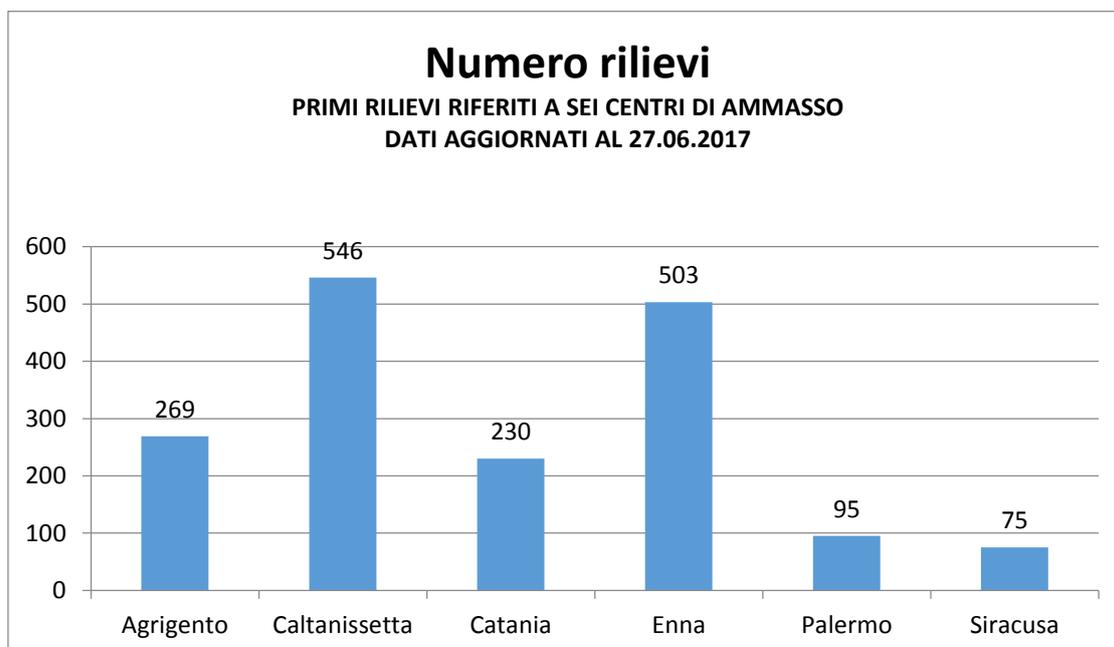


SISTEMA DI MONITORAGGIO DELLA QUALITÀ DEL GRANO DURO IN SICILIA – anticipazioni 2017

I dati riportati fanno riferimento alle analisi effettuate dalla rete di monitoraggio della qualità del grano duro in Sicilia, alla quale afferiscono centri di ammasso regionali che dispongono di sistemi per l'analisi veloce, mediante spettroscopia NIR, validati e calibrati in collaborazione con il CREA-QCE di Roma.

Si specifica che i dati riportati sono da considerare parziali e fanno riferimento a 1718 rilievi, per un totale di 242.873 quintali di grano duro, aggiornati alla data del 27.06.2017 e relativi a solo 6 centri di stoccaggio aderenti alla rete (su un totale di 27).

SICILIA	Umidità (%)	Proteine (% s.s.)	Indice di giallo (coord. b)	Peso ettolitrico (kg/hl)	Glutine (% s.s.)
Media	9,11	11,79	14,64	84,50	9,15
<i>Deviazione standard</i>	<i>1,09</i>	<i>1,07</i>	<i>0,64</i>	<i>2,01</i>	<i>1,14</i>

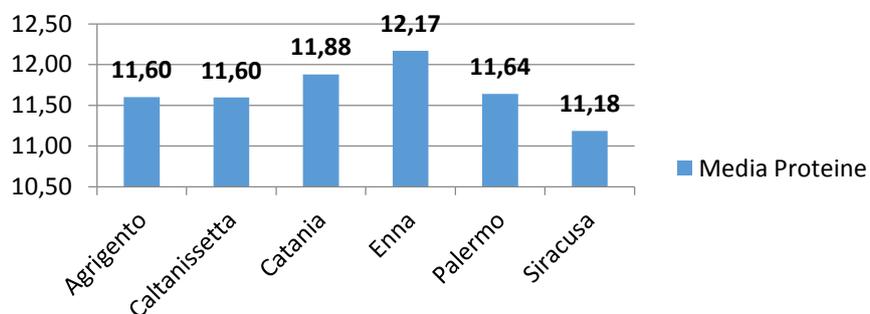


Contact:

www.ilgranoduro.it; dinomessina@ilgranoduro.it; mobile: +39 3351580838 - 3351548773

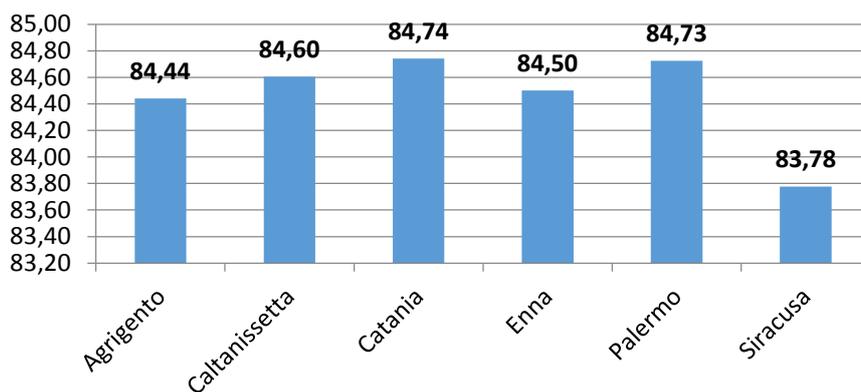
Media Proteine (%s.s.)

PRIMI RILIEVI RIFERITI A SEI CENTRI DI AMMASSO
DATI AGGIORNATI AL 27.06.2017



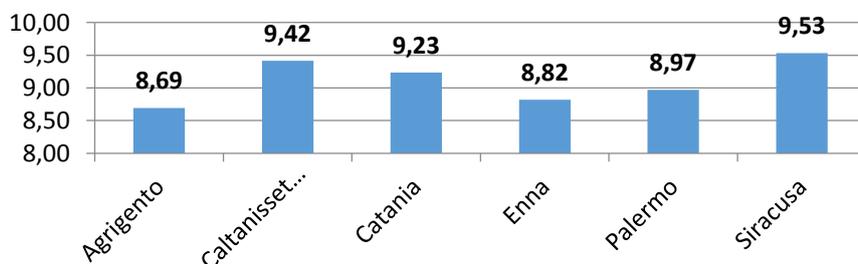
Peso Specifico (kg/hl)

PRIMI RILIEVI RIFERITI A SEI CENTRI DI AMMASSO
DATI AGGIORNATI AL 27.06.2017



Media Umidità (%)

PRIMI RILIEVI RIFERITI A SEI CENTRI DI AMMASSO
DATI AGGIORNATI AL 27.06.2017



Palermo, 27.06.2017

A cura di  **CONSORZIO
DI RICERCA
GIAN PIETRO
BALLATORE**

Contact:

www.ilgranoduro.it; dinomessina@ilgranoduro.it; mobile: +39 3351580838 - 3351548773