



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

N.	Varietà	Hardness (*)	Termobilancia Bühler (metodo interno)	Infratec 1275 (metodo interno)	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)	
			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	ALTEZZA	Hard	15,6	10,2	1,95	105	501	54,5	1,4	1,4	103	117	22	843	294
2	AMBROGIO	Hard	16,0	11,7	1,89	269	490	56,9	1,5	2,2	57	50	30	1222	383
3	ARTDECO	Soft	14,8	9,0	0,58	93	514	49,2	1,1	1,4	108	112	19	1303	313
4	AXIAL	Hard	15,7	9,2	0,66	120	505	51,3	1,0	1,5	127	135	19	1225	358
5	BLASCO	Hard	15,5	11,3	1,37	205	504	56,5	1,8	2,4	70	79	31	1005	330
6	BOLERO	Soft	14,9	10,9	0,44	179	505	52,1	1,2	2,1	65	78	23	1490	331
7	BRAMANTE	Soft	14,5	10,1	0,41	107	501	51,5	1,2	1,6	100	105	19	1192	279
8	BREUS	Hard	15,7	11,1	1,55	207	481	57,5	1,5	1,9	90	96	26	1367	424
9	CARRACCI	Medium	15,0	9,3	0,74	107	493	50,1	1,1	1,8	92	92	21	1381	280
10	ELETTA	Hard	15,8	11,9	3,30	271	500	62,8	1,6	15,6	19	18	206	1196	315
11	FORBLANC	Medium	16,1	10,5	1,18	176	492	52,6	1,3	1,9	98	99	23	1472	367
12	STARPAN	Medium	15,9	10,6	0,92	193	489	54,7	1,2	2,4	66	75	25	1358	357
13	SY ALTEO	Soft	14,7	9,1	0,91	132	496	52,0	1,3	2,4	84	93	27	1481	324
14	SY MOISSON	Hard	15,7	9,3	1,33	114	514	51,0	0,8	1,3	151	153	16	1242	321
15	TERRAMARE	Medium	14,9	10,1	0,44	102	484	48,7	1,0	1,7	86	89	19	1512	298
16	TINTORETTO	Medium	15,7	9,6	1,66	117	481	54,3	1,2	1,5	94	104	22	1086	298

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)