



Analisi Combinata del Raccolto Arizona / California

2017 Desert Durum® Qualit  del Raccolto

ARIZONA
Grain Research &
Promotion Council

California
WHEAT
COMMISSION

2017 Desert Durum® Qualità del Raccolto

Desert Durum®

Desert Durum® è un marchio di certificazione registrato di proprietà dell'Arizona Grain Research and Promotion Council e della California Wheat Commission, che autorizza l'uso del marchio solo per designare il grano duro prodotto in irrigazione nelle valli desertiche e nelle pianure dell'Arizona e della California.

Desert Durum® può essere prodotto e consegnato "identità preservata" ai mercati nazionali e di esportazione, che consente ai clienti di acquistare cereali di varietà con caratteristiche qualitative specifiche per le loro esigenze. I fabbisogni annuali di produzione possono essere pre-appaltati con merchandiser di cereali prima della stagione di semina dell'autunno-inverno per il raccolto a fine maggio-inizio luglio. L'identità varietale viene mantenuta da coltivatori esperti che piantano semi e merchandiser certificati che immagazzinano e spediscono secondo i programmi di consegna preferiti dai clienti.

La superficie di produzione del Desert Durum® nel 2017 era inferiore a quella del 2016, in gran parte a causa dei prezzi più bassi disponibili al momento della semina. I rendimenti erano nella media e la qualità era uniformemente buona. In California, le varietà Orita rappresentavano il ~ 17% e il Desert King ~ il 12% di tutto il duro coltivato in California.

I campioni Desert Durum® sono stati raccolti da un'agenzia di controllo con licenza FGIS o inviati dagli handler a un'agenzia autorizzata. Nel 2017, il voto medio è No. 1 Hard Amber Durum (HAD). Il peso ettolitrico medio del test è stato di 62,2 lbs / bu (81,0 kg / hl). Il contenuto medio di granella vitrea (HVAC) è del 97,6%, una media elevata tipica del Desert Durum®. I chicchi mediamente danneggiati sono lo 0,2% e i difetti totali sono l'1%. Desert Durum® è caratterizzato da un basso contenuto di umidità nel kernel e la media di quest'anno è stata del 6,6%. La media del contenuto proteico era del 13,5% (12% di peso corporeo).

Le prestazioni di qualità Desert Durum® sono state analizzate presso il California Wheat Commission Laboratory. I campioni di grano duro di questo anno sono stati macinati utilizzando un mulino Buhler lab modificato con impostazioni identiche e dotato di purificatori da laboratorio Miag al North Dakota State University Durum Wheat / Pasta Quality Lab di Fargo, North Dakota. Tutti i test di qualità della semola sono stati eseguiti presso il laboratorio della Commissione.

Sommario

Il colore della semola è migliorato nel 2017. Il valore della semola b* è stato di 30,9, superiore sia al 2016 sia alla media a 5 anni di 28,6 e 27,5, rispettivamente. Glutine umido del 33% e indice di glutine del 76%. Il punteggio di Semolina Mixografo era 7 e il valore di Alveografo W era 266 (10⁻⁴ Joule), che indicano entrambi un'alta resistenza. Il colore della pasta b* era 44 e il punteggio era 10, significativamente superiore alla media dei 5 anni. La consistenza della pasta cotta era 5,5.

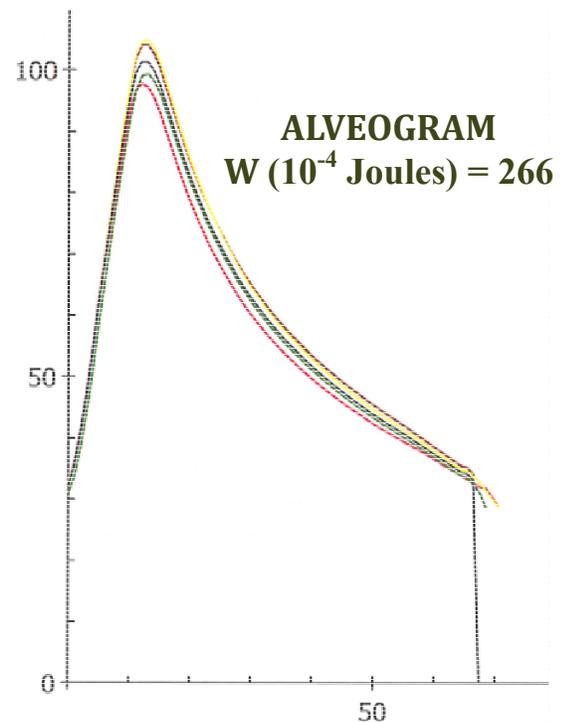
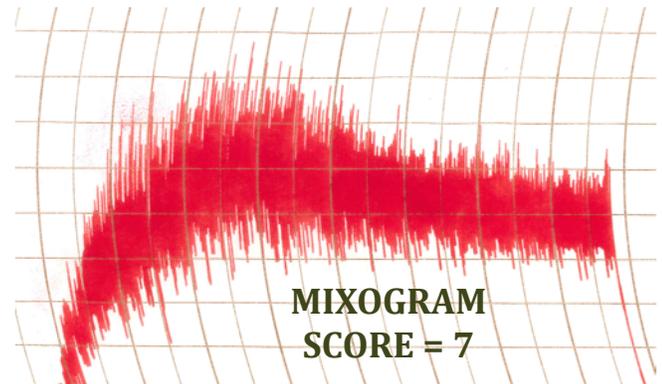
La granella del Nuovo raccolto mostra ancora grossi chicchi e caratteristiche di bassa umidità che contribuiscono a costi di trasporto efficienti e alti tassi di estrazione. Il raccolto Desert Durum 2017 offrirà le preziose caratteristiche di molitura, semola e qualità della pasta che i clienti hanno imparato ad aspettarsi e apprezzare.

