

Trigo Durum del Valle San Joaquín de California

CALIDAD • DE • LA • COSECHA • 2005

Los Condados Madera, Fresno, Kings, Tulare y Kern de California

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

	Mohawk	Kronos	Platinum
TRIGO	'05	'05	'05
Proteína			
Seca (%)	14.5	15.4	14.0
Tal Cual (%)	13.4	14.1	13.0
(12% humedad)	12.8	13.6	12.4
Humedad (%)	7.7	8.6	7.8
Peso de 1000 granos (gr)	52.6	52.5	47.3
Distribución del Tamaño de Grano			
Grande (%)	93	94	93
Mediano (%)	7	6	7
Pequeño (%)	0	0	0
MOLIENDA Y SEMOLINA			
Extracción Total (%)	76.3	74.5	75.3
Extracción de la Semolina (%)	64.5	63.4	63.1
Ceniza de Trigo (Tal Cual % Humedad)	1.93	1.82	1.89
Ceniza de la Semolina (Tal Cual % Humedad)	0.81	0.86	0.94
Proteína (Tal Cual % Humedad)	11.5	12.3	11.2
Falling Number (seg)	672	570	483
Puntos Negros (No. por 64.5cm ²)	14.6	15.0	14.5
Glúten Húmedo (%)	30.9	33.6	31.4
Glúten Seco (%)	12.8	13.8	12.1
Alveógrafo			
W	174.0	187.9	163.4
P/L	1.76	1.41	1.65
Valor 'b' de color	28.4	26.4	27.5
PASTA			
Color ¹			
Puntaje	9.4	9.3	8.3
Valor 'b'	42.8	41.9	39.2
Peso Cocido (g)	29.5	29.4	30.4
Pérdida por cocción (%)	7.7	7.8	9.5
Firmeza (g/cm)	7.2	7.8	6.5

¹ Color de la pasta y semolina: cromatógrafo Minolta Modelo CR200. 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.