboratorio colabora estrechamente con las compañías de cría y los compradores para facilitar un análisis preciso de la cosecha actual y de los materiales de cría.

Producción de Desert Durum® (Toneladas Métricas)

Año	Arizona	California	Total
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

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

TRIGO	Alamo		Crown		Duraking		Havasu
	'06	'05	'06 ¹	'05 ¹	'06	'05	'06 ¹
Proteína							
Seca (%)	15.2	16.4	15.2	16.1	14.5	14.9	14.6
Tal Cual (%)	14.3	15.2	14.1	14.9	13.5	13.8	13.5
(12% humedad)	13.4	14.4	13.3	14.2	12.8	13.1	12.9
Humedad (%)	6.9	7.0	7.0	7.2	7.0	7.2	7.5
Peso de 1000 granos (gr)	52.4	48.0	49.0	47.7	45.41	41.0	48.3
Distribución del Tamaño de Grano							
Grande (%)	93	92	83	91	80	79	92
Mediano (%)	7	8	17	9	19	20	8
Pequeño (%)	0	0	0	0	0	1	0
MOLIENDA Y SEMOLINA							
Extracción Total (%)	78.4	76.4	74.4	78.2	76.1	78.5	71.6
Extracción de la Semolina (%)	65.9	64.5	63.6	65.1	65.6	67.1	62.8
Ceniza de Trigo (Tal Cual % Humedad)	1.82	1.97	1.91	1.66	1.89	1.86	1.71
Ceniza de la Semolina (%)							
(Tal Cual % Humedad)	0.85	0.88	0.78	0.66	1.00	0.89	0.68
Proteína (Tal Cual % Humedad)	12.3	13.0	12.4	13.2	11.7	12.2	11.9
Falling Number (seg)	768	635	660	658	627	549	529
Puntos Negros (No. por 64.5cm ²)	6.9	15.9	6.0	10.2	7.3	16.3	12.0
Glúten Húmedo (%)	31.5	34.8	36.2	36.1	27.6	31.0	32.1
Glúten Seco (%)	13.3	14.3	12.7	16.2	10.3	12.4	11.6
Alveógrafo							
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
Valor 'b' de color	25.9	25.7	26.2	25.2	24.1	24.4	29.7
PASTA							
Color ²							
Puntaje	8.7	8.3	9.5	8.8	7.5	6.9	9.5
Valor 'b'	40.9	39.7	41.8	40.0	37.6	36.5	44.0
Peso Cocido (g)	30.3	29.3	28.9	29.7	30.2	29.6	29.8
Pérdida por cocción (%)	6.8	7.7	6.4	7.1	7.8	8.1	7.4
Firmeza (g/cm)	7.6	7.7	7.8	7.3	6.3	6.8	6.9

¹Pocas muestras disponibles para análisis. Por favor contactar a la Comisión de Trigo de California por mayor información. ²Color de la pasta y semolina: cromatógrafo Minolta Modelo CR200. Nota: Los datos representan promedios sopesados de los resultados obtenidos de la cosecha del Desert Durum del Suroeste de Arizona y California. 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.

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

	Kofa		Kronos		Mohawk	Ocotillo		Orita		Sky		WestBred 881	
TRIGO	'06 ¹	'05	'06	'05	'05	'06	'05 ¹	'06	'05	'06	'05 ¹	'06	'05
Proteína													
Seca (%)	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
Tal Cual (%)	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% humedad)	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
Humedad (%)	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 de 1000 granos (gr)	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
Distribución del Tamaño de Grano													
Grande (%)	92	95	92	91	92	91	94	94	95	84	86	95	93
Mediano (%)	8	5	8	9	8	9	6	6	5	16	14	5	7
Pequeño (%)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
MOLIENDA Y SEMOLINA													
Extracción Total (%)	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
Extracción de la Semolina (%)	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
Ceniza de Trigo (Tal Cual % Humedad)	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
Ceniza de la Semolina (%) (Tal Cual % Humedad)	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
Proteína (Tal Cual % Humedad)	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 (seg)	993	709	833	621	714	547	606	724	632	759	659	847	740
Puntos Negros (No. por 64.5cm ²)	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
Glúten Húmedo (%)	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
Glúten Seco (%)	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
Alveógrafo													
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
Valor 'b' de color	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													
Color ²													
Puntaje	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
Valor '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 Cocido (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
Pérdida por cocción (%)	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
Firmeza (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 Pocas muestras disponibles para análisis. Por favor contactar a la Comisión de Trigo de California por mayor información. ² Color de la pasta y semolina: cromatógrafo Minolta Modelo CR200. Nota: Los datos representan promedios sopesados de los resultados obtenidos de la cosecha del Desert Durum del Suroeste de Arizona y California. 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.

