



LA CALIDAD TECNOLÓGICA  
DE LOS TRIGOS CULTIVADOS  
EN ESPAÑA

Cosecha **1968**

PUBLICACION N.º 11

GRUPO NACIONAL HARINERO  
DEL SINDICATO NACIONAL DE CEREALES

**LA CALIDAD TECNOLÓGICA  
DE LOS TRIGOS  
CULTIVADOS EN ESPAÑA**

**GRUPO NACIONAL HARINERO**  
DEL SINDICATO NACIONAL DE CEREALES

**LA CALIDAD TECNOLÓGICA  
DE LOS TRIGOS CULTIVADOS  
EN ESPAÑA**

Cosecha **1968**

Por

**J. M. VALLEJO**  
Dr. Ing. Agrónomo

**S. DE LA PLAZA**  
Ing. Agrónomo

**M. SALTO**  
Ldo. en Ciencias Químicas

**F. GARCIA OLMEDO**  
Dr. Ing. Agrónomo

En el presente trabajo se han seguido esencialmente las directrices de los correspondientes a las cosechas anteriores, que fueron efectuados bajo la dirección del Dr. Ing. Agrónomo R. GARCIA FAURE.

**PUBLICACION N.º 11**

**MADRID**

**1969**

Los autores agradecen la colaboración técnica de  
M. J. Ahijón ; A. Blasco ; T. Hernández ; E.  
Nicolás , E. Romero Blanco y E. Romero García

## INTRODUCCION

En el último trimestre de 1968, comenzaron a publicarse en las Circulares Informativas del Grupo Nacional Harinero del Sindicato Nacional de Cereales, datos analíticos obtenidos sobre numerosas muestras de trigo, en el Laboratorio de Química y Tecnología de los Cereales del Instituto Nacional de Investigaciones Agronómicas. En esta publicación, se añaden más datos analíticos y se ordenan por cuadro de frecuencias, por variedades y por provincias, haciendo los correspondientes comentarios.

Teniendo en cuenta los datos de producción disponibles correspondientes a la campaña 66-67, se han pedido al Servicio Nacional de Cereales muestras de distintas variedades correspondientes a diferentes provincias, de las que se han recibido 417. Estas muestras pertenecen a 41 variedades y proceden de 43 provincias.

El grano limpio se ha sometido a las determinaciones analíticas de peso del hectolitro, fractura al cortagranos, contenido en humedad, contenido en proteínas e índice de Pelshenke. Por molienda experimental se ha determinado el grado de extracción, y sobre la harina extraída se han hecho las determinaciones de contenido en cenizas, índice de maltosa, actividad diastásica, valor de sedimentación, grado de color y contenido en pigmentos. La masa de esta harina se ha ensayado en el farinógrafo de Brabender determinándose la absorción de agua, el número valorimétrico y otras características farinográficas, y en el Alveógrafo de Chopin con el que se han obtenido el valor W, la tenacidad, el índice de hinchamiento y la proporcionalidad.

Los numerosos datos obtenidos se han agrupado en cuadros de frecuencias, con objeto de conocer la distribución correspondiente a cada una de las determinaciones analíticas. En estos cuadros de frecuencias los datos de los trigos panificables (*Triticum aestivum*) se disponen separadamente de los datos pertenecientes a los trigos semoleros (*Triticum durum*), dando también los datos totales.

Con objeto de proporcionar una información lo más completa posible sobre cada una de las variedades analizadas, se han ordenado los datos obtenidos por variedades y dentro de cada variedad por provincias, poniendo al final de cada variedad los correspondientes valores máximo, medio y mínimo. En estos cuadros no se han incluido aquellas variedades con menos de tres muestras. También se presentan los datos ordenados por provincias y dentro de cada provincia ordenados por variedades.

## METODOS ANALITICOS

Peso del hectolitro : Se determina con el aparato Buhler MLD-100, pesando un volumen de grano de 250 ml. El valor del peso del hectolitro se obtiene en las tablas correspondientes. (Instrucciones de los constructores Buhler Hermanos, Uzwil, Suiza).

Fractura al cortagranos : En un cortagranos se cortan transversalmente por la parte central, 50 granos de trigo tomados al azar. Se consideran como de fractura córnea o vítrea aquellos trigos que tengan el 75% o más de grano con esa fractura. La fractura semicórnea se refiere a trigos con el 50% o más de granos córneos o semicórneos. La fractura semiharinosa corresponde a trigos con el 50 o más de granos harinosos y semiharinosos, y la fractura harinosa a trigos con el 75% o más de granos harinosos. La determinación se hace por triplicado y se toma el valor medio que se expresa en porcentaje (Análisis de Cereales y Derivados. Ministerio de Agricultura. Madrid, 1957).

Contenido en humedad del trigo : Cinco granos de trigo triturado de forma que pase por tamiz de 1 mm. se desecan durante 1 h. 30 minutos a 130<sup>o</sup> C (Análisis de Cereales y Derivados. Ministerio de Agricultura. Madrid, 1957).

Contenido en proteínas del trigo : Se determina sobre una muestra de un gramo de trigo finamente triturado, por el método de Kjeldahl empleando el factor de conversión 5,7 (Análisis de Cereales y Derivados. Ministerio de Agricultura. Madrid, 1957).

Índice de Pelshenke : Diez gramos de trigo triturado de manera que pase por el tamiz de 1 mm, se amasan con 5,5 ml. de una suspensión de levadura en agua. El tiempo transcurrido desde la introducción de la bola en el agua hasta el comienzo de su desintegración, expresado en minutos da el valor del índice de Pelshenke. (Análisis de Cereales y Derivados. Ministerio de Agricultura. Madrid, 1957).

Molienda experimental : Muestras de unos 3 Kgs. de trigo limpio, acondicionadas en función de su contenido en humedad y su textura, se muelen por el procedimiento normal en el molino de Laboratorio Buhler. El grado de extracción se determina como la relación entre el peso de harina obtenida y la suma de los pesos de todos los productos de molienda. (Instrucciones de los constructores. Buhler Hermanos, Uzwil, Suiza).

Contenido en cenizas de la harina : Se determina por incineración de 5 gr. de harina en horno de mufla eléctrico a 900°C hasta color blanco (Análisis de Cereales y Derivados. Ministerio de Agricultura. Madrid, 1957).

Índice de maltosa : Se determina como el porcentaje de maltosa referido a la cantidad de harina utilizada, que se produce en una suspensión de 15 gr. de harina con 96 ml. de agua, mantenida durante 1 hora a 27°C. (Análisis de Cereales y Derivados. Ministerio de Agricultura. Madrid, 1957).

Actividad diastásica : Se determina como los azúcares reductores producidos por una suspensión de 5 gr. de harina en 46 ml. de una solución tampón, que se mantiene una hora a 30°C. Se expresa en mg. de maltosa producidos por 10 gr. de harina (Cereal Laboratory Methods, American Association of Cereal Chemists: 7<sup>th</sup> Ed. Rev. 1965.- Met. 22-61).

Valor de sedimentación : Se determina por el volumen del sedimento que deja en reposo una suspensión de 3,2 gr. de harina en solución acuosa de ácido láctico y alcohol isopropílico, agitada previamente en condiciones determinadas (Cereal Laboratory Methods. American Association of Cereal Chemists. 7<sup>th</sup> Ed. Rev. 1965. Met. 56-60).

Grado de color : Es el valor obtenido con el aparato de Kent-Jones y Martin (Flour Color Grader, Series II) utilizando una pasta de 30 gr. de harina y 50 ml. de agua. (Modern Cereal Chemistry 5<sup>th</sup> D.W. Kent-Jones, A.J. Amos. The Northern Publishing Co. Ltd. Liverpool, 1957).

Contenido en pigmentos: El extracto obtenido por maceración durante 16 h. de 8 gr. de harina en 40 ml. de n-butanol saturado de agua, se valora mediante lectura a 435,8 milimicras en un espectrofotómetro fotoeléctrico, y la lectura se refiere a contenido en p.p.m. (parte por millón) de beta caroteno. (Cereal Laboratory Methods. American Association of Cereal Chemists. 7<sup>th</sup> Ed. Rev. 1965. Met. 14-50).

Farinograma : Es la gráfica obtenida en el Farinografo Brabender con una masa de 300 gr. de harina referida a sustancia natural y agua en cantidad suficiente para llevar la consistencia máxima a 500 U.F. (Unidades Farinográficas). Las características de esta gráfica se determinan de acuerdo con las instrucciones de los fabricantes. La absorción de agua de la harina se determina como la relación entre los ml. de agua añadida y el peso de la harina referido a 15% de humedad (Instrucciones de los constructores Brabender, OGH. Duisburg, Alemania).

Alveograma : Es la gráfica obtenida en el alveógrafo de Chopin con una masa de 250 mg. de harina referidos a sustancia natural y una solución de sal en agua al 2,5%, en cantidad tal que el contenido en humedad total de la masa sea de 75%. Las características de esta gráfica se determinan de acuerdo con las instrucciones de los constructores. (Análisis de Cereales y Derivados. Ministerio de Agricultura, 1957).



## CARACTERISTICAS DE CALIDAD DE LAS DIFERENTES VARIEDADES

En el cuadro de valores medios de las determinaciones analíticas, se presenta el número de muestras analizadas de cada variedad. Utilizando estos valores medios estudiaremos las características de calidad de las diferentes variedades.

Conviene señalar que estos valores medios no deben considerarse en su valor absoluto, sino que deben estimarse desde un punto de vista comparativo.

Las conclusiones que obtengamos respecto a la calidad de las diferentes variedades, puede diferir del concepto práctico que se tenga de estas variedades en alguna comarca determinada, pero conviene tener en cuenta que nuestras conclusiones se obtienen a partir de valores medios y que en general las muestras correspondientes a cada una de las variedades proceden de comarcas trigueras muy dispares.

Las proteínas se han valorado cuantitativamente por su determinación sobre el grano de trigo y cualitativamente por el índice de Pelshenke y el valor de sedimentación.

La fuerza de la harina se ha valorado por el correspondiente valor W obtenido en el alveógrafo; la producción de maltosa, por el índice de maltosa; la absorción de agua y el comportamiento al amasado por las correspondientes características determinadas en el farinógrafo de Brabender; la capacidad de retencia de gas y el equilibrio de las características plásticas de la masa por el índice de hinchamiento y la proporcionalidad respectivamente, del ensayo con el alveógrafo de Chopin. El alveograma también se ha utilizado en algunos casos para hacer referencia a la tenacidad de la masa.

Como en estudios anteriores se han incluido variedades de *Triticum durum* aunque se destinan principalmente a la obtención de sémolas, para la elaboración de pastas alimenticias, sin embargo, también se utilizan, aunque en proporciones reducidas, en las mezclas de trigo para la fabricación de harina destinadas a panificación.

## ALAGA

Esta variedad de T. durum tiene un peso del hectolitro elevado, y produce en la molienda experimental una cantidad muy pequeña de harina con un contenido en cenizas elevado, grado de color alto y contenido en pigmentos normal. El contenido en proteínas es elevado siendo este año superior al de años anteriores, y la calidad panadera de las mismas es solamente regular, aunque ha alcanzado los máximos valores de índice de Pelshenke y de valor de sedimentación de las variedades de T. durum analizadas en esta campaña. El índice de maltosa es alto y la capacidad de retención de gas muy pequeña. La absorción de agua es normal, respondiendo mal la masa al amasado siendo asimismo desequilibrado.

## ARAGON - 03

Es una variedad de peso del hectolitro elevado, que en la molienda experimental tiene un rendimiento de harina muy alto, con pocas cenizas, y grado de color y contenido en pigmentos normal. El contenido en proteínas es alto, aunque son de mala calidad. Su absorción es la normal, siendo este año superior al de las anteriores cosechas. El índice de maltosa es normal y su capacidad de retención de gas es buena. El comportamiento al amasado es normal, siendo la masa bastante equilibrada.

## ARDICA

Tiene un peso del Hl. bajo y un grado de extracción de harina normal. El contenido en cenizas de la harina, su grado de color y su contenido en pigmentos son medios, aunque este año tiene un contenido en pigmentos elevado. Contiene pocas proteínas, de calidad regular. Tiene poca producción de maltosa y un poder de retención del gas normal. La harina absorbe poca agua, tiene una respuesta al amasado buena y es algo desequilibrada.

## BARBILLA

El peso del hectolitro de esta variedad es inferior a lo normal, - siendo este año todavía algo menor que en campañas anteriores, y su rendimiento en harina en la molienda experimental es normal. Tanto el contenido de cenizas como el color y el contenido en pigmentos de la harina son normales. Contiene pocas proteínas y son de baja calidad. Su índice de - maltosa es bajo, reteniendo mal el gas . La harina absorbe poca agua, res - ponde normalmente al amasado, es de poca fuerza y la masa resultante es - desequilibrada.

## BLANQUILLO

El peso del hectolitro de esta variedad es normal y el grado de extracción es elevado, siendo superior este año al de cosechas anteriores . - La harina contiene pocas cenizas, siendo normales su grado de color y contenido en pigmentos. Su contenido en proteínas es este año normal y su ca - lidad algo inferior a lo normal. La absorción de agua de la harina es bas - tante baja. El índice de maltosa es bajo, siendo su capacidad de retención de gas elevada. La fuerza de la harina es baja y la masa tiene un comporta - miento normal al amasado, siendo bastante equilibrada.

## CABEZORRO

El peso del hectolitro de esta variedad es inferior al valor nor - mal y produce poca harina en la molienda experimental. La harina tiene - un contenido en cenizas normal siendo este año su grado de color inferior al de campañas anteriores que era medio. El índice de maltosa también es nor - mal así como el contenido de pigmentos. Su contenido en proteínas es lige - ramente bajo y son de calidad normal. La harina tiene poca capacidad de absorción de agua, su fuerza es regular y da una masa ligeramente desequili - brada con características de amasado normales.

## CALATRAVA

Esta variedad tiene un peso del hectolitro elevado, aunque en esta campaña no lo sea mucho y un grado de extracción alto. El contenido en cenizas, el grado de color y el contenido en pigmentos de la harina son reducidos, aunque este año sean algo superiores con relación a anteriores campañas. Su contenido en proteínas es superior al normal y son de calidad baja. Produce una cantidad de maltosa baja, reteniendo mal el gas. La absorción de agua es normal, la fuerza de la harina pequeña y el comportamiento al amasado es bastante deficiente, resultando una masa relativamente desequilibrada.

## CANDEAL

Tiene un peso del hectolitro elevado, algo inferior este año al de años anteriores, dando en la molienda experimental una cantidad de harina normal, con un contenido en cenizas ligeramente superior al normal, un grado de color normal y bastantes pigmentos. Su contenido en proteínas y la calidad de las mismas son normales. La harina produce bastante maltosa, siendo regular su capacidad de retención de gas. La absorción de agua es este año elevada, superior al de campañas anteriores, y el comportamiento al amasado es deficiente, conteniéndose una masa relativamente equilibrada.

## CASCON

Esta variedad tiene un peso del hectolitro muy bajo, el mínimo de todas las variedades analizadas en esta campaña, siendo asimismo pequeña la cantidad de harina que se obtiene en la molienda experimental. El contenido en cenizas, el grado de color y el contenido en pigmentos de la harina son normales. El contenido en proteínas es medio pero de muy baja calidad. El índice de maltosa es bajo. La harina tiene muy poca fuerza, absorbe poca agua, sus características de amasado regulares y la masa resultante es bastante equilibrada.

## CHAMORRO

Tiene un peso del hectolitro normal y un grado de extracción medio. La harina contiene pocas cenizas, un grado de color bajo y un contenido en pigmentos normal aunque este año hayan sido elevados. El contenido en proteínas es mas bien bajo y su calidad bastante pobre. La cantidad de maltosa producida es pequeña, la harina tiene poca fuerza, absorbe poca agua y su comportamiento al amasado este año es bastante aceptable, superior al de otras campañas y la masa tiene características plásticas equilibradas.

## DIMAS

Tiene un peso del hectolitro bajo, produciendo pocas harinas en la molienda experimental, con un contenido en cenizas, un grado de color y un contenido en pigmentos normales. Contiene pocas proteínas de regular calidad. El índice de maltosa es bajo, la harina absorbe poca agua, tiene poca fuerza, su comportamiento al amasado es bastante malo y su masa equilibrada.

## DR. MAZET

El peso del hectolitro es elevado, siendo muy alta la cantidad de harina obtenida en molienda experimental. La harina contiene muchas cenizas, con un grado de color reducido y un contenido en pigmentos normal. El contenido en proteínas es normal y su calidad es buena. La harina tiene un índice normal de maltosa, la absorción de agua es media, su comportamiento al amasado es bueno, retiene bien el gas y sus características plásticas son relativamente equilibradas.

## ESTRELLA

Tiene un peso del hectolitro bajo y un rendimiento en harina medio. La harina tiene un contenido en cenizas, un grado de color y un contenido en pigmentos normales. El contenido en proteínas es bajo y de pobre cali

dad. La harina tiene un índice de maltosa bajo, absorbe poca agua, retiene bien el gas, es de poca fuerza, tiene unas cualidades de amasado normales y la masa es bastante equilibrada.

#### F. AURORA

Esta variedad tiene un peso del hectolitro elevado, produce bastante cantidad de harina, con contenido en cenizas y grado de color normales y contenido en pigmentos reducido, aunque este año sean algo superiores al de campañas anteriores. El contenido en proteínas es elevado y son de magnífica calidad. La harina es de gran fuerza, produce mucha maltosa y su absorción de agua es muy alta. El comportamiento al amasado es muy bueno y la masa tiene un gran poder de retención de gas y es algo desequilibrada.

#### HIBRIDO - D

Esta variedad de T. durum tiene un peso del hectolitro muy elevado y la extracción de harina es muy baja. La harina contiene muchas cenizas, un contenido en color elevado, aunque este año sea algo inferior a los anteriores, y contiene gran cantidad de pigmentos. El contenido en proteínas es elevado, siendo pobre su calidad panadera. La harina produce gran cantidad de maltosa, absorbe gran cantidad de agua, dando una masa muy desequilibrada que tiene poco poder de retención de gas.

#### HIBRIDO J-1

Tiene un peso del hectolitro alto y produce mucha harina en mollienda experimental, que tiene, este año, pocas cenizas y un grado de color y contenido en pigmentos normales. El contenido en proteínas es elevado en las muestras de esta campaña, siendo su calidad mala. La harina produce poca maltosa, absorbe relativamente poca agua, y es de poquísima fuerza. Su comportamiento al amasado es malo y la masa resultante es bastante equilibrada en esta campaña.