PRODUZIONE DESERT DURUM®

TONELLATE METRICHE

Anno	Arizona	California	Totale
2017	230,000	35,850	265,850*
2016	313,600	66,908	380,508
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

*Dati finali resi disponibili in dicembre 2017 da parte dell'USDA.



2017 Desert Durum® Qualita del Raccolto

CARATTERISTICHE DELLE VARIETA' ¹ DEL DESERT DURUM® 2017

	Alberto	Desert King		Havasu		Miwok		Orita	
CARIOSSIDI	2017	2017	2016	2017	2016	2017	2016	2017	2016
Proteine (12% Umidita)	13.1	12.9	13.7	13.2	14.2	13.1	14.0	13.7	14.3
Ceneri/Frumento (14% Umidita)	1.70	1.82	1.97	1.89	2.18	1.72	1.65	1.73	1.81
Umidita	7.0	6.5	7.0	5.6	6.2	7.1	7.1	6.2	6.3
Falling Number (seg)	467	475	485	731	942	547	464	707	549
Micro Sedimentazione (CC)	63	59	-	58	-	49	-	57	-
Peso Specifico									
lb/bu	63.4	61.8	62.8	61.7	62.5	62.2	63.0	61.7	62.1
kg/hl	82.6	80.4	81.8	80.3	81.4	81.0	82.0	80.3	80.9
Peso di 1000 Semi (gr)	52.6	45.9	46.5	42.6	46.7	52.1	51.0	51.8	54.5
Dimensione delle Cariossidi									
Grande/Media/Piccola	94/6/0	84/15/1	90/10/0	81/18/1	92/8/0	88/11/1	94/6/0	93/7/0	95/5/0
SEMOLA									
Estrazione Totale (%)	76.0	75.1	76.4	74.5	76.9	76.9	77.4	74.8	75.7
Estrazione Semola (%)	70.2	70.0	63.0	68.7	62.1	72.1	63.5	68.5	61.5
Proteine (14% Umidita)	11.8	11.5	12.6	12.1	13.3	11.9	13.2	12.3	13.4
Ceneri/Frumento (14% Umidita)	0.86	0.80	0.96	0.88	0.97	0.92	0.89	0.84	0.91
Puntatura (n/10 in)	23	40	34	33	17	27	17	29	35
Glutine Umido (14% Umidita)	31.7	30.2	31.6	31.0	33.2	34.4	36.6	34.4	35.4
Indice Glutinico	87.4	62.7	59.6	86.7	89.8	33.5	34.5	60.7	63.4
Color del Valore 'b'	32.6	26.6	25.6	31.7	28.7	26.8	25.0	29	27
MIXOGRAFO									
Assorbimento (%)	61.3	60.9	-	61.7	-	61.4	-	62.0	-
Tempo di raggiungimento del picco (min)	3.5	3.5	-	4.0	-	2.5	-	3.0	-
Altezza di picco (mu)	64.0	50.0	-	53.0	-	52.0	-	48.0	-
Punteggio MT (1-8)	8	6	-	8	-	6	-	6	-
ALVEOGRAFO									
P (mm)	98	82	60	107	136	76	55	81	117
L (mm)	83	70	68	77	69	75	57	81	84
P/L Rapporto	1.2	1.2	0.9	1.4	2.0	1.0	1.0	1.0	1.4
W (10-4 Joules)	278	230	120	284	319	229	96	199	196
PASTA									
Color L*	57.2	58.0	51.4	55.7	52.5	56.3	54.0	58.4	53.3
Color b*	44.8	42.5	35.7	44.3	40.2	39.7	37.1	42.6	37.5
Colore Punteggio	10.0	9.5	6.3	9.5	8.5	9.0	7.5	9.8	7.5
Peso dopo la Cottura (gr)	30.5	29.8	29.9	29.8	31.2	30.8	28.3	28.3	28.8
Perdita alla Cottura (%)	5.8	5.6	5.8	4.9	5.3	5.8	5.1	5.0	5.9
Durezza (gr cm) ²	5.2	5.4	6.3	5.1	6.5	5.4	6.8	6.0	6.6

