



**Risultati qualitativi/reologici su farine - prova nazionale di confronto varietale in coltivazione tradizionale svolta in località Santa Maria Nuova (AN) - campagna cerealicola 2013/2014**

N.	Varietà	Hardness (**)	Termobilancia	Infratec	Alveogramma		Farinografo Brabender						Micro-visco-	Falling	
			Bühler	1275	Chopin							amyl-graph	number		
			Umidità farina (%)	Contenuto proteico su farina (%s.s.)	P/L	W	Consistenza (UF)	Assorbimento acqua (%)	Sviluppo (min)	Stabilità (min)	Grado di rammollimento (10 min dopo inizio) (UF)	Grado di rammollimento (12 min dopo il massimo) (UF)	Numero di qualità farinografica	Massima viscosità (BU)	Indice di caduta (sec)
1	ACAPULCO	Medium	15,7	12,1	1,26	180	509	54,1	1,2	2,1	81	87	26	1264	341
2	AEROBIC	Medium	15,7	11,9	0,57	186	491	51,4	1,3	4,4	66	72	29	1088	373
3	ALTAMIRA	Medium	15,8	9,0	1,26	152	486	50,8	1,0	1,4	101	104	18	1347	309
4	ALTEZZA	Hard	16,2	8,7	1,97	113	490	52,0	1,1	1,3	116	124	20	842	287
5	AMBROGIO	Hard	15,9	12,0	1,41	272	505	56,4	1,5	13,0	36	32	32	864	312
6	ARTDECO	Soft	15,1	7,9	0,56	83	490	49,2	0,9	1,3	110	118	16	611	226
7	AUBUSSON	Hard	16,0	9,5	0,65	122	484	49,5	1,0	1,3	118	124	17	945	312
8	AVVENTO	Medium	15,5	10,6	0,90	163	503	55,6	1,2	2,5	71	83	27	1230	365
9	AXIAL	Hard	16,1	9,8	0,76	144	489	51,0	1,0	1,4	120	128	17	836	326
10	AZUL	Hard	16,0	13,8	1,78	332	485	56,5	1,8	23,7	47	48	55	1278	401
11	BANDERA	Medium	16,2	9,8	1,30	162	510	53,0	1,2	1,2	101	105	19	1147	391
12	BASMATI	Medium	15,6	9,6	0,67	135	494	52,0	1,0	1,7	99	106	19	1284	355
13	BELLINI	Medium	15,8	12,2	0,85	219	515	54,4	1,6	2,4	75	78	28	948	362
14	BLASCO	Hard	16,7	12,7	1,48	318	506	55,0	1,6	2,8	62	54	33	840	310
15	BOLOGNA	Hard	16,5	10,7	1,38	237	510	51,7	1,1	2,0	72	63	22	1355	341
16	BRAMANTE	Soft	14,8	10,5	0,42	146	488	51,8	1,0	1,9	67	73	20	1074	338
17	BREJUS	Hard	16,0	11,5	0,98	218	490	55,4	1,2	1,9	77	81	24	1312	424
18	CARAVAGGIO	Medium	15,6	11,5	0,45	178	490	51,5	1,3	10,3	35	46	85	1121	335
19	CARRACCI	Medium	15,4	10,3	0,63	148	494	51,0	1,1	1,7	98	102	21	725	238
20	CRUZADO	Medium	16,2	12,0	0,83	244	505	52,0	1,8	4,9	46	50	34	1148	340
21	ELETTA	Hard	15,7	11,3	4,26	225	501	63,3	1,4	2,2	69	78	33	442	143
22	EXUMA W	Medium	15,4	12,7	4,44	241	504	69,5	4,6	4,4	84	138	69	912	66
23	FORBLANC	Medium	15,5	9,4	1,13	164	505	51,6	1,3	1,5	111	116	19	1222	323
24	GIORGIONE	Medium	15,5	10,2	1,25	200	490	52,5	1,1	2,0	77	74	21	1535	347
25	JAGUAR	Hard	16,2	9,4	0,26	118	498	48,5	0,8	1,6	116	122	18	1377	336
26	PALEOTTO	Soft	14,8	10,2	1,09	259	506	54,1	1,5	2,6	47	46	27	1058	305
27	PR22R58	Medium	15,4	8,9	1,12	151	490	50,8	1,0	1,6	99	99	19	1052	301
28	PROJECT W	Medium	15,5	13,1	3,43	260	410 (*)	66,8	1,9	4,4	38	53	78	741	71
29	RAFFAELLO	Medium	15,4	10,6	0,80	137	494	54,5	1,1	3,3	72	85	30	992	313
30	REBELDE	Hard	15,6	12,5	0,68	332	514	53,8	1,4	19,5	39	41	35	715	257
31	SMERALDO	Hard	16,2	11,5	1,19	266	496	54,7	1,2	12,0	43	36	27	1305	347
32	SOLEHIO	Medium	15,3	10,0	1,19	173	489	53,0	1,2	1,7	87	90	22	1327	325
33	STARPAN	Medium	16,0	9,6	0,87	181	510	51,5	1,1	1,6	101	104	19	1292	374
34	SY ALTEO	Soft	14,5	8,1	0,75	88	486	50,6	1,1	1,4	106	115	18	1161	291
35	SY MOISSON	Hard	15,8	8,3	1,15	95	508	48,0	0,8	1,1	137	139	13	1203	313
36	TERRAMARE	Medium	15,6	10,7	0,42	135	493	49,6	1,2	1,7	83	92	21	860	246
37	TINTORETTO	Medium	15,6	9,3	2,78	114	481	53,8	1,1	1,5	92	98	23	1045	293
38	VT8-1	Medium	15,4	10,7	1,19	219	493	58,2	1,6	7,2	47	64	72	1517	431

Note:

(\*): prova farinografica non valida per consistenza fuori dal range ammissibile 500 UF ± 20UF.

(\*\*): si riporta la classificazione "hardness" pubblicata nella rivista "Informatore agrario" supplemento "scelta delle varietà di grano tenero"

Farina ottenuta con molino Labormill tipo 4.RB da laboratorio (R. BONA)

Analisi eseguite presso Laboratorio analisi grani e farine dell'ASSAM di Jesi (AN)