## IMPETO

Esta variedad tiene un peso del hectolitro muy elevado y su grado de extracción es normal. La harina tiene un contenido en cenizas, un grado de color y un contenido de pigmentos normales. El contenido en proteínas es elevado y son de buena calidad. La harina produce poca maltosa. Absorbe una cantidad normal de agua, es de mucha fuerza y sus cualidades de amasado son muy buenas. La masa retiene bien el gas y resulta desequilibrada.

## J E J A

El peso del hectolitro de esta variedad es normal, dando en la molienda experimental una cantidad de harina normal, cuyo contenido en cenizas, grado de color y contenido en pigmentos son normales. El contenido en proteínas es normal pero son de mediana calidad. La harina produce poca maltosa, absorbe poca agua y es de poca fuerza. Las características de amasado son malas y la masa resulta algo desequilibrada.

## LANGUEDOC

Tiene un peso del hectolitro bajo, produciendo poca harina en la molienda experimental. La harina contiene cenizas en cantidad normal de grado de color muy bajo, y contenido en pigmentos normal. El contenido en proteínas es normal y son de calidad muy buena. La harina produce poca maltosa, absorbe poca agua y tiene mucha fuerza. El comportamiento al amasado es muy bueno y la masa es desequilibrada.

## LEDESMA

Esta variedad de T. durum tiene un peso del hectolitro muy elevado, con una extracción de harina muy baja que contiene muchas cenizas, y pigmentos, y grado de color elevado. El contenido en proteínas es

alto pero de baja calidad. La harina produce mucha maltosa y tiene una gran capacidad de absorción de agua, y es de gran fuerza dando una masa con características de amasado aceptables, que resulta algo desequilibrada.

## MARA

El peso del Hl. de esta variedad es alto. La extracción de harina es algo baja, los contenidos en cenizas y pigmentos, así como el grado de color, son normales. Contiene gran cantidad de proteínas de buena calidad. La harina produce poca cantidad de maltosa, absorbe una cantidad de agua normal y es de gran fuerza. Las características de amasado - son buenas, retiene bien el gas y es desequilibrada.

## MENTANA

Tiene un peso del hectolitro algo elevado y extracción de harina un poco baja. Su contenido en cenizas, color y pigmentos son normales. Su contenido en proteínas es mas bien alto, aunque en esta campaña haya sido inferior a otros años, la calidad media es normal. La harina tiene un índice de maltosa bajo, absorbe poca agua, retiene bien el gas y la masa es equilibrada.

## MOCHO

El peso del hectolitro es algo bajo y da un rendimiento en harina mas bien alto. La harina tiene un contenido en cenizas normal, un grado de color bajo y contiene bastantes pigmentos. El contenido en proteínas de este año queda dentro de lo normal y son de calidad media. La harina tiene un índice de maltosa bajo, absorbe muy poca agua y es de poca fuerza. La masa resiste mal al amasado, retiene bien el gas y es bastante equilibrada.



## NEGRILLO

Esta variedad tiene un peso del hectolitro alto, y en la molien- da experimental produce mucha harina que tiene un contenido en cenizas - normal, con grado de color muy bajo y un contenido en pigmentos algo ele vado, aunque este año sean superiores a otras campañas. El contenido en proteínas es normal, de calidad mas bien baja. La harina tiene un índice de maltosa bajo, absorbe muy poca agua y es de poca fuerza, comportándo- se mal al amasado y dando una masa equilibrada, aunque este año presente mayor desequilibrio.

## PANE - 2

Tiene un peso del hectolitro elevado, que este año en la mo- lienda experimental ha dado gran cantidad de harina aunque en campañas anteriores el rendimiento era bajo. La harina tiene un contenido en ceñi zas algo superior al normal, un grado de color y un contenido en pigmentos normales. El contenido en proteínas al igual que su calidad resultan accepta bles. La harina produce poca maltosa, absorbe bastante agua, dando una masa con características normales de amasado, gran capacidad de retención de gas y algo desequilibrada.

## PANE - 247

Esta variedad tiene un peso del hectolitro elevado y produce po- ca harina en la molienda experimental, cuyo contenido en cenizas es alto, su grado de color bajo y su contenido en pigmentos algo bajo. La harina produce mucha maltosa, absorbe mucha agua y es de fuerza media, las ca- racterísticas de amasado son normales y la masa retiene mal el gas y es muy desequilibrada.

## RIETI

El peso del hectolitro de esta variedad es bajo, siendo este año la extracción de harina algo elevada, aunque en campañas anteriores resultó más baja. La harina tiene un contenido en cenizas normal, grado de color también normal y un contenido en pigmentos elevado. Su contenido en proteínas es medio, siendo de calidad baja. La harina tiene un índice de maltosa bajo, una capacidad de absorción de agua reducida, dando una masa con características de amasado medias, con poca capacidad de retención de gas y algo desequilibrada.

## R O J O

Esta variedad tiene un peso del hectolitro y un grado de extracción bastante buenos, la harina contiene cantidades de cenizas y de pigmentos normales y su grado de color es normal. Su contenido en proteínas es medio y son de escasa calidad. La harina produce poca maltosa, tiene una capacidad de absorción de agua normal, tolera mal el amasado y da una masa que tiene una buena capacidad de retención de gas y está equilibrada.

## SAN RAFAEL

El peso del hectolitro de esta variedad es normal, obteniéndose gran cantidad de harina en la molienda experimental cuyos contenidos en cenizas y pigmentos y grado de color son normales. El contenido en proteínas es medio siendo de calidad reducida. El índice de maltosa es algo bajo y la absorción de agua es normal. La harina es de poca fuerza, sus características de amasado algo deficientes y la masa resultante retiene bien el gas y está relativamente bien equilibrada.

## S. CAPELLI

Esta variedad de T. durum tiene un peso del Hl. muy elevado y su grado de extracción es muy bajo. La harina contiene muchas cenizas y

pigmentos y su grado de color es elevado. El contenido en proteínas es alto y su calidad panadera es baja. El índice de maltosa es muy elevado y la absorción de agua es muy alta, dando una masa satisfactoria en cuanto a sus cualidades de amasado, pero muy desequilibrada y con poca capacidad de retención de gas.

## TAVARES

Tiene un peso del hectolitro muy alto, produciendo en la molienda experimental una cantidad de harina normal. Con unos contenidos en cenizas y pigmentos normales y un grado de color muy bajo. El contenido en proteínas es relativamente alto, de calidad media. La harina produce poca maltosa y absorbe una cantidad de agua algo inferior a lo normal. La masa tiene unas características de amasado buenas, tiene poca capacidad de retención de gas y es desequilibrada.

## VALENCIANO o FARTO

Esta variedad de *T. durum* tiene un peso del hectolitro bajo y en la molienda experimental produce poca harina, que tiene una gran cantidad de cenizas y de pigmentos y un grado de color superior a lo normal. El contenido en proteínas es normal y son de pobre calidad. El índice de maltosa es muy elevado y la harina tiene una absorción de agua normal. Las características de amasado son inferiores a lo normal, teniendo la masa un poder de retención de gas malo y es desequilibrada.

**Variación  
de los  
datos analíticos.  
Cuadros  
de  
frecuencias**

### PESO DEL HECTOLITRO

<u>Intervalos</u>	<u>Triticum aestivum</u>	<u>Triticum durum</u>	<u>Total</u>
70 - 70,9	1	-	1
71 - 71,9	-	-	-
72 - 72,9	-	-	-
73 - 73,9	1	-	1
74 - 74,9	5	2	7
75 - 75,9	11	2	13
76 - 76,9	18	3	21
77 - 77,9	21	10	31
78 - 78,9	49	9	58
79 - 79,9	53	2	55
80 - 80,9	63	7	70
81 - 81,9	81	-	81
82 - 82,9	48	8	56
83 - 83,9	19	3	22
84 - 84,9	1	-	1

### PROTEINAS DEL TRIGO

<u>Intervalos</u>	<u>Triticum aestivum</u>	<u>Triticum durum</u>	<u>Total</u>
8 - 8,9	11	4	15
9 - 9,9	45	21	66
10 - 10,9	109	11	120
11 - 11,9	102	8	110
12 - 12,9	73	2	75
13 - 13,9	12	-	12
14 - 14,9	1	-	1

## INDICE DE PELSHENKE

<u>Intervalos</u>	<u>Triticum aestivum</u>	<u>Triticum durum</u>	<u>Total</u>
10 - 19	160	39	199
20 - 29	140	6	146
30 - 39	33	1	34
40 - 49	16	-	16
50 - 59	6	-	6
60 - 69	4	-	4
70 - 79	1	-	1
80 - 89	2	-	2
90 - 99	1	-	1
100 - 109	1	-	1

## EXTRACCION

<u>Intervalos</u>	<u>Triticum aestivum</u>	<u>Triticum durum</u>	<u>Total</u>
43 - 44,9	-	1	1
51 - 52,9	-	1	1
53 - 54,9	2	4	6
55 - 56,9	4	1	5
57 - 58,9	2	1	3
59 - 60,9	5	3	8
61 - 62,9	8	12	20
63 - 64,9	27	4	31
65 - 66,9	45	9	54
67 - 68,9	92	7	99
69 - 70,9	83	3	86
71 - 72,9	82	-	82
73 - 74,9	19	-	19
75 - 76,9	1	-	1

CENIZAS DE LA HARINA

<u>Intervalos</u>	<u>Triticum cestrivum</u>	<u>Triticum durum</u>	<u>Total</u>
0,40 - 0,44	67	-	67
0,45 - 0,49	124	1	125
0,50 - 0,54	94	7	101
0,55 - 0,59	43	17	60
0,60 - 0,64	34	14	48
0,65 - 0,59	2	4	6
0,70 - 0,74	1	2	3
0,75 - 0,79	1	1	2

INDICE DE MALTOSA

<u>Intervalos</u>	<u>Triticum cestrivum</u>	<u>Triticum durum</u>	<u>Total</u>
0,91 - 1,00	83	-	83
1,01 - 1,10	102	1	103
1,11 - 1,20	25	1	26
1,21 - 1,30	30	-	30
1,31 - 1,40	24	-	24
1,41 - 1,50	21	1	22
1,51 - 1,60	20	2	22
1,61 - 1,70	16	1	17
1,71 - 1,80	6	7	13
1,81 - 1,90	8	5	13
1,91 - 2,00	13	5	18
2,01 - 2,10	11	12	23
2,11 - 2,20	4	5	9
2,21 - 2,30	2	2	4
2,31 - 2,40	1	2	3
2,41 - 2,50	-	1	1
2,51 - 2,60	-	-	-
2,61 - 2,70	-	1	1

### ACTIVIDAD DIASTASICA

<u>Intervalos</u>	<u>Triticum aestivum</u>	<u>Triticum durum</u>	<u>Total</u>
80 - 89	2	-	2
90 - 99	38	2	40
100 - 109	151	-	151
110 - 119	52	2	54
120 - 129	41	5	46
130 - 139	11	3	14
140 - 149	14	3	17
150 - 159	20	8	28
160 - 169	10	6	16
170 - 179	11	2	13
180 - 189	7	7	14
190 - 199	3	-	3
200 - 209	5	5	10
210 - 219	-	-	-
220 - 229	-	-	-
230 - 239	1	3	4

### VALOR DE SEDIMENTACION

<u>Intervalos</u>	<u>Triticum aestivum</u>	<u>Triticum durum</u>	<u>Total</u>
5 - 9,5	20	-	20
10 - 14,5	137	15	152
15 - 19,5	93	18	111
20 - 24,5	50	9	59
25 - 29,5	27	4	31
30 - 34,5	26	-	26
35 - 39,5	13	-	13
40 - 44,5	3	-	3



COLOR K-J

<u>Intervalos</u>	<u>Triticum aestivum</u>	<u>Triticum durum</u>	<u>Total</u>
0,0 - 0,4	11	1	12
0,5 - 0,9	73	1	74
1,0 - 1,4	85	10	95
1,5 - 1,9	103	14	117
2,0 - 2,4	53	11	64
2,5 - 2,9	20	5	25
3,0 - 3,4	9	3	12
3,5 - 3,9	6	-	6
4,0 - 4,4	4	1	5
4,5 - 4,9	1	-	1

PIGMENTOS

<u>Intervalos</u>	<u>Triticum aestivum</u>	<u>Triticum durum</u>	<u>Total</u>
1,00 - 1,49	4	-	4
1,50 - 1,99	21	2	23
2,00 - 2,49	68	1	69
2,50 - 2,99	128	12	140
3,00 - 3,49	100	17	117
3,50 - 3,99	40	8	48
4,00 - 4,49	5	6	11

## ABSORCION DE AGUA

<u>Intervalos</u>	<u>Triticum aestivum</u>	<u>Triticum durum</u>	<u>Total</u>
46,0 - 47,4	-	1	1
47,5 - 48,9	2	1	3
49,0 - 50,4	1	-	1
50,5 - 51,9	15	-	15
52,0 - 53,4	27	2	29
53,5 - 54,9	53	-	53
55,0 - 56,4	33	-	34
56,5 - 57,9	28	2	32
58,0 - 59,4	34	2	36
59,5 - 60,9	47	6	53
61,0 - 62,4	43	5	48
62,5 - 63,9	35	6	41
64,0 - 65,4	21	5	26
65,5 - 66,9	12	5	17
67,0 - 68,4	10	2	12
68,5 - 69,9	7	2	9
70,0 - 71,4	1	2	3
71,5 - 72,9	1	1	2
75,5 - 77,4	-	1	1

PERIODO DE DESARROLLO

<u>Intervalos</u>	<u>Triticum aestivum</u>	<u>Triticum durum</u>	<u>Total</u>
1,0	57	12	69
1,5	98	14	112
2,0	94	17	111
2,5	32	2	34
3,0	21	1	22
3,5	14	-	14
4,0	11	-	11
4,5	-	-	-
5,0	4	-	4
5,5	2	-	2
6,0	1	-	1
6,5	1	-	1
7,0	6	-	6
7,5	-	-	-
8,0	1	-	1
8,5	-	-	-
9,0	4	-	4
9,5	1	-	1
10,0	1	-	1
10,5	2	-	2
11,0	6	-	6
11,5	-	-	-
12,0	7	-	7
12,5	-	-	-
13,0	2	-	2
13,5	-	-	-
14,0	2	-	2
14,5	-	-	-
18,0	2	-	2
20,0	1	-	1

## ESTABILIDAD

<u>Intervalos</u>	<u>Triticum aestivum</u>	<u>Triticum durum</u>	<u>Total</u>
1,0 - 2,0	44	4	48
2,5 - 3,5	114	14	128
4,0 - 5,0	87	15	102
5,5 - 6,5	43	9	52
7,0 - 8,0	5	1	6
8,5 - 9,5	13	1	14
10,0 - 11,0	9	1	10
11,5 - 12,5	10	-	10
13,0 - 14,0	11	1	12
14,5 - 15,5	7	-	7
16,0 - 17,0	7	-	7
17,5 - 18,5	4	-	4
19,0 - 20,0	6	-	6
20,5 - 21,5	2	-	2
23,0 - 23,0	5	-	5
28,0 - 29,0	2	-	2
29,5 - 30,5	-	-	-
31,0 - 32,0	1	-	1

## TOLERANCIA AL AMASADO

<u>Intervalos</u>	<u>Triticum aestivum</u>	<u>Triticum durum</u>	<u>Total</u>
0 - 25	62	3	65
30 - 55	128	20	148
60 - 85	134	16	150
90 - 115	42	7	49
120 - 145	3	-	3
150 - 175	-	-	-
180 - 205	1	-	1

## DECAÍMIENTO

<u>Intervalos</u>	<u>Triticum aestivum</u>	<u>Triticum durum</u>	<u>Total</u>
0 - 25	33	1	34
30 - 55	101	13	114
60 - 85	140	18	158
90 - 115	83	11	94
120 - 145	10	3	13
150 - 175	2	-	2
180 - 205	1	-	1

NUMERO VALORIMETRICO

<u>Intervalos</u>	<u>Triticum aestivum</u>	<u>Triticum durum</u>	<u>Total</u>
30 - 34	2	-	2
35 - 39	20	3	23
40 - 44	81	10	91
45 - 49	87	18	105
50 - 54	91	9	100
55 - 59	40	4	44
60 - 64	11	2	13
65 - 69	8	-	8
70 - 74	3	-	3
75 - 79	5	-	5
80 - 84	13	-	13
85 - 89	6	-	6
90 - 94	2	-	2
95 - 99	1	-	1

## TENACIDAD

<u>Intervalos</u>	<u>Triticum aestivum</u>	<u>Triticum durum</u>	<u>Total</u>
15 - 29,9	1	-	1
30 - 44,9	42	-	42
45 - 59,9	60	8	68
60 - 74,9	72	10	82
75 - 89,9	63	5	68
90 - 104,9	42	8	50
105 - 119,9	31	8	39
120 - 134,9	26	4	30
135 - 149,9	20	2	22
150 - 164,9	7	1	8
165 - 174,9	1	-	1

## HINCHAMIENTO

<u>Intervalos</u>	<u>Triticum aestivum</u>	<u>Triticum durum</u>	<u>Total</u>
8 - 9,4	1	1	2
9,5 - 10,9	19	16	35
11,0 - 12,4	82	15	97
12,5 - 13,9	90	7	97
14,0 - 15,4	77	5	82
15,5 - 16,9	46	-	46
17,0 - 18,4	26	2	28
18,5 - 19,9	15	-	15
20,0 - 21,4	9	-	9

VALOR W

Intervalos	Triticum aestivum	Triticum durum	Total
1 - 29,9	1	1	2
30 - 59,9	63	12	75
60 - 89,9	114	7	121
90 - 119,9	73	12	85
120 - 149,9	38	5	43
150 - 179,9	31	7	38
180 - 209,9	13	1	14
210 - 239,9	15	-	15
240 - 269,9	7	-	7
270 - 299,9	6	-	6
300 - 329,9	1	-	1
330 - 359,9	1	-	1
360 - 389,9	-	-	-
390 - 419,9	1	-	1
420 - 449,9	-	-	-
450 - 479,9	1	-	1

PROPORCIONALIDAD

Intervalos	Triticum aestivum	Triticum durum	Total
0,00 - 0,49	12	-	12
0,50 - 0,99	50	-	50
1,00 - 1,49	84	1	85
1,50 - 1,99	60	6	66
2,00 - 2,49	45	11	56
2,50 - 2,99	47	5	52
3,00 - 3,49	20	8	28
3,50 - 3,99	22	6	28
4,00 - 4,49	11	5	16
4,50 - 4,99	4	4	8
5,00 - 5,49	10	-	10



