



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

N.	Varietà	Hardness (*)	Termobilancia	Infratec 1275	Alveogramma		Farinografo Brabender						Micro-visco-	Falling	
			Bühler	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)	number
1	AGAPE	Medium	15,6	9,0	0,50	50	492	49,3	0,9	1,3	122	134	17	1277	400
2	ALTEZZA	Hard	15,2	9,3	1,21	97	500	52,5	1,1	1,2	127	138	19	889	306
3	ANDALUSIA	Medium	15,5	9,8	0,67	111	497	53,0	1,2	1,8	84	96	23	1415	426
4	BLASCO	Hard	15,8	10,3	0,86	129	504	53,7	1,3	2,1	87	110	26	1293	385
5	BOLERO	Soft	15,2	9,9	0,46	99	510	50,8	1,1	1,5	135	150	17	1510	353
6	BORA	Hard	15,7	10,3	0,67	105	494	53,5	1,3	1,4	89	100	22	1440	382
7	BRAMANTE	Soft	14,8	10,4	0,26	71	518	51,0	1,1	1,5	119	136	18	1264	330
8	CARAVAGGIO	Medium	15,6	10,6	0,38	111	502	51,5	1,0	1,8	81	99	19	1238	308
9	CERERE	Hard	16,1	10,8	0,67	126	507	52,8	1,1	2,0	93	113	22	545	265
10	CIMABUE	Hard	16,1	11,5	0,98	232	502	55,0	1,2	12,9	16	29	35	1366	371
11	FARINELLI	Medium	15,4	9,6	0,69	142	506	53,8	1,2	1,5	110	121	20	1475	367
12	FORBLANC	Medium	15,4	9,6	0,79	145	480	52,2	1,1	1,9	86	90	22	1352	371
13	GUAPPO	Hard	15,9	9,5	1,20	124	503	53,7	1,2	1,5	118	126	19	1554	361
14	JAGUAR	Hard	16,2	9,1	0,24	70	495	47,5	0,9	1,5	119	129	18	1434	356
15	MICHELANGELO	Medium	15,8	10,2	0,49	124	507	51,0	1,2	1,7	97	110	19	1359	322
16	MIROIR	Soft	14,6	8,7	0,59	67	505	49,0	1,0	1,2	122	126	18	1647	321
17	NOGAL	Medium	15,7	10,5	0,50	121	492	52,0	1,2	2,2	74	91	23	1498	398
18	SY ALTEO	Soft	13,9	9,3	0,48	75	491	49,5	1,2	1,7	108	117	23	1573	345
19	TERRAMARE	Medium	15,6	10,0	0,29	74	505	48,0	1,0	1,4	112	125	17	1440	338
20	VT8.1	Medium	15,5	10,4	0,68	135	506	56,0	1,3	5,0	70	87	54	1447	429

Note:

(\*): 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)