Pasta e colore di semola - Minolta Chromameter Model CR-200. Il clima, i terreni e le pratiche culturali possono influenzare la qualità di tutte le varietà tra anni e in particolare molte varietà. Proteine del grano e della semola - Analizzatore di azoto a combustione di Leco Modello TruSpec. ¹campioni del 2017 vengono macinati utilizzando un mulino da laboratorio Buhler modificato con configurazioni identiche e dotato di purificatori da laboratorio Miag presso il laboratorio di qualità del frumento / pasta quotidiana della North Dakota State University di Fargo, North Dakota. ²La compattezza della pila viene determinata utilizzando l'analizzatore di texture TAXT2 Stable Micro Systems con una nuova lama per polpa. I risultati non possono essere confrontati con gli anni precedenti poiché sono stati testati con diversi lame.

2017 Desert Durum® Qualita del Raccolto

CARATTERISTICHE DELLE VARIETA' ¹ DEL DESERT DURUM® 2017

CARIOSSIDI	Tiburon		WB-Mead		WB-Mohave		Westmore HP	
	2017	2016	2017	2016	2017	2016	2017	2016
Proteine (12% Umidita)	13.4	13.4	13.3	12.2	13.7	14.1	14.1	13.9
Ceneri/Frumento (14% Umidita)	1.58	1.73	1.76	1.76	1.74	1.71	1.47	1.59
Umidita	5.8	7.3	5.2	6.4	5.4	6.7	5.2	6.7
Falling Number (seg)	556	529	653	711	874	650	746	548
Micro Sedimentazione (CC)	60	-	56	-	66	-	65	-
Peso Specifico								
lb/bu	61.6	62.9	62.4	64.7	61.5	62.9	62.9	63.2
kg/hl	80.2	81.9	81.3	84.2	80.0	81.9	81.9	82.3
Peso di 1000 Semi (gr)	54.1	56.2	51.0	54.1	45.8	46.2	44.2	46.1
Dimensione delle Cariossidi								
Grande/Media/Piccola	95/5/0	96/4/0	94/6/0	94/6/0	87/13/0	89/11/0	82/18/0	83/17/0
SEMOLA								
Estrazione Totale (%)	75.2	76.5	74.4	75.1	75.8	75.6	74.1	76.8
Estrazione Semola (%)	70.5	62.7	69.7	61.7	70.4	61.3	68.6	61.6
Proteine (14% Umidita)	12.1	12.6	12.4	11.5	12.6	13.0	12.8	13.1
Ceneri/Frumento (14% Umidita)	0.84	0.91	0.83	0.88	0.77	0.82	0.66	0.78
Puntatura (n/10 in)	30	23	23	29	24	21	23	14
Glutine Umido (14% Umidita)	31.1	31.9	34.3	29.8	33.2	33.2	34.5	33.6
Indice Glutinico	92.3	80.4	55.7	73.3	86.2	92.5	67.1	78.4
Color del Valore 'b'	31.0	27.5	29.4	29.2	32.8	31.2	32.4	30.4
MIXOGRAFO								
Assorbimento (%)	61.7	-	62.2	-	62.6	-	62.8	-
Tempo di raggiungimento del picco (min)	3.3	-	2.5	-	3.6	-	3.0	-
Altezza di picco (mu)	51.0	-	47.0	-	54.0	-	53.0	-
Punteggio MT (1-8)	7	-	6	-	8	-	7	-
ALVEOGRAFO								
P (mm)	97	112	87	116	121	123	112	147
L (mm)	72	70	70	55	80	67	67	51
P/L Rapporto	1.4	1.6	1.2	2.1	1.5	1.8	1.7	2.9
W (10-4 Joules)	238	245	207	218	345	288	259	279
PASTA								
Color L*	58.0	55.3	55.9	55.5	57.3	54.3	55.5	53.0
Color b*	44.4	40.6	42.5	39.7	45.0	42.3	45.1	41.1
Colore Punteggio	10.0	8.5	9.5	9.0	10.0	9.1	9.5	9.0
Peso dopo la Cottura (gr)	28.4	29.2	30.5	29.2	29.0	29.4	29.5	29.4
Perdita alla Cottura (%)	5.1	5.8	5.0	5.5	4.9	5.4	5.0	5.9
Durezza (gr cm) ²	5.3	6.0	5.5	6.1	5.3	6.3	5.8	6.3