**Dato analíticos  
de las  
distintas provincias  
ordenados  
por variedades**

VARIEDAD	TRIGO					H A R I N A					F A R I N O G R A M A					A L V E O G R A M A					
	Peso del Hl. de trigo lit.	Fractura al cortafanos	Humedad %	Proteínas & s.s.s.	Indice de Palschenke min.	Extracción %	Cenizas % s.s.s.	Indice de maltosa	Actividad diastásica	Valor de sedimentación c.c.c.	Color K-J	Pigmentos P.p.m.	Absorción de agua %	Estabilidad min.	Periodo de desarrollo min.	Tolerancia al amasado U.F.	Decaimiento U.F.	Nº Valoríng trigo	Tenacidad (P)	Minchamiento (G)	Valor W

A L A V A

CASCON	76,5	H	10,0	9,6	18	66,9	0,54	0,98	96	11,0	2,6	2,61	54,0	1,5	2,5	80	55	51	47,6	12,8	51,5	1,32
ESTRELLA	75,3	H	9,4	10,0	41	65,5	0,42	0,99	101	14,0	1,5	2,09	55,6	1,0	3,5	70	65	43	32,0	18,9	56,0	0,39

A L B A C E T E

ARAGON-03	81,5	S-C	9,5	11,1	20	68,8	0,47	1,20	135	17,0	1,1	2,61	62,9	3,0	3,5	80	100	46	89,5	17,9	134,4	1,27
	81,7	S-C	9,3	12,1	21	72,1	0,42	1,18	96	16,0	0,9	2,61	62,8	2,5	3,0	90	100	45	74,2	16,6	105,1	1,22
	80,9	S-C	10,2	12,1	17	73,7	0,54	1,18	116	18,0	1,9	3,39	63,9	2,5	3,5	90	95	45	87,7	16,0	121,1	1,55
	80,7	S-C	9,6	11,5	17	70,3	0,46	1,11	101	17,0	1,5	2,61	61,1	3,0	4,0	70	80	51	58,6	19,1	90,9	0,72
ARIANA	83,3	S-C	9,9	13,9	47	71,5	0,52	1,61	166	36,0	1,3	2,35	67,4	12,0	15,0	40	60	83	121,5	15,6	237,7	2,30
	81,7	S-C	9,9	12,3	31	71,6	0,52	1,58	156	37,0	1,5	1,83	65,8	18,0	28,5	10	20	94	121,2	15,7	234,7	2,08
	80,5	S-C	9,5	13,4	91	68,0	0,46	1,30	151	44,0	1,6	2,09	72,6	7,0	13,0	30	30	71	142,6	20,3	407,9	1,44
CANDEAL	80,1	S-H	10,1	12,4	29	73,2	0,45	1,02	111	18,0	1,1	3,39	61,7	2,0	3,5	60	85	44	103,6	13,4	115,5	2,57
CLARO FINO	78,1	S-C	9,1	12,0	17	60,9	0,71	2,02	161	23,0	3,0	4,18	67,2	2,5	4,0	100	100	44	88,5	17,6	144,6	1,31
	79,7	S-C	9,8	11,9	20	67,1	0,54	1,84	156	17,0	1,4	4,70	64,5	2,0	2,5	90	95	44	64,3	13,8	72,8	1,63
CHAMORRO	81,4	S-H	10,1	10,9	22	68,3	0,40	1,05	106	14,0	0,7	3,92	57,2	2,5	4,0	70	85	48	97,2	13,6	113,7	2,46
FARTO	76,5	S-C	9,8	10,7	14	64,3	0,49	1,74	135	12,0	1,3	3,13	60,5	1,0	2,0	95	120	36	72,9	10,6	62,5	3,04
JEJA	81,9	S-H	9,8	11,0	34	62,3	0,49	0,99	101	28,0	1,6	2,61	62,2	3,0	3,5	70	90	48	106,0	15,1	141,2	2,10
NEGRILLO	76,1	S-H	10,3	9,8	20	71,7	0,42	0,99	101	10,0	0,9	3,13	56,0	1,5	2,5	90	100	40	52,8	15,3	73,8	1,47

A L I C A N T E

FARTO	78,1	S-C	12,9	11,0	16	67,5	0,57	2,10	188	13,0	1,5	3,65	60,0	1,0	2,5	80	105	38	107,7	10,0	91,4	4,80
F.AURORA	81,1	S-C	10,4	12,7	58	69,4	0,50	1,54	151	34,0	1,2	2,61	62,3	11,0	15,0	20	45	81	127,2	14,6	220,5	2,68
	80,3	S-H	10,5	11,3	87	72,5	0,42	1,87	176	39,0	2,6	2,09	65,8	12,0	17,0	10	50	83	111,5	17,0	265,5	1,56

A L M E R I A

CANDEAL	77,5	S-H	9,1	11,8	22	65,5	0,46	1,01	101	20,0	1,5	3,39	59,8	3,5	4,0	50	80	52	76,5	14,0	96,0	1,77
VALENCIANO	77,7	S-C	10,2	11,0	20	65,6	0,61	1,87	188	14,0	1,5	2,81	63,4	1,0	1,5	60	80	42	109,9	11,0	112,0	4,44

A V I L A

ARAGON-03	81,5	S-H	10,1	12,1	20	68,9	0,48	1,11	116	15,0	1,0	3,39	61,1	1,5	3,0	85	95	42	98,1	12,9	117,0	2,60
	80,9	S-C	9,3	12,1	16	67,0	0,62	1,95	188	18,0	1,9	3,92	60,7	1,5	3,0	75	100	41	93,4	11,1	87,9	3,50
CANDEAL	77,1	S-C	9,6	11,5	14	67,0	0,58	1,66	161	19,0	2,0	3,13	60,1	1,5	4,0	60	90	42	97,3	12,3	110,8	2,90
	81,5	S-C	9,5	12,1	14	69,5	0,58	1,80	171	16,0	2,2	3,13	61,0	2,0	3,5	65	100	43	94,5	11,2	89,6	3,50
	80,3	S-C	9,9	12,0	15	65,2	0,62	1,87	182	19,0	2,6	3,39	61,9	2,0	4,0	80	95	44	101,3	11,4	100,9	3,40

C A C E R E S

ARDICA	77,1	S-H	8,5	9,1	28	66,5	0,46	1,24	126	18,0	1,8	3,13	53,9	1,0	4,0	60	70	44	74,4	11,3	73,6	2,63
	76,9	S-H	8,6	11,5	26	68,6	0,48	1,10	121	19,0	1,4	3,39	54,4	1,0	3,5	65	70	44	80,4	11,7	89,9	2,69
	77,5	S-H	8,9	9,6	19	66,1	0,46	1,11	106	17,0	0,8	4,44	53,7	2,0	3,5	60	75	47	64,4	12,1	68,6	1,98
	79,1	S-H	10,4	9,1	24	67,3	0,45	1,10	126	15,0	1,3	3,13	52,1	2,0	7,0	30	60	52	73,1	12,0	75,9	2,37
	76,9	S-H	9,1	8,8	21	68,2	0,48	1,16	111	14,0	1,7	3,92	54,1	1,5	4,0	70	60	49	63,3	10,0	45,8	2,55

VARIEDAD	TRIGO					H A R I N A							F A R I N O G R A M A					A L V E O G R A M A				
	Peso del hl. trigo limpio	Fractura al corte	Humedad %	Proteínas % s.s.s.	Índice de Peishenke min.	Extracción %	Cenizas % s.s.s.	Índice de maitosa	Actividad diastásica	Valor de sedimentación C.C.	Color K-J	Pigmentos P.P.m.	Absorción de agua %	Período de desarrollo min.	Estabilidad min.	Tolerancia al amasado U.F.	Decaimiento U.F.	Nº Valorim. trigo	Tenacidad (P)	Hinchamiento (C)	Valor W	Proporcionalidad H/L
<u>C A C E R E S (Continuación)</u>																						
CABEZORRO	79,9	S-H	9,7	8,9	20	60,2	0,49	0,98	96	17,0	0,0	2,61	51,9	1,5	5,5	40	50	52	101,3	11,3	108,7	3,45
	78,7	S-H	8,4	8,4	22	65,5	0,44	1,11	106	17,0	0,9	3,39	52,7	1,5	3,0	70	70	44	71,5	11,5	81,2	2,45
	80,1	S-H	9,0	9,4	18	65,6	0,44	1,10	116	18,0	0,6	3,13	54,8	1,0	6,5	35	30	55	80,9	12,2	98,9	2,47
	80,9	S-H	8,9	9,1	18	68,7	0,44	1,08	106	19,0	0,5	3,39	54,4	1,0	4,5	55	50	50	73,3	13,8	104,9	1,69
IMPETO	79,7	S-H	9,5	9,3	18	68,0	0,44	1,09	106	19,0	1,2	3,92	55,0	1,5	7,0	35	30	56	98,0	11,2	102,4	3,40
<u>C A D I Z</u>																						
DIMAS	74,9	S-H	10,4	11,3	23	72,2	0,44	0,99	96	22,0	1,6	3,13	54,9	3,0	5,5	55	55	53	56,1	16,5	84,3	0,97
F. AURORA	80,7	S-H	11,4	11,8	42	73,5	0,50	1,47	161	32,0	2,0	3,39	62,8	20,0	31,0	15	25	95	121,0	16,2	258,5	2,00
HIBRIDO-D	79,5	S-C	9,4	13,0	12	53,6	0,59	1,87	101	17,0	1,4	3,65	63,6	2,0	3,5	95	95	43	101,7	11,7	100,6	3,43
IMPETO	81,5	S-H	10,0	12,4	40	68,5	0,44	0,98	106	25,0	1,7	3,39	57,9	4,0	15,0	10	50	65	142,3	16,7	275,6	2,25
	81,1	S-H	10,6	12,2	33	70,8	0,47	1,00	106	30,0	2,1	3,13	56,2	2,0	12,0	10	25	58	61,9	15,8	99,1	1,11
	83,5	S-C	10,2	11,0	63	69,9	0,46	0,99	101	28,0	1,7	2,61	62,1	2,0	3,0	80	55	51	125,6	18,5	281,1	1,58
	81,1	S-C	10,3	11,3	39	68,5	0,51	1,10	111	27,0	1,7	3,13	-	-	-	-	-	-	133,8	15,0	217,6	2,56
MARA	81,7	S-H	10,3	12,5	37	69,3	0,46	1,02	96	24,0	1,0	3,39	58,5	2,0	12,5	0	25	59	124,3	12,4	153,1	3,59
S. CAPELLI	79,9	S-C	9,6	12,2	15	-	-	-	-	-	-	-	57,5	1,0	13,5	30	20	60	-	-	-	-
<u>C A S T E L L O N</u>																						
F. AURORA	81,1	S-H	10,2	12,9	68	72,9	0,50	1,32	126	34,0	1,7	2,09	61,2	12,0	22,0	5	25	85	111,1	15,5	211,4	2,09
	82,9	S-C	9,8	12,2	67	69,5	0,47	1,38	145	35,0	2,2	2,35	67,5	12,0	16,5	30	50	83	145,2	15,6	270,1	2,59
JEJA	80,9	S-H	9,9	10,2	20	68,4	0,44	1,01	101	21,0	1,5	3,65	56,0	1,0	3,0	80	100	39	72,8	12,6	67,9	2,10
	80,9	S-H	9,4	11,4	23	68,9	0,46	1,04	101	8,0	0,8	3,92	53,9	2,0	4,0	60	65	48	37,9	16,2	50,6	0,65
<u>C I U D A D R E A L</u>																						
ARAGON-03	81,7	S-H	10,7	11,2	16	70,8	0,53	1,27	101	10,0	2,0	2,81	61,8	2,5	2,5	90	95	46	87,0	11,5	84,9	2,59
AUTONOMIA	83,1	S-H	10,8	10,9	32	69,9	0,53	1,03	96	29,0	1,1	1,53	59,1	2,0	11,0	10	30	56	92,4	15,3	150,3	1,79
CALATRAVA	81,7	S-H	10,8	10,0	16	69,6	0,51	1,18	111	10,0	1,2	2,61	61,8	1,5	3,5	90	90	42	82,5	12,1	82,4	2,32
CANDEAL	79,5	S-H	10,2	11,2	23	68,8	0,49	1,04	101	11,0	0,8	2,81	59,9	2,0	4,5	50	65	48	59,9	14,1	64,3	1,28
CHAMORRO	82,1	S-H	10,6	10,9	18	69,1	0,46	1,04	106	18,0	0,8	2,81	56,1	2,0	6,0	50	50	54	58,1	17,1	93,1	0,81
S. CAPELLI	81,3	S-C	10,1	12,0	17	57,7	0,63	1,95	161	16,0	2,2	2,81	71,0	1,0	3,0	40	60	49	108,7	10,9	104,2	3,84

VARIEDAD	TRIGO										HARINA										FARINOGRAMA										ALVEOGRAMA	
	Peso del Hl. trigo limpio	fractura al cortagranos	Humedad %	Proteínas % s.s.s.	Indice de Felshenke min.	Extracción %	Cenizas % s.s.s.	Indice de maltosa	Actividad diastásica	Valor de sedimentación c.c.	Color K-J	Pigmentos p.p.m.	Absorción de agua %	Periodo de desarrollo min.	Estabilidad min.	Tolerancia al amasado U.F.	Decaimiento U.F.	Nº Valorimétrico	Tenacidad (P)	Hinchamiento (G)	Valor W	Proporcionalidad H/L										
BADAJOZ																																
ARDICA	78,1	S-H 8,4	8,0	22	66,3	0,42	1,18	121	17,0	1,4	3,39	59,6	1,5	6,0	45	35	55	93,8	12,0	107,8	2,84											
	78,7	S-H 9,5	10,0	20	61,9	0,47	1,08	101	24,0	1,5	3,13	54,0	1,0	5,0	50	50	50	122,8	11,7	146,4	3,96											
	76,9	S-H 9,6	9,5	17	65,5	0,41	1,01	101	17,0	1,3	2,61	51,0	1,0	2,0	60	75	44	71,9	12,3	89,0	2,10											
CABEZORRO	78,9	S-H 9,3	9,5	26	64,1	0,44	1,09	106	23,0	1,0	3,39	54,0	1,5	7,5	40	50	51	88,1	13,0	127,1	2,34											
	78,1	S-H 9,8	10,9	24	65,4	0,43	1,06	111	28,0	1,6	3,65	51,3	1,0	2,0	65	75	44	75,9	12,6	99,9	2,08											
FARTO	76,9	S-H 9,7	10,4	16	66,6	0,55	1,80	166	15,0	1,3	3,13	57,2	1,0	2,5	70	80	44	72,3	15,9	97,8	1,74											
IMPETO	82,7	S-H 9,9	11,9	31	67,9	0,41	1,03	101	24,0	1,9	3,92	56,1	1,0	12,5	30	20	60	60	72,5	13,3	137,1	1,40										
JEREZ-36	82,7	S-C 8,7	10,1	17	51,9	0,65	2,44	207	18,0	2,8	4,44	66,0	1,5	4,0	45	60	48	113,2	11,2	118,8	3,99											
RUBIO AR-	81,1	S-C 9,0	10,4	19	54,5	0,69	2,10	188	15,0	1,3	2,61	65,5	1,0	2,0	35	40	54	116,2	10,8	118,9	4,70											
CELINO																																
BALEARES																																
CANDEAL	80,1	S-H 11,0	12,1	30	62,3	0,49	1,03	101	16,0	2,1	2,61	56,3	3,0	3,5	110	100	47	57,1	17,1	75,0	0,89											
	75,5	S-H 10,6	11,1	14	72,6	0,63	1,74	106	11,0	1,6	2,61	59,4	1,5	1,5	90	95	42	55,9	8,5	36,5	3,12											
M O R T	76,5	S-H 10,3	10,9	14	69,7	0,60	1,99	111	14,0	1,8	2,81	60,3	1,0	3,0	100	110	37	66,1	10,6	59,9	2,56											
BARCELONA																																
ESTRELLA	78,7	S-H 11,6	10,9	19	69,0	0,46	0,98	101	13,0	1,5	3,13	54,3	1,0	5,0	40	60	47	48,8	12,5	56,8	1,38											
J E J A	80,7	S-H 10,1	9,6	18	66,7	0,49	1,49	151	16,0	1,9	2,61	61,4	1,0	4,5	60	75	43	90,9	10,8	85,6	4,32											
LIBERO	81,3	S-C 9,9	11,0	28	63,8	0,50	1,21	106	30,0	1,6	3,13	56,9	2,5	12,5	35	35	58	89,8	14,1	109,3	1,89											
BURGOS																																
ARAGON-03	80,5	S-C 10,2	10,8	20	71,9	0,55	1,40	130	12,0	3,0	2,61	63,4	3,0	5,0	60	80	49	45,5	20,4	80,2	0,47											
ARADI	81,1	S-C 10,2	10,3	12	47,7	0,64	2,33	151	20,0	2,5	3,13	69,0	1,5	6,5	30	45	53	113,8	12,9	133,9	2,92											
CANPENDOR	79,3	S-H 9,8	12,6	13	74,1	0,48	1,04	101	26,0	3,1	2,95	59,0	1,5	5,0	50	70	46	113,6	12,8	147,6	2,99											
CANDEAL	77,7	S-C 10,2	12,1	10	70,6	0,62	1,91	171	11,0	3,1	2,81	66,8	1,5	2,5	110	160	30	62,5	12,2	49,0	1,26											
	78,1	S-H 10,2	12,5	16	70,5	0,46	0,99	101	12,0	0,5	2,61	55,0	1,5	4,0	70	105	40	34,1	18,2	49,1	0,45											
BORRACHO	78,3	S-H 10,5	13,0	12	71,5	0,43	1,00	96	9,0	1,5	2,61	56,4	2,0	3,0	80	105	41	52,1	14,4	66,5	1,14											
	80,7	S-H 10,1	12,4	15	71,4	0,48	1,02	101	12,0	1,1	3,13	55,9	1,5	3,5	80	105	41	48,3	17,1	74,3	0,70											
ESTRELLA	78,3	S-H 10,5	10,8	22	69,5	0,45	1,00	101	20,0	3,1	2,09	54,6	1,0	5,5	55	70	45	66,5	15,3	89,6	1,23											
	76,5	S-H 10,1	10,9	20	71,4	0,43	0,97	90	11,0	3,1	2,61	53,3	2,0	3,0	80	60	50	42,2	11,8	46,2	1,46											
FARTO	74,9	S-H 9,9	13,0	17	68,2	0,64	2,18	210	-	4,1	2,81	63,2	1,5	3,0	90	90	40	52,2	11,0	46,5	2,10											
	76,9	S-C 9,6	12,8	13	67,8	0,66	2,10	201	14,0	3,4	2,81	63,4	1,0	2,5	90	100	39	46,7	10,0	33,7	2,31											
R E X	77,5	S-C 9,6	13,5	33	72,5	0,53	1,29	101	39,0	1,1	2,71	61,3	2,0	11,0	10	45	55	94,9	17,5	188,5	1,35											
ROJO	80,1	S-H 10,8	12,4	15	72,5	0,48	1,04	106	12,0	3,0	2,61	60,3	2,0	3,0	95	125	38	60,2	13,6	63,8	1,43											
	78,7	S-H 10,6	11,0	20	71,4	0,52	1,27	121	10,0	3,9	2,95	59,5	1,5	4,5	80	100	39	66,0	13,0	99,0	2,00											

