



**Risultati qualitativi/reologici su farine - prova nazionale di confronto varietale in coltivazione tradizionale svolta in località Santa Maria Nuova (AN) - campagna cerealicola 2014/2015**

N.	Varietà	Hardness (*)	Contenuto proteico su farina (%s.s.)	Metodo interno (Infratec)		Alveogramma Chopin (UNI EN ISO 27971:2008)		Farinografo Brabender (UNI 10790:1999)					Micro-visco-amylo-graph Brabender (UNI 10872:2000)	Falling number (UNI EN ISO 3093:2007)
				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	ADES	Medium	11,0	1,13	183	492	54,5	1,2	1,6	86	92	21	866	340
2	ADDICT	Soft	10,0	0,64	123	501	53,3	1,3	2,1	97	110	23	1301	346
3	AEROBIC	Medium	11,9	0,63	234	502	53,0	1,4	3,2	69	69	29	1406	372
4	AKIM	Soft	9,3	0,55	87	506	50,0	1,0	1,4	128	135	18	1437	309
5	ALTAMIRA	Medium	10,8	0,89	174	506	52,2	1,1	1,8	72	77	21	1412	341
6	AMBROGIO	Hard	12,2	2,27	277	507	58,5	1,4	17,7	37	29	32	1170	359
7	ANAPURNA	Hard	11,0	3,11	202	482	55,2	1,4	2,5	79	82	27	916	314
8	ANNIBALE	Medium	10,2	2,58	188	496	56,6	1,2	2,1	70	77	26	1287	326
9	ARGONE	Soft	12,0	0,27	125	515	53,2	1,3	2,3	102	116	22	1539	320
10	ARDECO	Soft	8,9	1,08	112	500	49,5	1,0	1,6	88	87	21	1401	329
11	AREZZO	Hard	10,1	1,81	244	488	55,2	1,2	2,0	76	80	24	1482	389
12	AVVENTO	Medium	11,0	0,79	186	494	56,5	1,6	4,5	47	58	42	1444	414
13	AXIAL	Hard	10,3	1,08	164	495	51,6	1,2	1,7	102	113	21	1227	366
14	AZUL	Hard	11,8	3,22	228	517	56,5	1,6	2,3	84	87	32	1289	362
15	BALNEO	Medium	11,4	1,84	225	489	57,6	1,5	2,7	57	58	31	1236	388
16	BASICO	Hard	9,8	2,33	154	505	54,0	1,1	1,6	97	97	22	1497	342
17	BASMATI	Medium	9,7	0,91	155	498	52,2	1,2	2,1	80	89	23	1172	346
18	BELLINI	Medium	10,7	0,99	149	499	55,4	1,1	2,3	72	85	28	1001	301
19	BLASCO	Hard	11,8	2,52	318	487	58,0	2,1	3,2	73	70	35	1055	345
20	BOLOGNA	Hard	12,4	1,75	339	481	56,0	20,9	24,2	8	0	250	1340	366
21	BRAMANTE	Soft	10,2	0,56	177	486	53,5	1,1	1,6	91	89	18	1195	307
22	BREUS	Hard	11,8	1,52	253	518	58,3	1,5	1,9	82	79	27	1304	405
23	CALISOL	Medium	10,9	1,20	219	495	54,0	1,3	2,5	70	76	26	1339	370
24	CARONTE	Medium	11,1	1,62	173	503	54,6	1,3	1,6	74	76	24	1177	345
25	CIPRES	Medium	10,7	3,26	218	508	56,0	1,6	2,4	81	81	28	1512	336
26	CRUZADO	Medium	10,5	1,17	172	496	54,2	1,3	1,7	93	92	23	1264	338
27	DALLARA	Medium	11,0	2,24	169	495	53,8	1,3	2,3	80	82	27	1464	377
28	DIAMENTO	Hard	10,6	2,22	157	490	54,0	1,1	1,5	111	115	20	1164	330
29	ETHIC	Soft	9,0	0,35	95	503	50,3	1,0	1,4	108	118	15	1422	320
30	GIORGIONE	Medium	11,5	1,22	318	491	55,6	1,5	24,3	45	38	34	1543	348
31	KUNEO	Soft	9,5	0,95	148	496	51,1	1,1	1,5	104	107	20	1407	290
32	MESSAGER	Medium	10,5	0,57	152	496	53,0	1,2	1,8	93	107	22	979	268
33	PR22R58	Medium	10,0	1,12	147	493	52,5	1,0	1,6	98	98	21	895	289
34	SOLEDA	Medium	10,0	1,03	178	508	54,5	1,2	1,8	93	100	22	1178	347
35	SOLEHIO	Medium	10,5	1,09	182	499	54,5	1,3	2,0	71	72	22	1375	343
36	STARPAN	Medium	11,2	1,11	227	511	54,6	1,3	2,7	52	51	25	1405	379
37	SY IDEO	Medium	10,7	0,87	170	488	51,2	1,2	1,9	83	83	22	1269	328
38	SY MOISSON	Hard	10,3	1,34	199	487	51,6	1,3	2,0	79	80	23	1243	326
39	TINTORETTO	Medium	9,8	1,59	154	491	54,7	1,3	2,0	73	79	26	1310	360
40	TOSKANI	Medium	10,3	1,13	170	483	52,4	1,0	2,1	101	105	22	1414	343

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)