

HARD RED SPRING



DATOS DE LA COSECHA

PROMEDIO COMPUESTO

POR PROTEÍNA, 2019¹

Baja Media Alta Total TOTAL PROMEDIO DE 5 AÑOS

DATOS DE GRADO DEL TRIGO:						
Peso específico (lb/bu)	61.2	61.0	60.2	60.7	62.2	61.7
(kg/hl)	80.5	80.3	79.2	79.8	81.7	81.2
Granos dañados (%)	0.4	1.3	0.9	1.0	0.3	0.1
Materia extraña (%)	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
Encogidos y quebrados (%)	0.7	0.6	0.9	0.8	1.0	0.9
Defectos totales (%)	1.1	1.9	1.8	1.7	1.3	1.0
Granos vítreos (%)	50	43	59	52	87	74
Grado	1 NS	1 NS	1 NS	1 NS	1 DNS	1 NS
DATOS DEL TRIGO NO RELACIONADOS CON EL GRADO:						
Dockage (%)	0.5	0.5	0.6	0.6	0.5	0.5
Humedad (%)	12.4	12.9	12.7	12.7	11.8	12.1
Proteína (%) humedad 12%/0%	12.8/14.5	14.0/15.9	15.2/17.3	14.4/16.3	14.5/16.5	14.2/16.1
Ceniza (%) humedad 14%/0%	1.48/1.72	1.52/1.77	1.60/1.86	1.55/1.80	1.58/1.84	1.51/1.76
Peso de 1000 granos (g)	31.7	31.6	30.4	31.0	31.1	31.2
Tamaño de grano (%) gra/med/peq	50/48/2	53/44/2	47/50/3	49/48/3	45/52/3	46/51/3
Caracterización de un grano: Dureza	69	68	67	68	72	79
Peso (mg)	33.4	33.3	32.6	33.0	33.7	32.3
Diámetro (mm)	2.71	2.76	2.73	2.73	2.74	2.42
Sedimentación (cc)	64.0	66.2	67.5	66.4	66.6	64.9
Falling number (s)	368	307	349	339	403	374
Vomitoxina (ppm)	<0.5	0.6	0.8	0.6	<0.5	<0.5
DATOS DE LA HARINA:						
Extracción en molino experimental (%)	68.8	69.3	67.8	68.4	67.8	67.9
Color: L*	90.1	89.9	89.7	89.9	90.7	90.5
a*	-2.1	-1.9	-2.0	-2.0	-1.0	-1.1
b*	9.1	9.0	9.3	9.2	9.0	9.5
Proteína (%) humedad 14%/0%	11.9/13.8	13.1/15.2	14.3/16.6	13.4/15.6	13.6/15.8	13.2/15.3
Ceniza (%) humedad 14%/0%	0.52/0.60	0.53/0.62	0.55/0.64	0.54/0.63	0.52/0.60	0.51/0.59
Gluten húmedo (%)	28.7	32.4	36.9	34.0	35.3	34.2
Índice de gluten	97	92	87	90	92	92
Falling number (s)	377	347	364	361	414	393
Viscosidad amilográfica 65 g (UB)	450	348	425	406	635	617
Almidón dañado	7.7	7.7	6.8	7.3	8.1	7.3
SRC: Índice de desempeño del gluten	0.63	0.65	0.66	0.65	0.62	0.66
Agua / 50% sacarosa	75/119	74/120	75/123	75/121	76/127	72/121
5% ácido láctico / 5% Na ₂ CO ₃	145/112	148/107	150/105	149/107	149/112	145/103
PROPIEDADES DE LA MASA:						
Farinógrafo: Tiempo máximo (min)	6.6	7.3	8.9	8.0	7.7	7.4
Estabilidad (min)	9.9	9.8	10.5	10.1	10.8	10.8
Absorción (%)	61.2	62.4	63.6	62.8	64.1	62.9
Alveógrafo: P (mm)	89	79	79	81	97	89
L (mm)	110	126	144	132	134	127
P/L	0.81	0.62	0.55	0.61	0.72	0.70
W (10 ⁻⁴ J)	326	326	357	342	415	375
Extensógrafo: Resistencia (UB)	457/686	476/591	448/652	458/639	523/855	481/835
Extensibilidad (45/135 min) (cm)	18.2/16.1	17.2/15.7	18.3/15.4	17.9/15.6	16.0/13.2	16.5/13.1
Área (cm ²)	107/148	108/121	107/133	108/132	116/147	104/143
EVALUACION DEL HORNEADO:						
Absorción: pan de caja/molde (%)	65.9	67.3	68.5	67.6	69.6	66.3
Grano y textura de la miga (1-10)	7.0	7.7	8.0	7.7	7.7	7.9
Volumen del pan (cc)	918	998	1083	1026	973	969
% DE PRODUCCIÓN DE 7 ESTADOS:						
	18	31	50	100		

¹Rango de proteína: Baja, <13.5%; Media, 13.5 - 14.5%; Alta, >14.5%.