VARIEDAD	TRIGO					H A R I N A					F A R I N O G R A M A					A L V E O G R A M A						
	Peso del Hl. trigo limpio	Fractura al cortagranos	Humedad %	Proteínas % s.s.s.	Indice de Pelschenke min.	Extracción %	Cenizas % s.s.s.	Indice de maltosa	Actividad diastásica	Valor de alimentación c.c.c.	Color K-J	Pímentos P. m.	Abr.ación de agua %	Periodo de desarrollo min.	Estabilidad min.	Tolerancia al amasado U.F.	Decaimiento U.F.	Nº Valorimétrico	Tenacidad (P)	Hinchamiento (G)	Valor H	Proporcionalidad H/L
<u>C O R D O B A</u>																						
ANDALUCIA	78,1	S-H	9,9	10,2	15	69,0	0,63	2,02	201	13,0	1,6	5,22	55,0	2,0	3,5	40	40	52	56,0	10,8	52,9	2,40
CABEZORRO	79,7	S-H	8,7	9,0	28	65,4	0,51	1,02	101	21,0	1,5	3,13	53,0	1,5	6,5	55	60	48	66,4	11,9	82,4	2,21
DIMAS	77,5	S-H	10,3	11,6	30	67,2	0,46	0,97	106	15,0	1,9	2,35	51,1	1,0	3,5	60	60	45	60,8	13,0	81,6	1,80
	77,5	S-H	9,6	12,4	16	66,8	0,46	1,02	96	13,0	2,4	3,65	53,0	1,0	2,0	90	95	40	41,6	10,6	38,0	1,80
F. AURORA	82,7	S-C	10,4	11,5	33	72,6	0,50	1,49	201	28,0	0,5	2,09	62,5	1,0	12,5	30	25	58	160,9	13,4	255,3	3,94
GRIFONI	83,1	S-C	9,4	8,3	15	62,9	0,69	2,14	201	13,0	1,2	4,18	61,3	1,5	5,5	40	50	50	143,2	10,5	129,3	5,50
IMPETO	83,7	S-H	10,4	11,4	41	67,9	0,40	0,99	80	21,0	1,4	2,61	62,9	1,5	9,0	20	40	54	94,6	12,9	115,3	2,24
	83,1	S-H	9,6	10,6	32	68,5	0,41	1,00	101	25,0	0,5	3,13	56,2	1,0	13,5	40	15	56	149,9	11,2	157,9	5,30
M A R A	83,9	S-C	9,9	11,1	32	61,9	0,41	1,00	96	25,0	2,1	2,61	58,9	2,5	5,0	45	65	51	118,1	13,1	151,6	2,90
	81,7	S-H	9,4	12,2	26	63,9	0,43	1,00	101	26,0	1,0	3,13	58,9	3,5	6,0	40	55	57	93,4	14,6	146,2	2,10
	82,1	S-H	10,5	11,9	39	68,9	0,42	1,02	121	20,0	0,9	1,81	61,4	5,0	7,0	40	60	60	159,5	11,3	155,3	5,27
	81,5	S-H	10,4	12,6	25	67,5	0,40	1,04	101	22,0	1,7	3,92	63,8	4,0	6,0	45	55	57	144,4	11,5	153,9	5,25
VALENCIANO	77,7	S-H	10,5	12,2	14	62,8	0,58	1,72	96	15,0	1,4	3,39	59,5	2,0	6,0	30	60	50	98,7	10,6	91,5	4,00
<u>C U E N C A</u>																						
ARAGON-03	81,5	S-C	9,9	10,9	16	71,1	0,56	1,30	111	16,0	0,8	2,81	62,4	3,0	3,5	70	70	52	66,0	15,2	82,3	1,17
	81,3	S-C	10,3	10,9	17	72,5	0,53	1,27	111	15,0	1,5	2,61	63,1	2,0	2,5	100	95	44	75,9	14,1	85,7	1,66
	81,7	S-C	9,2	10,4	16	70,6	0,56	1,23	111	14,0	0,7	3,13	60,8	2,0	2,0	100	100	42	52,4	15,4	60,5	0,93
	79,9	S-H	10,2	11,5	18	70,3	0,53	1,27	121	19,0	1,3	2,61	62,4	2,0	3,5	80	75	47	83,1	13,3	95,6	2,03
	81,5	S-H	11,2	-	15	72,7	0,55	1,56	101	11,0	1,3	2,61	63,5	2,0	3,0	90	90	44	53,3	16,8	67,9	0,85
CHAMORRO	79,3	S-H	11,8	10,2	21	71,7	0,44	1,01	101	10,0	1,1	3,13	53,9	2,5	5,5	40	60	48	46,7	12,5	45,0	1,34
	79,3	S-H	9,4	11,4	16	71,8	0,49	1,04	101	12,0	1,0	4,18	56,5	2,0	6,0	50	60	50	49,1	11,6	45,2	1,66
	79,5	S-H	10,1	11,7	20	71,7	0,46	1,02	111	12,0	2,0	3,92	56,7	2,0	6,5	60	65	50	47,7	18,9	76,9	0,55
DIMAS	78,1	S-H	9,9	10,5	19	70,8	0,51	1,02	101	8,0	1,7	3,39	57,8	1,0	2,5	110	110	42	53,5	12,9	56,4	1,47
F. AURORA	81,5	S-H	10,2	11,0	31	70,5	0,58	1,38	101	16,0	1,8	2,81	63,2	4,0	6,0	60	70	54	88,8	16,2	135,3	1,18
GREDOS	81,1	S-H	12,6	-	21	71,8	0,60	1,91	101	10,0	0,9	2,81	64,1	1,5	2,5	90	110	39	83,4	10,3	69,3	3,75
NEGRILLO	80,9	S-H	10,3	-	24	70,5	0,46	1,03	106	12,0	2,0	3,13	53,3	1,5	5,0	40	70	46	45,6	18,4	73,8	0,65
	79,3	S-H	10,2	-	19	72,5	0,48	1,05	121	15,0	2,2	3,13	54,1	1,5	6,0	50	80	44	67,6	11,2	56,1	2,48
	79,1	S-H	9,7	11,4	19	68,0	0,46	1,00	126	8,0	0,8	3,13	56,7	2,0	3,0	100	90	45	45,6	17,6	62,4	0,63
	78,5	S-H	10,2	10,7	15	69,2	0,44	1,02	106	14,0	0,7	2,35	53,8	2,0	3,0	110	130	38	36,8	12,5	33,5	1,03
	79,1	S-H	10,7	10,5	16	70,7	0,46	0,99	90	9,0	0,4	2,81	55,2	1,0	3,5	80	95	40	37,0	12,3	35,2	1,10
	80,7	S-H	10,7	11,2	24	69,1	0,47	1,01	121	12,0	0,6	2,65	55,7	1,0	5,0	60	75	44	47,1	13,2	52,3	1,21
RELIANCE	78,5	S-C	9,8	11,0	19	69,8	0,58	1,34	135	30,0	0,6	2,09	62,4	5,0	8,5	50	60	59	96,6	16,7	172,0	1,42
TAVARES	81,7	S-H	9,6	10,4	16	70,0	0,53	0,99	121	18,0	0,4	2,81	57,7	1,5	8,0	30	50	50	65,6	13,4	77,4	1,59
<u>G E R O N A</u>																						
ARIANA	81,3	S-H	11,1	12,4	44	75,0	0,48	1,30	121	27,0	3,2	3,39	60,0	2,0	13,0	25	25	58	117,5	15,0	221,2	2,20
	82,1	S-C	12,4	12,3	86	72,3	0,53	1,52	145	40,0	2,9	3,65	61,8	9,0	19,5	15	20	78	141,1	15,7	284,3	2,40
DR. MAZET	81,1	S-H	10,7	10,7	31	73,0	0,51	1,27	111	22,0	1,6	3,13	59,0	2,5	10,0	20	50	54	83,9	19,8	174,0	0,90
DIMAS	70,1	S-H	10,8	9,9	26	67,0	0,42	0,98	101	26,0	1,6	3,13	55,3	1,5	5,5	40	25	56	137,6	12,4	177,9	4,10

VARIEDAD	T R I G O				H A R I N A						F A R I N O G R A M A					A L V E O G R A M A						
	Peso del H. trigo limpio	Fractura al cortarse	Humedad %	Proteínas % s.s.s.	Índice de Pelshenke min.	Extracción %	Cenizas % s.s.s.	Índice de maltosa	Actividad diastásica	Valor de viscosidad C.V.	Color K-J	Pigmentos P-P.m.	Absorción de agua %	Período de desarrollo min.	Estabilidad min.	Tolerancia al amasado D.F.	Decaimiento U.F.	Nº Valorime trigo	Tenacidad (P)	Hinchamiento (G)	Valor W	Proporción Lidad H/L
<u>G E R O N A (Continuación)</u>																						
IMPETO	80,3	S-H	9,5	11,9	42	66,9	0,42	0,99	101	31,0	2,1	3,39	55,0	1,5	12,5	30	30	59	139,6	12,0	171,6	3,90
LIBERO	79,5	S-C	10,7	9,8	36	64,4	0,46	1,00	106	33,0	2,6	2,61	62,9	4,0	11,0	20	40	59	115,2	14,7	181,8	2,30
PAIS	81,7	S-H	9,8	12,4	22	67,6	0,46	1,04	106	16,0	1,6	3,65	58,8	3,5	4,5	50	90	51	83,1	13,3	92,9	2,10
TERCEJAT	81,3	S-C	9,4	10,3	18	61,7	0,52	1,42	140	20,0	---	3,92	59,4	2,0	4,0	90	90	45	40,1	18,9	60,9	0,5
<u>G R A N A D A</u>																						
ARAGON-03	78,5	S-C	10,6	10,2	19	71,0	0,56	1,24	176	16,0	0,6	3,91	64,8	2,5	3,5	70	65	50	89,1	14,9	110,5	1,72
ARIANA	80,1	S-C	9,8	12,3	36	69,4	0,48	1,49	101	37,0	1,8	1,81	64,6	10,5	18,0	15	30	79	93,7	19,2	226,6	1,03
CANDEAL	82,3	S-C	10,9	10,5	17	68,8	0,58	1,56	145	17,0	2,0	3,13	66,9	1,5	3,5	70	80	42	70,4	11,9	65,1	2,09
DIMAS	78,1	S-H	10,8	11,1	24	69,0	0,46	1,00	90	11,0	1,9	3,91	55,3	2,0	5,0	50	60	51	36,8	17,2	52,0	0,54
	81,7	S-H	10,3	9,8	27	68,9	0,49	0,99	101	20,0	1,0	1,81	57,2	1,5	8,0	30	50	52	85,9	13,2	100,1	1,96
	78,1	S-H	10,4	10,1	22	68,5	0,45	1,02	156	10,0	1,1	2,35	53,5	1,5	7,0	40	45	52	35,7	13,6	40,8	0,79
M A R A	77,7	S-H	11,2	11,3	23	67,8	0,46	0,99	96	12,0	1,8	3,13	56,1	1,0	5,0	40	65	46	41,2	18,7	62,3	0,49
	81,5	S-H	11,0	11,1	26	67,9	0,44	1,02	145	19,0	2,6	1,53	57,9	3,0	5,5	60	65	50	74,2	12,5	78,1	2,03
VALENCIANO	78,1	S-H	10,2	10,2	20	62,7	0,67	2,10	111	13,0	2,4	3,13	63,1	2,0	4,5	60	80	45	49,4	10,2	38,8	2,19
	78,1	S-H	10,7	10,2	17	65,9	0,67	2,06	145	14,0	1,6	4,43	65,5	1,5	6,0	30	50	49	68,7	9,4	54,1	3,08
	78,5	S-C	10,8	10,7	16	60,1	0,69	2,02	140	15,0	3,2	3,65	63,1	1,5	3,5	80	100	40	58,1	10,9	50,9	2,15
	78,5	S-H	10,1	10,3	16	62,1	0,71	1,91	171	14,0	1,7	4,43	61,8	1,0	3,0	80	90	40	46,7	9,5	35,0	2,36
	78,5	S-H	10,3	10,4	16	67,6	0,69	1,95	145	15,0	1,6	4,69	61,3	1,5	5,0	40	65	48	65,7	11,0	55,5	2,42
<u>G U A D A L A J A R A</u>																						
ARAGON-03	79,5	S-H	10,3	-	16	71,3	0,55	1,40	101	13,0	2,4	3,92	60,7	2,0	5,0	50	70	50	100,6	14,4	130,1	2,20
	80,1	S-H	10,6	10,1	16	71,1	0,53	1,24	121	13,0	0,5	2,61	62,0	1,5	2,0	120	90	42	75,8	11,2	73,4	2,70
ESTRELLA	80,3	H	10,8	10,9	18	72,4	0,44	1,00	96	10,0	2,7	2,35	56,2	1,5	5,0	50	60	48	71,6	11,2	66,6	2,49
	81,5	S-H	11,2	9,8	21	68,2	0,60	2,06	101	11,0	0,5	3,13	60,2	1,0	4,0	60	80	42	77,0	10,1	60,6	3,50
F. AURORA	82,9	S-C	10,4	10,9	33	71,9	0,56	1,63	101	34,0	1,8	1,53	67,2	11,0	20,0	15	30	82	109,2	19,0	277,2	1,23
	82,9	S-C	10,4	-	15	69,8	0,60	1,91	195	22,0	1,8	2,81	64,2	3,0	10,0	20	35	56	102,3	12,2	117,4	2,97
NEGRILLO	82,5	S-H	10,7	10,8	22	69,2	0,46	1,02	101	12,0	0,3	2,61	56,5	1,5	3,0	70	80	45	47,1	17,2	66,6	0,68
PANE-2	79,9	S-H	11,4	12,3	28	68,8	0,51	1,12	111	17,0	0,7	2,35	61,2	2,0	8,0	30	50	53	86,0	14,0	105,9	1,86
PANE-247	82,9	S-C	10,7	10,9	19	68,3	0,56	1,38	106	11,0	0,7	1,30	65,8	1,0	4,5	50	60	46	140,5	10,6	128,8	4,87
<u>H U E L V A</u>																						
BARBILLA	78,1	S-H	9,9	9,8	24	69,7	0,42	0,98	111	16,0	0,9	2,09	56,5	1,0	7,0	45	40	54	130,5	11,0	120,5	5,09
IMPETO	82,1	S-H	9,6	10,7	35	69,0	0,43	1,06	101	30,0	1,0	3,13	61,0	2,5	13,0	10	0	65	164,3	11,5	183,6	5,33
	82,1	S-H	9,8	11,1	20	68,7	0,40	1,02	121	22,0	1,3	3,13	59,3	1,0	12,5	40	15	59	82,5	15,0	139,1	1,70

VARIEDAD	TRIGO					HARINA					FARINOGRAMA					ALVEOCRAMA				
	Peso del Hl. trigo limpio	Fractura al cortagranos	Humedad %	Proteínas % s.s.s.	Indice de Pelshenke min.	Extracción %	Cenizas % s.s.s.	Indice de maltosa	Actividad diastásica	Valor de sedimentación c.c.	Color K-J	Pigmentos p.p.m.	Absorción de agua %	Periodo de desarrollo min.	Estabilidad min.	Tolerancia al amasado U.F.	Decaimiento U.F.	Nº Valorimétrico	Tenacidad (P)	Hinchamiento (G)

HUESCA

ARAGON-03	81,3	S-H 9,2	12,7	20	70,2	0,49	1,11	106	13,0	1,0	3,39	60,7	3,0	5,0	50	70	51	84,3	17,5	128,3	1,23
ARIANA	81,3	S-H 10,9	10,5	17	70,0	0,46	1,30	135	12,0	0,6	2,61	59,7	2,0	2,5	80	90	44	67,1	14,4	78,0	1,46
ARIANA	82,3	S-H 10,9	8,7	22	70,1	0,44	1,46	140	22,0	0,4	2,61	60,3	2,5	14,5	15	10	61	130,9	12,9	174,6	3,40
DR. MAZET	82,1	S-H 9,5	11,1	19	71,1	0,53	1,34	126	10,0	0,6	3,65	61,8	2,5	10,0	30	30	57	117,8	13,6	153,4	2,96
ESTRELLA	78,1	S-H 9,2	10,1	25	66,9	0,51	0,98	90	12,0	2,4	3,13	52,0	2,0	5,5	50	40	54	53,2	13,5	69,6	1,34
LANGUEDOC	78,1	S-H 9,4	8,5	53	63,7	0,44	0,97	101	31,0	0,5	2,61	57,6	2,0	18,5	10	0	65	133,9	12,4	155,9	3,86
PANE-447	79,5	S-H 11,0	9,3	20	67,7	0,58	1,49	151	15,0	0,5	2,09	60,4	3,5	9,0	15	25	62	125,8	11,4	131,7	4,24

JAEEN

ARIANA	82,1	S-C 10,3	12,7	45	69,5	0,61	2,06	106	31,0	1,7	2,35	64,3	11,0	22,0	10	15	83	133,3	15,3	267,4	2,52
ARIANA	82,5	S-C 9,7	11,9	20	70,7	0,50	0,99	116	30,0	0,6	2,61	62,9	11,0	16,5	35	40	82	89,1	15,8	168,4	1,63
DINAS	78,9	S-H 9,5	11,4	16	71,3	0,46	1,01	106	10,0	0,9	3,13	54,3	1,0	3,5	60	65	46	48,3	15,5	64,3	0,94
DINAS	76,7	S-H 9,3	11,1	31	69,0	0,46	0,97	101	15,0	1,2	2,61	56,3	1,5	6,0	50	50	52	47,8	15,7	63,8	0,93
LEDESMA	80,9	S-C 8,8	11,5	15	59,3	0,64	2,14	182	20,0	2,5	3,39	66,0	2,0	5,0	55	60	44	119,2	12,9	140,1	3,17
LEDESMA	80,9	S-C 9,7	11,0	13	62,2	0,61	2,38	207	17,0	1,9	2,81	64,0	1,5	4,5	60	60	44	117,2	12,0	59,9	3,18
MARA	75,9	S-H 9,8	12,3	27	69,3	0,46	1,00	111	22,0	1,8	2,35	59,8	2,5	9,0	20	50	54	84,9	14,9	124,7	1,71

