

MARCHE - MEDIA DELLE CARATTERISTICHE PRODUTTIVE, AGROBIOLOGICHE E MERCEOLOGICHE, DELLE VARIETA' DI **GRANO TENERO**, UTILIZZATE NELLE PROVE NAZIONALI CEREALI **IN COLTIVAZIONE BIOLOGICA**, UBICATE NELLE LOCALITA' DI JESI (AN) E POLLENZA (MC), NELL'ANNATA AGRARIA 2012/13.

VARIETA	Produzione granella al 13% di umidità (t/ha)	INDICE	Indici > 100 (N°)	Peso ettolitrico (Kg/hL)	Fittezza (0-9)	Data Spigatura dall'1/4 (n°)	Altezza Pianta (cm)	Allettamento a Maturazione (0-9)	Peso 1000 semi (gr)	Contenuto proteico (%s.s.)
MIROIR	5,67	125	2	77,5	8	36	80,0	2	48,7	11,2
ZANZIBAR	5,32	118	2	77,7	9	35	74,0	2	47,4	10,0
GUAPPO	5,14	114	2	79,4	8	39	76,0	1	44,6	11,2
AGAPE	5,17	114	2	77,1	8	37	66,0	2	47,1	10,4
FARINELLI	5,13	113	2	78,5	8	37	77,5	2	48,2	10,9
NOGAL	4,71	105	1	77,3	8	34	70,5	3	42,0	12,8
SOLEHIO	4,73	104	1	78,1	9	37	80,0	1	49,1	11,6
AKAMAR	4,70	103	2	76,3	8	32	79,5	2	42,1	11,1
BORA	4,57	102	1	76,6	8	33	72,5	2	49,3	11,9
BLASCO	4,52	100	0	82,2	8	33	73,0	3	40,3	12,3
BOLERO	4,53	100	1	77,5	8	37	67,5	2	44,2	12,9
ADELANTE	4,52	99	1	74,8	8	35	70,5	1	47,0	12,3
ANDALUSIA	4,49	98	1	76,2	8	33	77,0	2	51,0	12,0
CERERE	4,38	96	0	80,1	8	41	75,0	1	42,6	12,7
BRAMANTE	4,44	96	1	80,7	9	36	75,0	1	43,8	12,3
SALAMANDRA	4,01	90	0	78,9	7	31	85,0	3	40,0	12,7
MICHELANGELO	4,08	89	0	78,1	8	33	84,0	2	47,9	13,6
SALVIT	3,58	81	0	77,2	7	30	78,5	4	49,2	13,9
S. PASTORE	3,42	77	0	76,8	7	31	98,5	4	44,5	12,7
CIMABUE	3,49	76	0	78,4	7	33	70,5	2	40,1	13,9
MEDIA	4,53			77,9	7,8	34,4	76,5	1,9	45,4	12,1

Risultati reologici su farine da prova nazionale svolta in località Jesi (AN) - 2012/2013

Varietà	Hardness	Infratec 1275	Alveogramma Chopin		Farinografo Brabender							Micro-visco-amylo-graph Brabender	Falling number
		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)
ADELANTE	Hard	11,1	1,04	181	493	53,4	1,5	3,0	64	79	29	1081	438
AGAPE	Medium	10,2	0,72	88	498	50,3	1,0	3,0	81	91	23	898	391
AKAMAR	Medium	9,9	1,13	145	493	51,5	1,3	2,1	68	79	23	1186	411
ANDALUSIA	Medium	10,1	0,58	117	489	53,0	1,3	5,0	69	84	56	1025	364
BLASCO	Hard	11,4	1,35	231	480	56,2	1,8	2,5	39	57	30	789	340
BOLERO	Soft	11,3	0,51	182	504	52,0	1,2	4,5	64	84	25	1106	350
BORA	Hard	11,1	1,96	187	485	55,0	1,3	3,6	47	61	33	1040	412
BRAMANTE	Soft	11,3	0,41	139	496	52,2	1,1	2,6	73	90	22	864	352
CERERE	Hard	11,0	1,01	162	490	54,5	1,2	6,0	68	92	25	502	320
CIMABUE	Hard	12,6	1,53	365	520	56,0	12,2	17,9	12	41	205	865	339
FARINELLI	Medium	10,1	1,23	176	497	53,5	1,1	2,0	75	88	22	1005	388
GUAPPO	Hard	10,3	1,08	183	498	53,0	1,1	2,2	50	60	25	1118	378
MICHELANGELO	Medium	11,7	0,59	202	512	53,0	1,1	2,7	60	74	23	1123	335
MIROIR	Soft	10,3	1,01	166	488	52,0	1,2	1,6	72	82	23	1181	352
NOGAL	Hard	12,1	0,82	241	499	52,2	1,6	9,9	30	50	101	1124	409
SALAMANDRA	Medium	11,6	0,18	99	485	51,1	1,5	5,5	64	85	62	1128	388
SALVIT	Medium	13,1	0,66	241	497	60,4	4,1	5,0	41	64	79	1024	402
SAN PASTORE	Medium	10,8	0,57	46	506	53,4	1,1	1,2	176	185	17	1086	341
SOLEHIO	Medium	9,8	0,65	143	487	52,5	1,1	1,8	84	99	21	1146	338
ZANZIBAR	Medium	10,2	2,08	129	485	53,3	1,2	1,5	66	72	22	1072	395

Note:

Analisi eseguite presso Laboratorio analisi grani e farine dell'ASSAM

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

(*): si riporta la classificazione "hardness" pubblicata nella rivista "Informatore agrario" supplemento "scelta delle varietà di grano tenero" dal 2000 al 2013