Pasta e colore di semola - Minolta Chromameter Model CR-200. Il clima, i terreni e le pratiche culturali possono influenzare la qualità di tutte le varietà tra anni e in particolare molte varietà. Proteine del grano e della semola - Analizzatore di azoto a combustione di Leco Modello TruSpec. ¹campioni del 2017 vengono macinati utilizzando un mulino da laboratorio Buhler modificato con configurazioni identiche e dotato di purificatori da laboratorio Miag presso il laboratorio di qualità del frumento / pasta quotidiana della North Dakota State University di Fargo, North Dakota. ²La compattezza della pila viene determinata utilizzando l'analizzatore di texture T.A.X.T2 Stable Micro Systems con una nuova lama per polpa. I risultati non possono essere confrontati con gli anni precedenti poiché sono stati testati con diversi lame.

2017 Desert Durum® Qualita del Raccolto

CARATTERISTICHE MEDIE DEL RACCOLTO DESERT DURUM®

	Dati del Raccolto			Dati Relativi a Carichi di Duro		
	2017	2016	2015	16/17	15/16	14/15
Proteine (12% Umidita)	13.5	13.7	13.8	13.3	13.9	13.2
Classificato Grade No. 1 (%)	Oltre il 90% e classificato No. 1			100	100	100
HVAC (%)	97.6	97.4	92.3	94.2	91.4	94.9
Peso Specifico: lb/bu	62.2	62.6	61.7	62.2	61.7	62.8
kg/hl	81.0	81.5	80.3	81.0	80.3	81.8
Umidita (%)	6.6	6.9	8.0	7.1	7.8	7.0
Danni (%)	0.2	0.2	0.4	1.0	0.6	0.4
Corpi estranei* (%)	0.1	0.0	0.1	0.1	0.1	0.1
Rotti/Striminziti* (%)	0.7	0.4	0.7	0.7	0.6	0.6
Difetti Totali (%)	1.0	0.6	1.2	1.8	1.3	1.2
Dockage* (%)	0.5	0.5	0.5	0.5	0.4	0.4
Total residui (%)	1.3	0.9	1.3	1.2	1.1	1.1
Grano Netto (%)	92.2	92.3	90.8	91.7	91.2	92.0
GPB (%)	109.7	109.8	108.1	109.2	108.5	109.5
IVMGI (%)	91.2	91.1	92.5	91.6	92.2	91.3

*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) = $100\% / \text{GPB}$.

CARATTERISTICHE MEDIE DEL GRANO PER DIFFERENTI VARIETA DESERT DURUM® 2017

CARIOSSIDI	Alberto	Desert King	Havasu	Miwo k	Orita	Tiburon	WB- Mead	WB- Mohave	Westmore HP
Proteine (12% Umidita)	13.1	12.5	13.2	13.4	13.6	13.4	13.4	13.7	14.0
Classificato Grade No. 1 (%)	Oltre il 90% e classificato No. 1								
HVAC (%)	98.0	97.3	99.0	98.0	96.8	95.0	98.0	98.9	99.0
Umidita (%)	8.3	7.1	6.1	7.5	6.7	6.8	6.2	6.3	6.3
Peso Specifico: lb/bu	63.1	61.4	62.8	62.4	61.7	62.2	63.2	62.4	63.3
kg/hl	82.2	80.0	81.8	81.3	80.3	81.0	82.3	81.3	82.4
Danni (%)	0.4	0.0	0.0	0.0	0.3	0.5	0.0	0.0	0.0
Corpi estranei (%)	0.0	0.2	0.1	0.2	0.1	0.0	0.0	0.0	0.0
Rotti/Striminziti (%)	0.2	1.8	1.6	1.4	0.7	0.3	0.5	0.6	0.3
Difetti Totali (%)	0.6	2.0	1.7	1.6	1.1	0.9	0.5	1.0	0.3
Dockage (%)	0.2	1.0	0.2	0.9	0.5	0.6	0.2	0.4	0.2

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



Il Direttore Esecutivo della CWC Claudia Carter e Il Responsabile del Laboratorio 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 di formazione specializzata sulle tecniche di macinazione, 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.



Il Responsabile 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