VALENCIANO	77,1	S-H 10,0	10,2	17	66,3	0,59	2,10	121	16,0	0,6	3,39	60,9	2,0	4,0	40	50	52	76,9	12,5	85,4	2,23
VALENCIANO	80,1	S-H 9,2	10,0	14	62,1	0,53	2,59	207	10,0	1,6	3,65	63,5	1,5	3,5	65	75	45	61,2	11,2	59,9	2,37
VALENCIANO	77,3	S-H 9,1	10,1	16	67,4	0,59	1,72	161	14,0	1,6	3,13	57,1	1,0	3,0	60	65	45	68,0	9,9	53,6	3,18

LA CORUNA

PAIS	80,5	S-H 10,8	11,4	24	73,6	0,51	1,20	101	19,0	4,2	2,81	61,2	2,5	8,5	30	50	55	76,4	13,5	89,3	1,89
PAIS	79,5	S-H 11,1	11,0	30	69,5	0,51	1,02	101	15,0	2,6	2,61	62,5	3,0	8,5	25	50	54	94,0	14,6	131,0	1,82

LEON

ARIANA	80,1	S-C 9,9	12,2	74	70,2	0,53	1,46	140	37,0	2,5	2,61	65,4	7,0	16,5	5	35	69	110,4	16,3	219,7	1,75
BARBILLA	78,5	S-H 10,3	9,8	16	71,4	0,50	1,02	101	13,0	2,7	2,81	52,5	1,0	2,0	120	110	37	70,2	16,1	105,4	1,20
CANDEAL	77,9	S-C 10,0	11,1	16	69,0	0,55	1,99	151	14,0	1,6	3,39	58,1	1,5	4,0	80	90	43	73,4	13,2	80,1	1,90
ESTRELLA	79,3	H 10,3	10,9	24	70,1	0,44	0,97	90	10,0	1,8	3,13	52,0	1,5	3,5	60	60	50	45,2	14,4	58,0	0,96
HOCHO	77,7	S-H 10,0	10,3	32	70,5	0,49	1,00	96	18,0	1,1	3,13	51,8	1,0	3,0	95	85	42	41,3	20,5	89,7	0,42
PANE-247	81,3	S-H 10,0	10,3	22	67,9	0,53	2,14	116	11,0	0,7	1,81	63,7	1,0	4,0	65	80	45	101,6	10,2	87,8	4,16
ROJO	77,3	S-H 10,0	10,6	25	70,4	0,48	1,03	101	11,0	1,9	2,61	54,4	1,5	5,5	55	55	51	54,5	14,6	66,9	1,14
S. RAFAEL	79,6	S-H 10,8	8,4	16	68,3	0,47	1,00	96	20,0	2,3	2,81	57,1	2,5	4,5	55	65	49	62,9	16,7	87,5	1,03

LOGRONO

ARAGON-03	82,9	S-H 9,1	11,6	15	68,9	0,54	1,32	145	14,0	1,8	2,61	60,2	2,0	3,0	80	80	46	115,4	11,5	115,3	3,78
ARIANA	80,7	S-C 11,1	12,0	29	71,9	0,59	1,91	126	27,0	2,1	3,39	67,1	1,5	2,5	60	45	53	137,1	11,9	173,4	3,82
CABEZORRO	77,3	S-H 10,3	10,8	41	64,7	0,46	1,03	101	25,0	1,8	2,61	55,7	2,0	8,5	30	60	51	63,7	16,3	95,2	1,08
ESTRELLA	78,1	S-H 9,2	10,8	21	73,5	0,47	0,99	130	13,0	1,7	2,61	55,6	1,0	3,0	80	75	44	67,5	13,3	72,2	1,75
ESTRELLA	76,5	S-H 9,6	10,3	25	70,2	0,44	0,97	101	14,0	2,0	2,81	53,1	1,5	4,5	60	55	50	64,8	14,8	74,8	1,51
ESTRELLA	74,7	S-H 9,5	11,8	53	63,5	0,46	0,97	90	11,0	2,2	2,81	52,9	2,0	6,0	40	55	50	54,8	14,9	71,4	1,15
ESTRELLA	75,7	S-H 9,3	10,3	37	69,4	0,43	1,00	111	12,0	2,1	3,39	53,3	1,5	6,5	50	45	45	44,5	13,5	56,1	1,11

VARIEDAD	TRIGO										HARINA										FARINOGRAMA										ALVEOGRAMA									
	Peso del H. trigo limpio	Fractura al cortagranos	Humedad %	Proteínas % s.s.s.	Indice de Pelshenke min.	Extracción %	Cenizas % s.s.s.	Indice de maltosa	Actividad diastásica	Valor sedimentación c.c.	Color K-J	Pigmentos p.p.m.	Absorción de agua %	Periodo de desarrollo min.	Estabilidad min.	Tolerancia al amasado g/l.	Decaimiento U.F.	Nº Valorimétrico	Tenacidad (p)	Hinchamiento (g)	Valor W	Proporción lidad H/1																		
FARTO	74,7	S-C	9,7	10,7	18	65,7	0,55	1,56	156	15,0	2,2	3,39	58,2	1,0	2,0	80	90	42	119,3	11,4	124,6	4,25																		
	75,5	S-C	9,8	9,9	15	69,2	0,59	1,66	126	12,0	2,0	2,61	60,1	1,5	3,0	65	80	44	88,9	11,2	82,5	3,27																		
PANE-2	83,3	S-H	9,8	11,1	33	71,6	0,48	1,06	101	17,0	0,9	2,09	58,3	2,0	7,0	40	50	52	116,2	13,5	139,1	2,82																		
	79,9	S-H	9,6	11,0	21	68,9	0,50	1,08	101	12,0	1,1	2,35	59,8	1,5	3,5	80	70	45	84,9	11,8	84,7	2,80																		
PANE-7	81,9	S-C	9,0	9,9	19	70,8	0,55	1,69	161	12,0	1,8	3,13	64,9	2,0	2,5	80	95	49	64,3	14,8	75,7	1,39																		
P A I S	79,1	S-H	13,5	9,8	38	70,6	0,58	1,00	111	22,0	3,6	1,53	63,2	3,5	8,0	40	60	55	108,1	12,3	128,8	2,87																		
	78,7	S-H	13,5	10,9	46	70,4	0,56	0,98	126	19,0	3,5	1,50	63,9	3,0	8,5	35	60	55	120,8	12,0	133,2	2,91																		
H A D R I D																																								
ARADI	77,9	S-C	10,7	12,1	23	64,5	0,49	0,99	121	26,0	3,0	3,39	62,7	2,0	4,5	55	60	51	56,8	17,0	79,7	0,84																		
	83,1	S-C	9,5	11,8	24	71,9	0,53	1,58	151	15,0	0,9	3,39	59,5	2,0	5,0	70	75	51	89,4	14,6	110,1	1,89																		
ARAGON-03	80,5	S-C	10,1	-	18	72,9	0,56	1,24	130	11,0	1,9	2,81	63,4	2,0	2,0	90	100	44	56,6	12,7	58,0	1,80																		
	82,3	S-H	10,1	-	18	72,9	0,53	1,13	101	10,0	2,1	2,81	59,7	2,5	3,0	70	70	50	74,2	13,0	79,2	1,91																		
ARIANA	81,1	S-C	9,3	11,1	17	71,5	0,59	1,46	121	15,0	0,5	2,09	58,3	2,0	3,0	90	80	47	69,8	12,1	107,0	2,27																		
	81,2	S-C	10,1	10,9	17	71,5	0,52	1,56	151	17,0	0,8	2,81	58,6	2,5	4,5	70	60	51	89,4	13,4	109,6	2,32																		
CALATRAVA	79,5	S-H	10,3	-	14	72,3	0,53	1,19	101	12,0	1,3	2,61	61,1	2,9	3,5	70	65	40	74,2	13,2	77,6	1,88																		
	79,7	S-H	10,7	13,0	28	65,4	0,46	0,98	140	30,0	1,7	2,61	61,0	3,0	3,5	60	70	51	59,5	14,7	72,3	1,27																		
CAMPEADOR	75,3	S-C	10,7	11,1	19	67,6	0,53	1,32	126	34,0	2,5	3,65	60,5	14,0	15,0	25	60	88	79,9	15,8	140,0	1,33																		
	74,1	S-C	10,5	11,9	25	67,2	0,51	1,46	96	29,0	1,2	2,13	63,4	4,0	6,0	30	45	58	52,0	18,0	86,2	0,71																		
CANDEAL	81,7	S-H	9,8	9,8	15	71,1	0,59	2,06	188	12,0	1,4	3,13	57,4	1,0	2,0	90	90	41	79,7	10,2	64,1	3,45																		
	79,7	S-C	10,6	12,5	19	66,4	0,58	1,95	101	27,0	2,2	3,65	64,8	2,0	3,5	70	100	43	61,0	15,2	75,8	1,22																		
CASCON	74,1	S-H	11,1	10,9	16	68,1	0,49	1,00	101	13,0	1,9	3,65	52,7	1,0	4,0	50	85	42	37,7	15,2	46,5	0,76																		
	79,1	S-H	12,4	9,4	25	71,2	0,53	1,12	106	11,0	0,9	3,39	57,4	1,5	5,0	50	95	41	74,2	11,0	69,0	3,14																		
CHACRERO	93,3	S-C	10,6	10,9	18	71,1	0,51	1,16	101	28,0	0,5	2,61	58,1	7,0	11,5	25	60	66	71,7	21,0	161,8	0,70																		
	78,5	S-H	10,3	9,9	20	72,0	0,43	0,97	101	14,0	1,8	2,61	52,2	1,5	5,0	50	65	51	52,8	17,6	91,1	0,77																		
ESTRELLA	91,5	S-C	10,3	-	25	70,4	0,62	2,28	161	29,0	0,9	3,39	64,8	10,5	16,0	20	40	80	118,8	17,0	231,7	1,74																		
	82,3	S-C	10,3	-	18	70,6	0,55	1,69	111	34,0	1,1	2,61	61,3	12,0	21,0	20	20	85	100,9	21,3	322,7	0,96																		
F. AURORA	81,7	S-C	9,7	12,2	18	70,6	0,55	1,69	111	34,0	1,1	2,61	61,3	12,0	21,0	20	20	85	100,9	21,3	322,7	0,96																		
	77,7	S-C	10,4	12,9	19	69,3	0,47	1,49	96	25,0	2,1	3,92	62,8	2,5	5,5	50	55	53	63,3	15,9	95,6	1,11																		
GREGOS	80,9	S-H	10,3	-	69,3	-	-	-	31,0	-	-	59,3	2,0	14,0	10	15	60	-	-	-	-	-																		
	77,1	S-C	10,1	13,9	32	70,6	0,56	1,08	111	40,0	1,3	3,39	61,8	9,0	19,0	20	10	80	70,4	18,3	147,0	0,99																		
VASCALLENA	77,1	S-C	10,1	13,9	32	70,6	0,56	1,08	111	40,0	1,3	3,39	61,8	9,0	19,0	20	10	80	70,4	18,3	147,0	0,99																		
	89,3	S-H	10,1	12,6	22	70,5	0,46	1,03	101	20,0	2,6	2,81	59,4	2,0	5,0	60	65	49	109,3	12,7	139,8	3,25																		
M A R A	78,7	S-H	11,8	12,4	23	68,0	0,51	1,06	121	20,0	1,6	3,92	57,2	3,0	4,5	65	80	49	87,4	13,7	111,4	2,06																		

L U G O



VARIEDAD	T R I G O					H A R I N A							F A R I N O G R A M A						A L V E O G R A M A			
	Peso del trigo limpio	Fractura al cortagranos	Humedad %	Proteínas & s.s.s.	Indice de Peishenke min.	Extracción %	Cenizas % s.s.s.	Indice de maltosa	Actividad diastásica	Valor de sedimentación c.c.c.	Color K-J	Pigmentos P.p.m.	Absorción de agua %	Periodo de desarrollo min.	Estabilidad min.	Tolerancia al amasado U.F.	Decremento D.F.	Na Valoring-trico	Tenacidad (P)	Hinchamiento (G)	Valor W	Proporción Lidad H/L

M A D R I D (Continuación)

NEGRILLO	81,3	S-H 10,1	-	-	71,3	-	-	-	12,0	-	-	54,0	1,5	4,0	70	60	48	-	-	-	-
	80,5	S-H 10,4	11,0	18	73,9	0,43	0,99	101	11,0	0,9	2,61	51,5	1,0	4,0	70	75	44	40,3	13,3	42,9	1,08
TAVARES	81,5	S-H 9,4	11,8	16	70,7	0,50	1,18	106	17,0	1,2	1,81	54,9	1,5	5,0	40	55	47	78,6	13,0	90,9	2,28
YACKTANA	78,5	S-H 10,8	12,4	22	67,2	0,44	0,99	106	25,0	0,6	2,35	61,7	2,0	11,0	15	25	58	71,6	13,4	90,9	1,77

M A L A G A

ARIANA	81,3	S-C 10,3	12,0	36	70,6	0,59	1,69	156	33,0	1,8	3,13	65,6	13,0	23,0	5	25	86	140,7	12,9	182,5	3,34
DIMAS	79,3	S-H 10,1	10,4	28	71,0	0,47	1,01	101	15,0	2,1	3,65	57,3	1,5	6,5	50	60	48	53,5	17,0	81,4	0,77
FARTO	78,1	S-C 9,7	11,0	18	62,9	0,68	1,95	161	12,0	1,4	3,13	71,0	2,0	4,0	50	80	45	78,2	10,7	68,7	2,89
HIBRIDO-D	82,9	S-C 9,5	12,4	16	61,9	0,64	1,87	171	10,0	3,0	4,18	69,4	2,0	4,0	60	70	48	93,5	12,7	99,9	2,35
RECIO	83,7	S-C 9,6	10,3	17	63,5	0,65	1,56	121	16,0	2,0	3,39	68,3	1,5	4,0	60	80	44	105,5	12,5	107,3	2,78
S.CAPELLI	83,1	S-C 9,5	11,3	17	57,3	0,65	1,72	126	25,0	2,3	3,92	77,4	2,0	8,5	40	35	53	108,9	17,3	184,0	1,50

M U R C I A

F.AURORA	81,7	S-H 9,6	11,3	20	70,8	0,56	1,61	156	29,0	1,1	2,09	66,3	2,0	13,0	20	20	48	78,3	20,2	206,7	0,78
HIBRIDO-D	78,1	S-C 9,4	12,1	26	60,7	0,60	2,02	207	18,0	2,3	3,39	69,8	1,5	3,5	60	60	49	120,2	14,1	157,5	2,52

N A V A R R A

ARAGON-03	80,3	S-C 9,0	10,9	12	71,6	0,53	1,40	101	13,0	1,4	2,81	60,8	2,0	2,0	115	100	42	62,9	12,4	59,8	1,87
	80,5	S-C 10,1	11,6	15	72,0	0,50	1,52	176	11,0	1,5	3,13	61,2	2,0	2,0	100	80	46	66,8	12,4	67,1	2,03
	82,9	S-C 9,7	11,7	20	74,3	0,55	1,49	101	10,0	1,0	2,09	61,2	2,0	1,5	110	110	42	52,5	14,6	55,7	1,12
BIDI	81,9	S-C 9,2	12,8	16	53,2	0,59	2,56	166	22,0	2,8	3,13	72,7	2,5	10,0	40	40	56	130,6	15,2	204,6	2,50
DR. MAZET	80,7	S-C 9,0	10,9	29	73,6	0,55	1,52	188	27,0	1,0	2,35	60,8	3,0	10,5	20	40	57	141,6	12,4	168,5	4,08
ESTRELLA	76,5	H 10,1	9,5	27	69,8	0,44	0,99	101	10,0	1,0	1,81	52,1	1,5	4,5	60	45	54	48,9	14,0	63,0	1,20
	79,8	S-H 9,6	10,9	21	70,5	0,46	1,03	106	18,0	1,7	2,61	53,9	1,5	5,0	60	60	48	50,6	14,8	67,4	1,09
	75,3	H 9,6	10,4	17	73,5	0,53	1,09	101	9,0	1,5	2,81	53,5	1,5	3,0	70	70	47	48,7	11,7	49,0	1,76
	75,7	H 10,1	11,2	17	71,2	0,46	1,01	111	10,0	1,6	3,13	69,8	2,0	3,0	60	60	50	36,1	13,2	42,1	0,94
LANGUEDOC	77,5	S-H 10,0	10,6	41	67,8	0,50	1,26	111	14,0	0,6	2,61	54,4	1,5	10,0	25	30	55	83,1	11,2	86,0	3,21
NAVARRO-105	80,7	S-C 10,0	11,7	19	73,1	0,57	1,91	188	22,0	2,4	2,35	64,5	1,5	5,0	50	70	47	115,3	11,7	127,5	3,92
	80,3	S-C 9,4	10,5	17	69,5	0,53	1,74	161	20,0	1,7	3,39	64,1	1,5	6,0	40	70	48	156,2	11,1	170,7	5,46
PANE-2	80,9	S-H 9,8	10,8	29	69,7	0,53	1,16	111	17,0	1,1	2,35	58,5	2,0	8,0	35	50	53	64,9	15,0	79,6	1,33
ROYO ES-LAVA	79,9	S-H 10,1	10,1	15	71,1	0,46	1,01	101	12,0	2,0	2,81	62,5	2,0	3,0	80	80	46	70,6	11,1	66,3	2,75
	82,5	S-H 9,8	10,1	16	73,9	0,53	1,52	151	8,0	1,4	2,61	60,6	2,0	1,5	100	95	43	52,8	12,0	49,3	1,78
	78,7	S-H 10,1	12,0	17	71,1	0,53	1,54	151	8,0	1,9	2,61	55,5	1,5	3,5	80	75	43	43,4	10,6	33,2	1,93

VARIEDAD	TRIGO					H A R I N A						F A R I N O G R A M A					A L V E O G R A M A				
	Peso del Hl. trigo limpio	Fractura al cortarse	Humedad %	Proteínas % s.s.g.	Indice de Pfallenhke min.	Extracción %	Cenizas % s.s.g.	Indice de maltosa	Actividad diastásica	Valor de s.dimentación c.c.c.	Color K-J	Pigmentos P.P.M.	Absorción de agua %	Periodo de desarrollo min.	Estabilidad min.	Tolerancia al amasado U.F.	Decaimiento U.F.	Nº Valorimétrico	Tenacidad (P)	Hinchamiento (G)	Valor W