Promedio de Grados

	Datos de la Cosecha			Datos de la Embarques de Exportación		
	2004	2005	2006	03/04	04/05	05/06
Proteína (%) (12% humedad)	14.0	13.6	13.5	----	-----	-----
Grado No. 1 (%)	Más del 90% fue clasificado como grado #1			99	95	98
HVAC (duro/ambar/vítreo,%)	97.8	97.5	97.5	93.7	95.5	94.0
Humedad (%)	6.4	6.9	6.7	7.1	7.0	7.4
Peso Específico						
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
Grano dañado (%)	0.4	0.2	0.1	0.5	1.1	0.9
*Materia Extraña (%)	0.2	0.1	0.1	0.2	0.2	0.2
*Chupados y Partidos (%)	0.4	0.4	0.3	0.5	0.5	0.5
Defectos Totales (%)	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 Impurezas(%)	1.1	0.8	0.6	1.2	1.3	1.3
Humedad (%)	6.4	6.9	6.7	7.1	7.0	7.4
Trigo Neto (%) ¹	92.6	92.3	92.7	91.8	91.8	91.4
CTW (%) ²	110.2	109.9	110.4	109.3	109.3	108.8
MWVI ³	90.7	91.0	90.6	91.5	91.5	91.9

*Total de impurezas incluye los factores reportados en el certificado de grado, que normalmente son limpiados/eliminados en el molino. Nota: Todas las muestras fueron recogidas y calificadas en instalaciones autorizadas por el Servicio Federal de Inspección (Farwell Grain Inspection Company). Las cifras para embarques de DESERT DURUM®, representan información obtenida de los certificados oficiales de inspección para la exportación. Conversiones de peso específico, de libras/bushel a kg/hl de acuerdo con FGIS-PN-97-5, $(1.292 \times \text{lb/bu}) + 0.630$. ¹ Trigo Neto = $(100\% - (\text{FM} + \text{SHBN} + \text{Dockage})) \times (100\% - \text{humedad}) / 100\%$. ² Trigo limpio y humedad ajustada (CTW%) = $(100\% - (\text{FM} + \text{SHBN} + \text{Dockage})) \times (100\% - \text{humedad}) / (100\% - 16\% (\text{humedad ajustada}))$. ³ Índice de Valor de trigo molible (MWVI) = $100\% / \text{CTW}$.

Desert Durum® 2006: Resultados de Grado Promedio por Variedad

	Alamo	Crown	Duraking	Havasu	Kofa	Kronos	Ocotillo	Orita	Sky	Westbred 881
Proteína (%) (12% humedad)	13.4	14.3	13.0	12.7	13.6	13.5	13.9	13.7	13.3	13.6
Grado No. 1 (%)	1/	1/	1/	1/	1/	1/	1/	1/	1/	1/
HVAC (duro/ambar/vítreo,%)	97	96	97	98	98	97	98	98	99	98
Humedad (%)	7.2	6.9	7.5	7.9	7.1	6.5	8.0	6.1	7.1	6.5
Peso Específico										
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
Grano dañado (%)	0.1	0.0	0.4	-	0.0	0.0	0.1	0.3	0.0	0.0
Materia Extraña (%)	0.2	0.1	0.0	0.1	0.0	0.1	0.1	0.1	0.0	0.1
Chupados y Partidos (%)	0.4	0.6	0.7	1.0	0.4	0.3	0.1	0.3	0.5	0.2
Defectos Totales (%)	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: Todas las muestras fueron tomadas y clasificadas a través de locales aprobados por el Servicio Federal de Inspección de Granos (Farwell Grain Inspection Co.). Conversiones de peso específico, de libras/bushel a kg/hl de acuerdo con FGIS-PN-97-5, $(1.292 \times \text{lb/bu}) + 0.630$. Clasificado No. 1(%) refleja estadísticas de muestras compuestas. 1/ Más del 90% fueron clasificadas como grado #1.