

PROVA NAZIONALE FRUMENTO TENERO IN BIOLOGICO campagna cerealicola 2015/2016 - Località: JESI (AN)

Analisi su farina

Metodo/Strumento:		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)
Varietà	Hardness	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)
ADDICT	Hard	7,3	0,98	59	512	48,5	0,9	1,3	147	155	15	1388	349
AEROBIC	Medium	10,3	0,82	114	510	51,0	1,1	2,1	102	113	19	1396	366
AMBROGIO	Medium	9,9	4,69	143	491	56,0	1,1	1,6	90	95	25	1055	356
ARTDECO	Soft	8,5	1,06	108	515	49,6	0,9	1,4	127	135	17	556	220
AXIAL	Hard	8,2	1,24	78	491	49,7	1,0	1,4	134	143	17	1090	333
BASMATI	Medium	8,9	1,13	84	489	51,0	0,9	1,5	120	130	17	1417	355
BLASCO	Hard	10,3	2,67	189	511	55,9	1,6	2,2	89	97	26	807	286
BOLERO	Soft	9,1	0,90	112	489	52,1	1,1	1,4	106	127	18	873	277
BRAMANTE	Soft	9,4	0,71	95	520	51,0	1,2	1,3	112	123	18	1103	305
CALISOL	Medium	8,2	1,61	93	491	49,3	1,0	1,8	105	116	22	1308	335
CARRACCI	Medium	8,5	1,62	70	501	49,7	0,8	1,4	115	116	18	1208	277
DIAMENTO	Hard	8,1	4,09	86	489	51,0	1,0	1,5	102	110	23	1216	335
ELETTA	Hard	11,0	5,03	241	485	63,8	1,5	2,6	62	66	35	838	232
ETHIC	Soft	7,9	0,33	50	488	47,7	1,0	1,5	123	138	17	1370	300
STARPAN	Hard	8,6	1,92	125	483	51,4	1,1	1,7	101	104	19	1456	329
SY MOISSON	Hard	9,5	1,02	79	480	48,7	1,0	1,5	103	111	22	1336	332
TINTORETTO	Medium	8,9	3,44	110	506	53,5	1,2	1,4	115	127	21	934	291
TOSKANI	Medium	8,6	1,24	84	488	50,0	1,0	1,8	113	119	21	1508	359