P A L E N C I A

ALAGA	80,7	S-C	10,7	10,5	14	56,9	0,60	2,06	151	15,0	2,0	2,35	62,0	1,0	4,0	50	80	42	62,7	10,4	46,3	2,85
ARAGON-03	82,3	S-H	9,9	11,4	16	69,5	0,44	1,11	96	13,0	1,4	2,61	59,3	3,5	3,0	60	65	53	48,0	16,0	58,1	0,80
	82,5	S-C	9,4	11,3	16	69,8	0,53	1,13	106	15,0	1,0	3,39	59,3	1,5	6,0	40	50	50	65,9	15,6	80,0	1,11
ARIANA	82,5	S-C	10,7	12,1	52	70,8	0,54	1,69	126	35,0	0,7	3,39	63,5	9,0	18,5	0	20	77	77,1	20,8	221,1	0,74
CASCON	76,9	S-H	11,3	11,1	17	67,9	0,46	0,98	101	10,0	1,5	2,09	51,8	1,5	2,0	80	80	45	37,3	12,9	39,8	0,96
BORRACHO	80,9	S-C	9,5	12,1	18	67,3	0,49	1,03	101	9,0	0,6	2,61	54,7	1,5	3,0	70	90	44	41,4	14,2	47,0	1,01
DIMAS	75,3	S-H	9,8	9,8	18	66,4	0,42	1,01	96	12,0	1,2	2,61	49,5	1,5	4,0	50	50	49	39,6	11,9	42,9	1,15
HIBRIDO J-1	79,5	S-H	9,6	11,9	14	69,5	0,43	1,04	106	14,0	1,5	2,09	51,5	1,5	2,0	60	65	47	44,1	11,1	39,7	1,70
	80,1	S-H	9,2	12,2	14	70,5	0,42	1,01	106	9,0	2,1	3,13	53,7	2,0	3,0	55	65	48	32,2	15,6	36,1	0,60
NEGRILLO	81,7	S-H	9,8	10,0	18	68,7	0,42	1,00	96	11,0	1,0	2,81	52,3	1,0	3,0	70	105	38	33,0	16,6	40,6	0,52
PANE-247	80,3	S-H	9,7	9,3	19	66,7	0,46	1,21	121	20,0	0,9	3,65	60,4	1,5	6,0	25	50	50	94,4	10,6	88,3	3,60
	80,7	S-C	9,5	9,6	16	65,5	0,48	1,26	135	19,0	1,8	2,35	61,0	3,0	8,0	25	40	58	115,2	10,0	98,5	5,20
R E X	78,7	S-H	11,4	12,4	23	68,6	0,53	1,47	130	23,0	1,8	2,81	61,2	1,5	2,5	60	95	42	88,8	12,9	120,6	2,38
	80,5	S-H	10,1	9,8	21	67,7	0,49	1,04	121	11,0	1,2	2,09	53,4	1,5	3,0	90	120	34	45,6	12,9	41,4	1,20
	79,9	S-H	9,9	9,5	22	66,6	0,51	1,00	101	12,0	1,7	2,35	52,7	1,0	4,0	60	100	39	43,1	15,1	51,4	0,82
	78,7	S-H	9,3	9,7	22	72,2	0,49	1,01	111	12,0	2,2	2,35	53,6	1,0	3,0	95	120	35	48,6	14,2	51,2	1,06
80,7	S-H	9,9	9,6	16	68,3	0,44	1,01	101	14,0	1,0	3,92	54,5	1,5	4,5	75	105	39	47,2	17,8	66,8	0,65	
81,3	S-H	10,9	10,7	18	67,6	0,46	0,99	111	13,0	1,7	2,09	54,4	1,0	4,0	60	95	40	41,7	13,2	42,5	1,16	

S A L A M A N C A

ALAGA	80,5	S-C	10,0	13,6	23	43,1	0,62	2,38	218	17,0	2,7	3,39	69,6	1,5	6,5	15	60	48	149,2	11,6	166,0	4,79
ARAGON-03	81,5	S-C	10,1	12,8	18	68,1	0,54	1,54	161	20,0	1,4	2,61	67,2	2,0	2,5	70	65	50	142,8	12,5	163,2	4,12
	81,7	S-C	10,6	12,7	22	68,6	0,52	1,34	135	21,0	1,7	2,35	65,3	2,0	4,0	60	60	50	136,9	14,9	194,7	2,71
BARBILLA	78,5	S-H	10,9	9,9	18	70,9	0,54	1,20	116	10,0	1,5	2,81	56,1	1,0	2,5	60	95	40	72,8	11,0	66,6	2,94
	78,1	S-H	9,0	11,6	20	68,1	0,46	0,99	95	11,0	1,2	3,13	52,2	1,5	2,5	45	65	50	71,6	10,8	66,7	2,80
CABEZORRO	78,3	S-H	10,4	9,8	19	64,8	0,47	1,18	111	17,0	1,6	4,18	57,8	2,0	6,5	40	40	55	112,6	11,3	115,0	4,03
	79,3	S-H	10,4	10,7	32	62,4	0,47	1,16	111	21,0	0,6	2,61	58,8	1,0	3,5	40	55	50	147,3	12,0	174,2	4,71
	80,9	S-H	10,8	11,9	20	63,4	0,47	0,98	101	23,0	0,9	2,61	69,8	2,0	6,5	40	80	47	78,4	15,8	109,6	1,45
CANDEAL	79,7	S-C	10,5	12,8	18	67,3	0,64	1,80	182	23,0	1,0	2,09	64,5	4,0	6,0	45	55	56	131,6	12,7	152,0	3,56
	81,7	S-C	9,5	11,9	17	65,8	0,64	2,02	195	19,0	1,5	2,35	63,1	2,5	4,0	60	80	48	88,7	11,3	82,0	3,21
	81,1	S-C	10,1	12,1	17	67,1	0,54	2,06	195	17,0	2,0	2,09	64,6	2,0	2,0	80	105	42	98,6	12,6	103,6	2,86
	81,1	S-C	10,6	11,6	17	67,9	0,61	1,84	188	18,0	1,4	3,13	61,8	2,0	3,5	60	85	44	76,7	11,8	73,4	2,57
MOCHO	80,9	S-H	10,4	12,0	22	67,2	0,45	1,03	106	18,0	0,5	2,61	58,1	2,0	7,0	34	45	55	114,8	13,2	144,4	2,91
PANE-247	80,7	S-H	10,4	9,2	26	63,7	0,54	2,28	207	14,0	1,2	2,61	65,8	1,0	4,0	45	55	48	107,4	10,0	86,2	5,06
	80,9	S-C	10,0	10,1	20	66,7	0,46	1,34	135	15,0	1,2	2,81	63,5	2,0	4,5	50	75	46	117,9	11,0	106,9	5,02
	81,7	S-C	10,0	10,1	16	65,8	0,55	2,10	207	16,0	1,3	2,35	67,6	1,5	3,0	50	90	44	146,0	11,0	137,1	5,48

S A N T A N D E R

RIETI	78,1	S-H	11,8	11,3	18	71,2	0,54	1,03	111	14,0	0,5	2,35	58,4	1,5	7,0	40	45	53	82,0	11,5	79,7	2,55
-------	------	-----	------	------	----	------	------	------	-----	------	-----	------	------	-----	-----	----	----	----	------	------	------	------

VARIEDAD	T R I G O					H A R I N A					F A R I N O G R A M A					A L V E O G R A M A					
	Peso del Hl. trigo limpio	Fractura al cortagranos	Humedad %	Proteínas % s.s.s.	Indice de Pelshenke min.	Extracción %	Cenizas % s.s.s.	Indice de maltosa	Actividad diastásica	Valor de sedimentación C.C.	Color K-J	Pigmentos p.p.m.	Absorción de agua %	Periodo de desarrollo min.	Estabilidad min.	Tolerancia al amasado U.F.	Decaimiento U.F.	Nº Valorimétrico	Tenacidad (P)	Hinchamiento (G)	Valor W

S E G O V I A																						
ARAGON-03	81,7	S-C	10,0	11,9	20	70,6	0,56	1,24	111	14,0	2,3	2,61	61,2	2,5	6,0	65	60	52	71,5	15,1	99,2	1,36
	82,1	S-C	10,1	10,7	16	70,4	0,62	1,66	116	11,0	1,9	2,81	62,5	2,0	2,5	100	110	40	44,8	11,7	40,5	1,49
	80,9	S-C	9,8	11,0	15	66,4	0,64	1,69	111	11,0	2,7	3,13	62,7	2,0	3,5	100	150	35	66,5	13,0	68,8	1,73
	81,3	S-C	9,8	12,1	15	67,7	0,62	1,61	176	18,0	1,9	3,39	60,9	1,5	3,0	120	115	38	79,0	11,1	70,3	2,74
CANDEAL	81,7	S-C	9,9	11,1	15	69,1	0,60	1,56	171	19,0	1,7	3,39	58,4	1,5	3,0	100	95	42	72,3	12,3	74,8	2,16
	76,7	S-H	10,1	10,4	18	71,1	0,51	1,03	121	16,0	1,8	2,81	60,6	2,0	4,5	100	130	38	46,3	14,0	51,4	1,05
	82,3	S-C	10,1	10,9	19	69,7	0,61	1,46	156	12,0	0,9	2,81	52,7	1,5	2,5	60	60	48	47,8	12,8	49,1	1,49
	79,7	S-H	9,7	10,6	22	71,3	0,46	1,01	130	10,0	1,9	2,81	52,7	1,5	4,5	60	60	48	47,8	12,8	49,1	1,49
EMPEDRADO	80,1	S-H	10,1	11,1	19	69,0	0,49	1,03	111	12,0	1,7	3,39	55,4	1,5	5,5	70	90	43	49,8	13,3	53,3	1,29
	79,1	S-H	10,7	10,7	19	69,1	0,47	1,01	101	8,0	2,6	3,13	50,6	1,5	4,5	60	70	46	40,7	14,3	47,5	0,88

S E V I L L A																						
DIMAS	75,1	H	10,0	11,9	23	68,5	0,40	0,96	106	12,0	1,0	2,81	54,2	1,5	3,0	65	60	48	33,8	13,9	41,8	0,81
	79,9	S-H	10,3	10,1	17	62,9	0,66	2,02	201	13,0	2,1	4,18	61,6	2,0	1,5	4,5	85	46	47,8	10,7	40,2	1,93
LEDESMA	81,5	S-C	9,9	10,5	15	62,9	0,66	2,28	188	18,0	1,1	3,39	64,4	1,5	5,5	30	55	50	99,3	11,5	102,5	3,45
	80,5	S-H	9,8	12,3	23	70,1	0,48	1,01	96	23,0	2,2	2,61	58,5	4,0	7,5	50	60	57	12,5	13,6	187,6	3,09
	83,1	S-H	9,8	11,6	20	68,6	0,46	0,99	96	22,0	1,3	3,13	59,5	1,0	8,5	20	40	54	109,1	12,7	132,3	2,95
	84,7	S-H	9,9	12,6	28	68,1	0,40	1,04	111	22,0	0,9	2,61	53,4	6,5	4,5	50	60	65	132,1	12,0	155,0	3,98
S.CAPELLI	81,5	S-C	9,8	11,8	20	62,3	0,61	2,14	195	15,0	2,2	3,39	66,0	1,5	5,0	50	70	48	101,9	11,7	115,3	3,06

S O R I A																							
ARADI	82,1	S-H	9,9	11,6	20	67,6	0,48	1,29	96	15,0	0,5	3,39	59,0	3,0	6,0	60	65	51	66,0	15,9	124,2	1,53	
	ARAGON-03	88,1	S-H	10,0	10,6	20	70,7	0,50	1,16	115	14,0	0,9	2,09	56,6	2,0	3,5	60	90	44	81,9	11,0	73,3	3,17
	ARIANA	81,9	S-C	10,1	12,1	51	71,4	0,62	1,80	101	37,0	1,9	2,61	64,9	12,0	20,0	15	30	84	115,1	16,2	238,2	1,91
		81,9	S-C	9,7	13,3	45	71,9	0,45	1,56	111	32,0	1,1	1,83	66,8	14,0	21,0	20	30	88	136,5	14,8	229,2	2,79
BLANQUILLO	80,7	S-H	10,2	10,9	22	76,2	0,43	0,98	101	15,0	1,6	2,95	59,3	1,5	5,0	60	90	42	33,7	17,8	50,5	0,48	
	82,1	S-H	10,2	10,5	21	70,6	0,46	1,01	101	10,0	2,4	3,39	53,1	1,5	4,0	4,5	42	40	4,5	15,1	52,3	0,79	
BORRACHO	77,5	S-H	10,2	12,9	17	69,2	0,53	1,12	121	15,0	1,5	3,39	55,7	2,5	3,5	60	110	42	66,9	14,2	114,8	1,85	
	ESTRELLA	78,7	H	10,3	9,8	23	70,0	0,46	1,01	96	10,0	1,9	2,61	52,4	1,5	5,0	60	50	51	30,8	20,2	46,6	0,34
	HEMERILLA	80,3	S-H	10,1	11,1	18	70,7	0,53	1,23	101	9,0	1,5	2,61	52,5	2,0	4,5	65	70	48	29,1	17,0	42,4	0,46
	HIBRIDO-D	81,5	S-C	8,9	10,5	13	63,9	0,64	2,06	121	16,0	0,8	2,81	70,4	1,5	3,5	40	70	47	123,6	12,9	157,8	2,16
	81,9	S-C	9,4	11,6	18	63,3	0,61	2,38	237	18,0	0,4	3,92	64,6	2,0	4,5	80	65	48	92,3	11,6	93,7	9,19	
NEGRILLO	80,5	S-H	10,3	10,7	32	71,9	0,46	1,02	101	15,0	1,5	3,39	55,2	1,5	4,5	70	80	45	51,1	14,1	59,3	1,17	
	PANE-247	80,5	S-H	10,0	10,1	22	69,3	0,60	1,91	106	12,0	0,9	3,13	61,0	4,0	6,0	50	75	54	80,0	14,7	106,8	1,67
	RIEPI	77,5	S-H	10,1	10,6	20	69,4	0,48	1,05	126	16,0	2,0	3,13	55,7	2,5	3,0	80	120	42	56,1	12,1	65,1	1,81
	79,5	S-H	10,9	10,9	19	68,4	0,53	1,29	121	10,9	2,2	3,13	52,7	2,0	3,0	50	50	52	80,0	12,0	87,0	2,59	
ROJO	79,1	S-H	10,5	10,5	18	72,5	0,46	1,01	101	8,0	1,6	3,65	54,2	2,0	3,5	65	90	44	47,8	15,3	58,8	1,13	
	TOSETA	79,5	S-H	10,2	11,0	17	67,2	0,48	1,00	101	8,0	0,6	3,13	53,3	2,0	4,5	60	80	46	63,5	13,7	73,1	1,52

VARIEDAD	T R I G O					H A R I N A							F A R I N O G R A M A					A L V E O G R A M A			
	Peso del Hl. trigo limpio	Fractura al costagranos	Humedad %	Proteínas % s.s.s.	Indice de Pelenkenne min.	Extracción %	Cenizas %	Indice de maltoza	Actividad diastásica	Valor de sedimentación c.c.	Color K-J	Pigmentos P.P.m.	Absorción de agua %	Periodo de desarrollo min.	Estabilidad min.	Tolerancia U.F. masado	Decaimiento U.F.	Na Valorime trico	Tenacidad (P)	Hinchamiento (G)	Valor W

T A R R A G O N A

ARIANA	78,9	H	11,4	11,2	58	70,3	0,46	1,02	106	24,0	1,9	2,09	57,1	2,5	13,5	20	20	59	127,7	13,8	195,2	2,98
ESTRELLA	77,7	S-H	10,2	12,0	30	67,4	0,43	0,98	96	11,0	0,6	2,61	51,3	1,5	3,5	70	70	47	37,2	14,1	56,5	0,80
J E J A	81,7	S-H	9,5	11,0	22	62,2	0,51	0,99	101	14,0	1,7	2,61	51,4	2,0	2,0	90	80	45	64,4	15,2	85,7	1,27

T E R U E L

ARAGON-03	81,3	S-C	9,3	10,9	19	71,8	0,53	1,23	111	16,0	1,0	2,81	61,4	2,5	3,0	85	100	44	93,5	18,3	136,6	1,25
	81,3	S-H	9,9	11,2	16	73,4	0,50	1,21	111	12,0	1,1	2,71	58,7	2,0	2,0	140	135	35	58,9	17,1	70,6	0,93
ARIANA	82,5	S-C	9,6	10,9	42	72,7	0,50	1,26	121	29,0	1,8	2,61	62,5	7,0	11,0	35	65	66	153,8	19,3	348,8	1,93
ESTRELLA	78,5	S-H	9,0	10,2	20	72,0	0,44	0,97	90	14,0	1,8	2,81	53,9	1,5	5,0	60	70	47	80,8	15,2	107,9	1,65
J E J A	76,9	S-H	10,0	11,0	20	70,0	0,46	1,03	101	14,0	1,6	3,13	54,6	2,0	3,5	75	70	48	58,2	14,8	68,1	1,21
	78,1	S-H	10,0	10,5	15	64,3	0,46	0,99	111	12,0	0,5	2,61	54,7	1,5	3,5	75	80	45	42,1	15,5	57,7	0,86
NEGRILLO	80,5	S-H	9,8	10,3	19	69,1	0,48	1,03	101	12,0	1,1	3,13	52,6	1,5	5,0	60	60	49	46,7	16,8	69,7	0,79
	80,5	S-H	9,6	10,9	23	72,1	0,43	1,00	96	18,0	1,0	2,81	59,1	1,5	6,0	40	60	50	98,5	12,5	109,1	2,84
PANE-247	80,5	S-C	9,2	10,6	15	68,7	0,53	1,54	126	19,0	1,0	1,83	62,2	3,5	5,5	60	70	53	121,6	11,9	138,6	3,93

T O L E D O

	80,5	S-C	10,2	-	16	72,0	0,55	1,77	121	12,0	1,1	2,35	61,0	2,0	4,0	70	70	48	84,1	13,0	94,2	2,34
	81,3	S-H	8,2	12,6	15	72,0	0,47	1,27	126	19,0	1,5	3,13	61,8	3,0	3,0	70	95	47	62,0	15,6	85,0	1,15
	83,9	S-C	8,3	12,1	20	68,8	0,44	1,27	121	19,0	1,0	3,39	60,1	3,5	6,5	50	60	55	86,2	14,9	126,5	1,75
ARAGON-03	83,9	S-H	8,7	11,7	16	69,2	0,51	1,16	111	15,0	1,0	3,13	58,9	3,0	4,5	50	55	54	80,3	15,0	106,9	1,61
	83,1	S-H	10,0	12,5	20	67,1	0,50	1,02	106	17,0	1,8	1,83	59,0	2,0	6,0	40	55	52	68,0	13,1	71,9	1,90
	83,1	S-C	9,8	12,3	27	66,9	0,48	1,11	101	17,0	0,8	3,39	59,5	3,0	7,0	30	45	46	62,1	14,1	120,3	2,51
	81,9	S-C	10,3	-	20	73,7	0,58	1,49	106	12,0	2,0	2,61	61,2	2,5	3,0	70	90	47	102,8	13,7	120,3	2,51
	82,3	S-C	9,6	12,2	17	67,9	0,53	1,13	106	17,0	0,8	3,65	58,6	4,0	6,5	35	50	58	78,1	15,8	112,5	1,44
ARDICA	83,5	S-C	9,9	10,9	20	65,1	0,53	0,99	111	21,0	2,1	3,65	61,2	3,5	9,0	20	20	49	117,8	12,9	160,3	3,30
ARIANA	82,9	S-C	11,4	12,1	36	71,4	0,41	1,00	96	34,0	1,0	2,35	60,6	2,0	13,0	10	0	61	94,9	16,9	211,2	1,40
	80,7	S-C	10,2	-	19	68,9	0,58	1,77	126	24,0	2,4	2,61	66,6	6,0	10,0	30	60	62	139,4	13,1	181,2	3,44
CALATRAVA	81,9	S-C	11,7	11,8	20	68,5	0,46	1,06	111	15,0	1,3	3,39	59,3	3,0	3,5	65	75	50	53,1	14,2	60,5	1,18
CANDEAL	82,3	S-C	8,9	9,2	15	67,8	0,51	2,50	201	15,0	2,8	4,18	62,4	1,5	1,5	90	135	34	103,2	12,9	123,2	2,92
BLANQUILLO	78,5	S-H	10,5	10,0	27	68,7	0,44	1,00	101	23,0	1,1	2,81	58,4	1,5	6,0	40	50	54	78,1	13,7	113,0	2,09
	78,7	H	10,4	9,4	27	66,9	0,44	0,99	101	15,0	1,5	2,61	56,0	2,0	4,5	50	60	48	90,3	10,2	76,2	3,77
CABEZORRO	79,7	S-H	8,0	9,1	20	65,7	0,46	1,06	101	12,0	0,6	3,39	51,1	1,5	5,0	50	50	51	51,2	11,7	56,8	1,73
	78,5	S-H	10,0	10,1	19	64,8	0,46	1,02	116	14,0	0,9	3,13	52,2	1,0	2,0	70	75	44	55,6	11,1	54,4	2,30
ESTRELLA	77,1	S-H	9,4	11,0	24	67,9	0,43	0,97	96	16,0	0,8	3,39	50,8	1,5	7,0	35	40	53	44,5	12,8	51,2	1,33
J E J A	78,9	S-H	9,2	11,9	15	67,8	0,42	1,02	106	14,0	1,0	3,65	56,7	2,5	4,5	65	100	44	55,5	13,1	58,8	1,45
M A R A	83,5	S-H	9,9	11,0	30	67,8	0,53	1,30	126	23,0	2,0	3,13	60,6	4,0	8,0	55	40	57	123,2	12,1	144,3	3,60
MENTANA	81,3	S-H	10,0	10,5	25	66,1	0,46	1,00	106	21,0	1,4	3,39	53,6	1,5	6,0	45	45	51	65,3	13,6	90,8	1,70
	81,3	S-H	10,0	10,5	32	66,2	0,48	0,99	101	26,0	1,8	3,65	53,3	2,0	7,5	40	50	53	60,4	14,5	93,7	1,30
PANE-247	80,3	S-C	9,4	10,1	20	66,0	0,46	1,27	126	25,0	1,5	2,09	60,6	2,0	5,5	45	30	54	110,0	12,5	131,0	3,10
	79,5	S-C	9,6	9,2	30	57,3	0,48	1,45	140	21,0	0,8	2,09	58,6	2,0	6,5	30	55	52	72,3	12,1	78,9	2,20
S. CAPELLI	81,5	S-C	12,2	11,0	19	54,6	0,76	1,95	182	22,0	2,3	3,65	68,6	2,0	7,5	40	45	54	158,7	15,0	273,8	3,04
TAVARES	81,5	S-H	10,8	11,4	23	69,2	0,46	1,09	126	16,0	0,4	3,92	54,8	2,0	4,0	60	50	52	84,9	11,6	93,5	2,80

VARIEDAD	TRIGO					H A R I N A							F A R I N O G R A M A					A L V E O G R A M A			
	Peso del Hl. trigo limpio	Fractura al costagranos	Humedad %	Proteínas % s.s.s.	Indice de Pulebenke min.	Extracción %	Cenizas % s.s.s.	Indice de maltosa	Actividad diastásica	Valor de sedimentación c.c.	Color K-J	Pigmentos D.M.	Absorción de agua %	Periodo de desarrollo min.	Estabilidad min.	Tolerancia al amasado U.F.	Decaimiento U.F.	Nº Valorimetrigo	Tenacidad (P)	Hinchamiento (C)	Valor W
<u>V A L E N C I A</u>																					
FARTO	77,1	S-H 9,8	10,8	16	68,2	0,68	1,80	176	13,0	1,3	4,43	64,8	2,0	4,0	60	70	48	74,6	10,6	63,8	2,76
F.AURORA	82,3	S-H 10,0	11,6	38	69,8	0,61	1,63	161	36,0	1,5	2,09	66,2	7,0	18,0	10	30	70	125,2	18,5	295,6	1,47
MENTANA	80,1	S-H 10,2	10,0	24	69,6	0,51	0,99	111	17,0	1,0	1,81	60,9	1,5	5,0	85	80	44	81,3	15,0	104,7	1,58
<u>V A L L A D O L I D</u>																					
ALAGA	80,7	S-C 10,3	9,7	19	64,7	0,61	1,42	130	17,0	2,2	1,81	58,9	3,0	5,0	65	80	50	96,5	10,7	25,9	3,67
	83,1	S-H 9,5	10,8	15	73,0	0,53	1,42	140	14,0	1,5	2,61	59,7	2,0	7,0	30	50	52	88,0	11,7	93,6	3,04
	82,5	S-C 10,2	12,0	14	72,8	0,53	1,27	126	30,0	2,4	2,35	61,1	2,0	4,5	60	75	46	67,2	17,6	106,2	0,97
ARAGON-03	83,3	S-C 10,0	11,8	12	72,6	0,51	1,30	121	13,0	2,1	2,81	59,6	2,0	4,0	70	100	42	71,5	14,0	82,0	1,75
	82,1	S-H 10,4	10,3	12	70,9	0,51	1,30	126	14,0	1,3	2,81	58,4	2,0	5,0	60	60	50	68,8	14,1	78,5	1,59
	82,5	S-C 10,1	11,6	18	70,9	0,55	1,63	151	16,0	1,1	2,61	59,2	2,5	5,0	45	70	49	60,5	18,6	103,9	0,78
	79,1	S-C 10,4	12,6	53	58,7	0,55	1,61	151	32,0	2,6	2,09	64,5	13,0	19,5	10	30	85	165,8	19,3	461,1	1,80
ARIANA	78,5	S-C 10,5	11,1	25	69,7	0,55	1,42	106	32,0	1,8	2,61	62,5	8,0	11,0	35	60	71	105,3	19,4	241,5	1,19
	82,9	S-C 9,6	11,4	60	70,5	0,60	1,99	195	12,0	2,0	3,13	68,0	18,0	29,0	10	15	94	-	-	-	-
	82,1	S-C 9,1	10,6	18	72,1	0,57	1,87	166	14,0	1,9	3,39	61,0	2,0	3,5	80	80	45	63,3	15,8	80,7	1,15
CANDEAL	82,3	S-C 9,2	10,1	18	69,3	0,59	2,06	106	18,0	2,3	3,13	63,4	2,0	4,0	90	105	40	85,5	11,3	87,0	3,03
	81,1	S-C 9,0	10,2	21	68,3	0,62	2,02	126	20,0	2,0	3,39	59,4	1,5	5,0	70	80	46	103,4	12,3	105,5	2,99
DIMAS	77,3	S-H 9,3	10,0	22	72,1	0,46	0,99	101	14,0	2,8	2,61	52,2	2,0	5,5	60	60	48	41,1	16,6	63,1	0,66
HIBRIDO J-1	79,5	S-H 10,6	10,7	18	70,8	0,47	0,99	106	11,0	1,0	2,81	56,0	1,5	3,5	90	105	40	35,7	12,5	35,6	1,04
PANE-2	80,3	S-C 9,7	10,4	28	69,4	0,51	1,06	106	30,0	2,0	2,61	64,1	4,0	7,0	45	45	58	103,2	15,7	158,0	1,85
PANE-247	81,9	S-C 9,2	10,4	17	69,8	0,60	1,99	151	23,0	1,8	2,35	65,5	2,0	5,0	60	70	48	75,6	17,8	131,4	1,06
R O J O	79,3	S-H 10,6	9,9	-	70,9	0,46	0,99	101	14,0	2,0	2,61	60,1	3,0	4,0	180	185	36	45,6	15,2	55,6	0,92
	79,9	S-H 10,7	10,3	-	71,5	0,46	0,99	101	15,0	2,1	2,61	55,5	2,0	5,5	70	100	43	42,3	14,1	52,4	1,01
	79,1	S-H 9,6	10,1	16	72,9	0,54	1,12	111	8,0	1,9	2,61	54,0	2,0	4,0	70	65	46	52,8	10,5	43,4	2,08
	79,9	S-H 10,5	9,8	-	69,9	0,50	1,04	101	8,0	2,1	2,35	60,3	2,0	3,0	70	80	46	28,6	11,4	26,2	1,04
<u>V I Z C A Y A</u>																					
ROJO	74,3	S-H 13,7	13,1	25	67,9	0,46	1,06	111	24,0	2,1	2,87	55,6	2,0	4,0	70	120	38	48,3	14,0	62,6	1,13
<u>Z A M O R A</u>																					
ARAGON-03	81,9	S-H 10,3	10,5	18	71,3	0,51	1,21	101	15,0	1,8	2,61	61,4	1,5	5,0	45	65	48	80,3	13,3	96,1	2,00
BARBILLA	76,5	S-H 11,3	9,6	21	65,1	0,46	1,00	96	14,0	2,4	3,13	54,8	1,0	7,0	40	60	48	69,5	13,5	77,3	1,58
CABEZORRO	77,7	S-H 10,6	10,9	22	65,3	0,48	1,09	96	21,0	2,6	3,13	53,7	1,5	7,5	40	45	52	59,6	14,0	74,9	1,33
	79,9	S-C 8,9	11,7	15	70,8	0,56	1,47	111	14,0	2,1	3,39	62,3	1,0	2,5	100	100	38	62,7	11,0	55,2	2,37
CANDEAL	79,1	S-C 10,3	11,0	16	68,5	0,65	1,47	101	16,0	1,8	2,65	60,3	1,5	3,5	90	95	42	78,3	11,7	76,0	2,43
	79,1	S-C 10,5	11,6	16	67,9	0,62	1,56	101	17,0	1,4	2,61	63,2	2,5	3,5	80	105	43	91,8	12,3	93,8	2,51
DIMAS	78,3	S-H 10,5	10,5	28	68,5	0,46	1,00	90	17,0	2,2	3,39	54,2	1,5	7,5	50	45	52	42,3	20,5	77,2	0,40
F.AURORA	81,7	S-C 9,9	13,1	45	68,6	0,53	1,54	151	35,0	1,7	1,51	65,4	11,0	22,0	10	15	84	132,0	15,0	242,6	2,34
MOCHO	78,1	S-H 10,1	10,7	17	70,8	0,46	1,09	116	18,0	0,4	3,39	54,0	1,5	2,0	70	70	44	91,3	11,7	108,2	2,95

VARIEDAD	TRIGO				H A R I N A							F A R I N O G R A M A					A L V E O G R A M A					
	Peso del Hl.	Textura al cortagranos	Humedad %	Proteínas % S.S.S.	Índice de Peishenke min.	Extracción %	Cenizas % S.S.S.	Índice de maltosa	Actividad diastásica	Valor de so. di. fermentación c.c.c.	Color K-H	Pigmentos P.P.m.	Absorción de agua %	Período de desarrollo min.	Estabilidad min.	Tolerancia al amasado U.F.	Recamiento U.F.	Ma. Valorí-métrico	Tenacidad (P)	Hinchamiento (G)	Valor W	Proporcio-nalidad H/L
<b>Z A M O R A</b>																						
PANE-247	78,1	S-H	10,7	9,9	18	65,9	0,60	1,87	101	15,0	0,6	1,81	62,7	1,0	4,5	40	80	44	102,3	10,0	82,6	3,96
	80,3	S-C	10,3	10,0	19	65,7	0,62	1,91	151	24,0	0,8	2,35	69,0	2,0	5,5	40	60	51	110,5	11,6	115,1	0,33
	79,1	S-H	10,3	9,8	15	66,6	0,62	1,63	151	17,0	1,1	1,53	64,5	1,0	6,0	35	70	45	125,4	11,3	133,5	4,25
	80,1	S-H	10,2	9,4	12	66,9	0,56	2,06	145	16,0	0,9	1,53	67,1	1,0	4,0	50	80	41	87,4	10,3	147,7	3,21
	81,1	S-C	10,3	9,8	19	68,5	0,58	1,95	121	18,0	0,7	1,30	69,8	1,0	4,0	80	90	43	149,0	11,1	147,7	4,75
ROJO	79,9	S-H	9,9	10,5	20	69,3	0,48	1,02	116	13,0	1,1	2,09	56,5	1,5	5,0	50	90	42	52,2	14,8	59,0	1,01
<b>Z A R A G O Z A</b>																						
	80,5	S-H	10,3	12,2	22	71,5	0,47	1,21	101	8,0	1,3	3,13	60,2	2,0	2,5	100	95	43	64,3	15,6	74,5	1,23
	80,7	S-H	10,6	12,5	21	72,4	0,47	1,20	101	9,0	1,0	2,61	59,5	3,5	4,0	50	60	55	85,1	12,8	88,9	2,41
	81,9	S-H	10,3	14,0	24	71,4	0,49	1,26	96	8,0	0,8	3,13	60,2	2,0	3,5	70	70	48	90,1	14,6	144,9	1,97
	81,3	S-H	9,9	12,7	22	72,4	0,49	1,36	101	12,0	1,5	2,81	60,1	2,0	3,0	75	80	48	56,3	15,6	67,3	4,96
	81,7	S-C	9,9	12,2	22	71,7	0,54	1,36	106	12,0	1,5	2,81	61,4	2,5	4,0	80	75	48	119,5	15,6	162,2	2,17
ARIANA	82,1	S-C	10,1	13,5	104	71,9	0,52	1,38	161	37,0	1,1	2,61	47,4	9,5	16,0	20	40	79	101,1	15,6	186,9	1,84
BIDI	81,3	S-C	9,7	11,3	23	57,2	0,59	2,10	96	20,0	2,6	3,13	63,5	2,0	5,5	45	75	48	119,8	15,0	164,3	2,70
ESTRELLA	80,1	S-H	10,4	10,5	25	70,2	0,42	1,01	126	14,0	1,8	2,09	54,7	1,5	4,0	70	100	41	65,2	15,5	87,3	1,26
	79,1	S-H	10,4	10,8	28	69,8	0,45	0,98	111	19,0	1,7	2,35	54,5	2,0	8,0	30	55	53	74,9	13,8	92,2	1,80
	75,9	S-H	10,6	11,4	24	70,5	0,42	0,99	106	12,0	1,6	2,61	54,4	1,5	5,0	50	55	50	68,0	13,0	74,0	1,82
	77,1	S-H	10,2	11,2	26	71,0	0,40	0,98	101	11,0	2,0	2,81	54,1	2,0	5,5	60	45	48	56,7	15,4	66,5	1,04
73,3	S-H	10,3	10,9	22	73,7	0,43	1,00	106	13,0	2,2	3,13	56,8	1,0	5,0	50	70	45	67,3	12,9	78,0	1,99	
LANGUEDOC	78,9	S-H	10,4	12,4	24	70,9	0,54	0,99	126	14,0	1,3	3,13	48,9	2,5	6,5	60	60	51	55,9	14,0	62,2	1,29
MENTANA	80,3	S-H	9,8	10,5	17	67,9	0,46	1,02	111	20,0	2,4	1,53	62,7	3,0	3,5	80	70	51	99,6	16,2	156,7	1,82
NEGRILLO	78,9	S-H	10,4	11,0	23	67,9	0,45	0,98	106	21,0	1,1	3,92	54,9	1,5	3,5	90	85	44	70,1	16,1	95,7	1,31
	80,1	S-H	10,4	10,8	23	67,4	0,42	0,98	101	16,0	1,0	2,81	53,7	2,5	5,0	60	60	52	53,5	19,2	97,9	0,53
PANE-2	80,5	S-H	10,6	10,7	21	72,1	0,49	1,02	101	17,0	1,6	2,81	61,8	3,0	9,5	20	40	57	132,4	12,8	163,1	3,56
PANE-7	81,5	S-C	9,4	12,2	28	73,5	0,56	1,06	121	23,0	1,3	1,83	61,3	2,5	6,5	55	65	51	134,1	16,9	220,1	2,06
PANE-247	80,9	S-C	10,2	11,4	19	69,7	0,54	1,58	116	20,0	0,6	2,61	54,2	1,5	7,5	40	65	48	98,8	12,7	116,7	3,00
ROYO ESLAVA	81,5	S-H	10,4	11,2	22	69,7	0,49	1,03	101	13,0	1,1	2,81	55,0	1,5	5,0	50	60	48	96,7	12,4	102,9	2,74
	81,3	S-H	10,1	11,4	22	69,1	0,44	1,00	106	15,0	0,8	2,61	54,1	1,5	4,0	75	90	43	98,6	11,7	96,9	3,15
S. CAPELLI	80,5	S-H	10,4	11,7	23	65,0	0,59	1,74	135	19,0	0,8	3,65	64,0	2,0	3,5	50	40	55	124,3	11,3	124,1	4,47

**Valores medios  
de las  
determinaciones  
analíticas  
de variedades  
individuales**





**Datos analíticos  
de las  
distintas variedades  
ordenados  
por provincias**

PROVINCIA	T R I G O						H A R I N A						F A R I N O G R A M A						A L V E O G R A M A			
	Peso del Hl. de trigo limpio	Fractura al cortagranos	Humedad %	Proteínas % s.s.s.	Índice de Peishenke min.	Extracción %	Cenizas % s.s.s.	Índice de maltosa	Actividad diastásica	Valor de sedimentación c.c.c.	Color K-J	Pigmentos P.p.m.	Absorción de agua %	Período de desarrollo min.	Estabilidad min.	Tolerancia al amasado U.F.	Decaimiento U.F.	Nº Valorimétrico trigo	Tenacidad (P)	Hinchamiento (G)	Valor W	Proporción Lidad H/L

A L A G A

PALENCIA	80,7	S-C	10,7	10,5	14	56,9	0,60	2,06	151	15,0	2,0	2,35	62,0	1,0	4,0	50	80	42	62,7	10,4	46,3	2,85
SALAMANCA	80,5	S-C	10,0	13,6	23	43,1	0,62	2,38	218	17,0	2,7	3,39	69,6	1,5	6,5	15	60	48	149,3	11,6	166,0	4,79
VALLADOLID	80,7	S-C	10,3	9,7	19	64,7	0,61	1,42	130	17,0	2,2	1,81	58,9	3,0	5,0	65	80	50	96,5	10,7	25,9	3,67
Máx.	80,7		10,7	13,6	23	64,7	0,62	2,38	218	17,0	2,7	3,39	69,6	3,0	6,5	65	80	50	149,3	11,6	166,0	4,79
Med.	80,6		10,3	11,3	19	54,9	0,61	1,62	166	16,0	2,4	2,52	63,5	2,0	5,0	45	70	47	102,8	10,9	79,4	3,77
Mín.	80,5		10,0	9,7	14	43,1	0,60	1,42	130	15,0	2,0	1,81	58,9	1,0	4,0	15	60	42	62,7	10,4	25,9	2,85

A R A G O N - 03

ALBACETE	80,7	S-C	9,6	11,5	17	70,3	0,46	1,11	101	17,0	1,5	2,61	61,1	3,0	4,0	70	80	51	58,6	19,1	90,9	0,72
	80,9	S-C	10,2	12,1	17	73,7	0,54	1,18	116	18,0	1,9	3,39	63,9	2,5	3,5	90	95	45	87,7	16,0	121,1	1,55
	81,7	S-C	9,3	12,1	21	72,1	0,42	1,18	96	16,0	0,9	2,61	62,8	2,5	3,0	90	100	45	74,2	16,5	105,1	1,22
	81,5	S-C	9,5	11,1	20	68,8	0,47	1,20	135	17,0	1,1	2,61	62,9	3,0	3,5	80	100	46	89,5	17,9	134,4	1,27
AVILA	81,5	S-H	10,2	12,1	20	68,9	0,48	1,11	116	15,0	1,0	3,39	61,1	1,5	3,0	85	95	42	98,1	12,9	117,0	2,60
BURGOS	80,5	S-C	10,2	10,8	20	71,9	0,55	1,40	130	12,0	3,0	2,61	63,4	3,0	5,0	60	80	49	45,5	20,4	80,2	0,47
CIUDAD REAL	81,7	S-H	10,7	11,2	16	70,8	0,53	1,27	101	10,0	2,0	2,81	61,8	2,5	2,5	90	95	46	87,0	11,5	84,9	2,59
	81,5	S-H	11,2	-	15	72,7	0,55	1,56	101	11,0	1,3	2,61	63,5	2,0	3,0	90	90	44	53,1	16,8	67,9	0,85
	79,9	S-H	10,2	11,5	18	70,3	0,53	1,27	121	19,0	1,3	2,61	62,4	2,0	3,5	80	75	47	83,1	13,3	95,6	2,23
	81,7	S-C	9,2	10,4	16	70,6	0,56	1,23	111	14,0	0,7	3,13	60,8	2,0	2,0	100	100	42	52,4	15,4	60,5	0,93
CUENCA	81,3	S-C	10,3	10,9	17	72,5	0,53	1,27	111	15,0	1,3	2,61	63,1	2,0	2,5	100	95	44	75,9	14,1	85,7	1,66
	81,5	S-C	9,9	10,9	16	71,1	0,56	1,30	111	16,0	0,8	2,81	62,4	3,0	3,5	70	70	52	66,0	15,2	82,3	1,17
	78,5	S-C	10,6	10,2	19	71,0	0,56	1,24	176	16,0	0,6	3,91	64,8	2,5	3,5	70	65	50	89,1	14,9	110,5	1,72
GRANADA	80,1	S-H	10,6	10,1	16	71,1	0,53	1,24	121	13,0	0,5	2,61	62,0	1,5	2,0	120	90	42	75,8	11,2	73,4	2,70
	79,5	S-H	10,3	-	16	71,3	0,55	1,40	101	13,0	2,4	3,92	60,7	2,0	5,0	60	70	50	100,6	14,4	130,1	2,20
HUESCA	81,3	S-H	10,9	10,5	17	70,0	0,46	1,30	135	12,0	0,6	2,61	59,7	2,0	2,5	80	90	44	67,1	14,4	78,0	1,46
	81,3	S-H	9,2	12,7	20	70,2	0,49	1,11	106	13,0	1,0	3,39	60,7	3,0	5,0	50	70	51	84,3	17,5	128,3	1,23
LOGROÑO	82,9	S-H	9,1	11,6	15	68,9	0,54	1,32	145	14,0	1,8	2,61	60,2	2,0	3,0	80	80	46	112,4	11,5	115,3	3,78
	79,5	S-H	10,3	-	14	72,3	0,53	1,49	101	11,0	1,3	2,61	61,1	1,5	2,0	100	100	40	74,2	13,2	77,6	1,88
	81,5	S-H	10,1	-	-	71,9	-	-	-	12,0	-	-	60,0	2,0	3,5	70	65	49	-	-	-	-
	82,3	S-H	10,1	-	18	72,9	0,53	1,13	101	10,0	2,1	2,81	59,7	2,5	3,0	70	50	74,2	13,0	75,0	1,91	
MADRID	81,1	S-C	9,3	11,1	14	71,5	0,59	1,46	121	15,0	0,5	2,09	58,3	2,0	3,0	90	80	47	69,8	12,1	102,0	2,27
	81,5	S-C	10,1	10,9	17	71,5	0,52	1,56	151	17,0	0,8	2,81	58,6	2,5	4,5	70	60	51	89,4	13,4	109,6	2,32
	80,5	S-C	10,1	-	18	72,9	0,58	1,34	130	11,0	1,0	2,61	63,4	2,0	2,0	90	100	44	56,6	12,7	55,0	1,60
	83,1	S-C	9,5	11,8	24	71,9	0,53	1,58	151	15,0	0,9	3,39	59,5	2,0	5,0	70	75	51	89,4	14,6	110,1	1,89
	80,3	S-C	9,0	10,9	12	71,6	0,53	1,40	101	13,0	1,4	2,81	60,8	2,0	2,0	115	100	42	62,9	12,4	59,8	1,87
NAVARRA	80,5	S-C	10,1	11,6	15	72,0	0,50	1,52	176	11,0	1,5	3,13	61,2	2,0	2,0	100	80	45	66,9	12,4	67,1	2,03
	82,9	S-C	9,7	11,7	20	74,3	0,55	1,49	101	10,0	1,0	2,09	61,2	2,0	1,5	110	110	42	52,5	14,6	55,7	1,12

PROVINCIA	T R I G O					H A R I N A							F A R I N O G R A M A					A L V E O G R A M A			
	Peso del Hl. de trigo limpio	Fractura al cortágranos	Humedad %	Proteínas & s.s.s.	Índice de Polshenke mín.	Extracción %	Cenizas & s.s.s.	Índice de maltosa	Actividad diastásica	Valor de sedimentación c.c.c.	Color K-J	Pigmentos P.p.m.	Absorción agua %	Período de desarrollo mín.	Estabilidad mín.	Tolerancia al amasado U.F.	Decaimiento U.F.	Nº Volúmenes	Tenacidad (P)	Hinchamiento (C)	Valor W

A R A G O N - 03 (Continuación)

PALENCIA	82,5	S-C	9,4	11,3	16	69,8	0,53	1,13	106	15,0	1,0	3,39	59,3	1,5	6,0	40	50	50	65,9	15,6	90,0	1,11
	82,3	S-H	9,9	11,4	16	69,5	0,44	1,11	96	13,0	1,4	2,61	59,3	3,5	3,0	60	65	53	48,0	16,0	58,1	0,80
SALAMANCA	81,5	S-C	10,1	12,8	18	68,1	0,54	1,54	161	20	1,4	2,61	67,2	2,0	2,5	70	65	50	142,8	12,5	163,2	4,12
	81,7	S-C	10,6	12,7	22	68,6	0,52	1,34	135	21,0	1,7	2,35	65,3	2,0	4,0	60	60	50	136,9	14,9	194,7	2,71
SEGOVIA	81,7	S-C	10,0	11,9	20	70,6	0,56	1,24	111	14,0	2,3	2,61	61,2	2,5	6,0	65	60	52	71,5	15,1	99,2	1,36
SORIA	83,1	S-H	10,0	10,6	20	70,7	0,50	1,16	116	14,0	0,9	2,09	58,6	2,0	3,5	60	90	44	81,9	11,0	73,3	3,17
TERUEL	81,3	S-H	9,9	11,2	16	73,4	0,50	1,21	111	12,0	1,1	2,61	58,7	2,0	2,0	140	135	35	58,9	17,1	70,6	0,93
	81,3	S-C	9,3	10,9	19	71,8	0,53	1,23	111	16,0	1,0	2,81	61,4	2,5	3,0	85	100	44	93,5	18,3	136,6	1,25
TOLEDO	80,5	S-C	10,2	-	16	72,0	0,55	1,77	121	12,0	1,1	2,35	61,0	2,0	4,0	70	70	48	84,1	13,0	94,2	2,34
	81,3	S-H	8,2	12,6	15	72,0	0,47	1,27	126	19,0	1,5	3,13	61,8	3,0	3,0	70	95	47	62,0	15,6	85,0	1,15
	83,9	S-C	8,3	12,1	20	68,8	0,44	1,27	121	19,0	1,0	3,39	60,1	3,5	6,5	50	60	55	86,2	14,9	126,5	1,75
	83,9	S-H	8,7	11,7	16	69,2	0,51	1,16	111	15,0	1,0	3,13	58,9	3,0	4,5	50	55	54	80,3	15,0	106,9	1,61
	83,1	S-H	10,0	12,5	20	67,1	0,50	1,02	106	17,0	1,8	1,83	59,0	2,0	6,0	40	55	52	68,0	13,1	71,9	1,90
	83,1	S-C	9,8	12,3	27	66,9	0,48	1,11	101	17,0	0,8	3,39	59,5	3,0	7,0	30	45	46	62,1	14,1	71,9	1,40
	81,9	S-C	10,3	-	20	73,7	0,58	1,49	106	12,0	2,0	2,61	61,2	2,5	3,0	70	90	47	102,8	13,7	120,3	2,51
	82,3	S-C	9,6	12,2	17	67,9	0,53	1,13	106	17,0	0,8	3,65	58,6	4,0	6,5	35	50	58	78,1	15,8	112,5	1,44
VALLADOLID	82,5	S-C	10,1	11,6	18	70,9	0,55	1,63	151	16,0	1,1	2,61	59,2	2,5	5,0	45	70	49	60,5	18,6	103,9	0,78
	82,1	S-H	10,4	10,3	12	70,9	0,51	1,30	126	14,0	1,3	2,81	58,4	2,0	5,0	60	60	50	68,8	14,1	78,5	1,59
	83,3	S-C	10,0	11,8	12	72,6	0,51	1,30	121	13,0	2,1	2,81	58,6	2,0	4,0	70	100	42	71,5	14,0	82,0	1,75
	82,5	S-C	10,2	12,0	14	72,8	0,53	1,27	126	30,0	2,4	2,35	61,1	2,0	4,5	60	75	46	67,2	17,6	106,2	0,97
	83,1	S-H	9,5	10,8	15	73,0	0,53	1,42	140	14,0	1,5	2,61	59,7	2,0	7,0	30	50	52	88,0	11,7	93,6	3,06
ZAMORA	81,9	S-H	10,3	10,5	18	71,3	0,51	1,21	101	15,0	1,8	2,61	61,4	1,5	5,0	45	65	48	80,3	13,3	96,1	2,00
	81,7	S-C	9,9	12,2	22	71,7	0,54	1,36	106	12,0	1,5	2,81	61,4	2,5	4,0	80	75	48	119,5	15,6	162,2	2,17
ZARAGOZA	81,3	S-H	9,9	12,7	22	72,4	0,47	1,36	101	12,0	1,5	2,81	60,1	2,0	3,0	75	80	48	56,3	15,6	67,3	4,96
	81,9	S-H	10,3	14,0	24	71,4	0,49	1,26	96	8,0	0,8	3,13	60,2	2,0	3,5	70	70	48	90,1	14,6	114,9	1,97
	80,7	S-H	10,6	12,5	21	72,4	0,47	1,20	101	9,0	1,0	2,61	59,5	3,5	4,0	50	60	55	85,1	12,8	88,9	2,41
	80,5	S-H	10,3	12,2	22	71,5	0,47	1,21	101	8,0	1,3	3,13	60,2	2,0	2,5	100	95	43	64,3	15,6	74,5	1,23
Máx.	83,9		11,2	14,0	27	74,3	0,59	1,63	176	30,0	3,0	3,92	67,2	3,5	7,0	140	135	55	142,8	20,4	194,7	4,96
Med.	81,6		9,9	11,6	18	71,0	0,52	1,30	118	14,0	1,3	2,71	60,9	2,5	4,0	75	80	47	78,0	14,6	96,6	1,84
Mín.	78,5		8,2	10,1	12	66,9	0,42	1,02	96	8,0	0,5	2,09	58,3	1,5	1,5	30	45	35	45,5	11,0	55,0	0,47

A R D I C A

BADAJOZ	78,1	S-H	8,4	8,0	22	66,3	0,42	1,18	121	17,0	1,4	3,39	55,6	1,5	6,0	45	35	55	93,8	12,0	107,8	2,84
	76,9	S-H	9,1	8,8	21	68,2	0,48	1,16	111	14,0	1,7	3,92	54,1	1,5	4,0	70	60	49	63,3	10,0	45,8	2,55
CACERES	77,1	S-H	8,5	9,1	28	66,5	0,46	1,24	126	18,0	1,8	3,13	53,9	1,0	4,0	60	70	44	74,4	11,3	73,6	2,63
	76,9	S-H	8,6	11,5	26	68,6	0,48	1,10	121	19,0	1,4	3,39	54,4	1,0	3,5	65	70	44	80,4	11,7	89,9	2,69
	77,5	S-H	8,9	9,6	19	66,1	0,46	1,11	106	17,0	0,8	4,44	53,7	2,0	3,5	60	75	47	64,4	12,1	68,6	1,98
	79,1	S-H	10,4	9,1	24	67,3	0,45	1,10	126	15,0	1,3	3,13	52,1	2,0	7,0	30	60	52	73,1	12,0	75,9	2,37
TOLEDO	83,5	S-C	9,9	10,9	20	65,1	0,53	0,99	111	21,0	2,1	3,65	61,2	3,5	9,0	20	20	49	117,8	12,9	160,3	3,30
Máx.	83,5		10,4	11,5	28	68,6	0,53	1,24	126	21,0	2,1	4,44	61,2	3,5	9,0	70	75	55	117,8	12,9	160,3	3,30
Med.	78,4		9,1	9,5	23	66,9	0,47	1,12	117	17,0	1,5	3,56	55,0	2,0	5,0	50	55	50	81,0	11,7	88,8	2,62
Mín.	76,9		8,4	8,0	19	65,1	0,42	0,99	106	14,0	0,8	3,13	52,1	1,0	3,5	20	20	44	63,3	10,0	45,8	1,98

PROVINCIA	T R I G O					H A R I N A							F A R I N O G R A M A					A L V E O G R A M A			
	Peso del Hl de trigo limpio	Fractura al cortagranos	Humedad %	Proteínas % s.s.s.	Índice de peishenke mín.	Extracción%	Cenizas % s.s.s.	Índice de maltosa	Actividad diastásica	Valor de sedimentación c.c.c.	Color K-J	Pigmentos p.p.m.	Absorción agua %	Período de desarrollo min.	Estabilidad min.	Tolerancia al amasado U.L.	Decaimiento U.L.	Nº valorimétrico	Tenacidad (p)	Hinchamiento (G)	Valor W

B A R B I L L A

HUELVA	78,1	S-H	9,9	9,8	24	69,7	0,42	0,98	111	16,0	0,9	2,09	56,5	1,0	7,0	45	40	54	130,5	11,0	120,5	5,09
LEON	78,5	S-H	10,4	9,8	16	71,4	0,50	1,02	101	13,0	2,7	2,81	53,5	1,0	2,0	120	110	37	70,2	16,1	105,4	1,20
SALAMANCA	78,5	S-H	10,9	9,9	18	70,9	0,54	1,20	116	10,0	1,5	2,81	56,1	1,0	2,5	60	95	40	72,8	11,0	66,6	2,94
	78,1	S-H	9,0	11,6	20	68,1	0,46	0,99	85	11,0	1,2	3,13	52,2	1,5	2,5	45	65	50	71,6	10,8	66,7	2,80
ZAMORA	76,5	S-H	11,3	9,6	21	65,1	0,46	1,00	96	14,0	2,4	3,13	54,8	1,0	7,0	40	60	48	69,5	13,5	77,3	1,58
Máx.	78,5		11,3	11,6	24	71,4	0,54	1,20	116	16,0	2,7	3,13	56,5	1,5	7,0	120	110	54	130,5	16,1	120,5	5,09
Med.	77,9		10,3	10,1	20	69,0	0,48	1,04	102	13,0	1,7	2,79	54,6	1,0	4,5	60	75	46	82,9	12,5	87,3	2,72
Mín.	76,5		9,0	9,6	16	65,1	0,42	0,98	85	10,0	0,9	2,09	52,2	1,0	2,0	40	40	37	69,5	10,8	66,6	1,20

B L A N Q U I L L O

SORIA	82,1	S-H	10,2	10,5	21	70,6	0,46	1,01	101	10,0	2,4	3,13	53,1	1,5	4,0	80	95	42	40,1	15,1	52,3	0,79
	80,7	S-H	10,2	10,9	22	76,2	0,43	0,98	101	15,0	1,6	2,35	53,2	1,5	5,0	60	90	42	32,7	17,8	50,5	0,48
TOLEDO	78,5	S-G	10,5	10,0	27	68,7	0,44	1,00	101	23,0	1,1	2,81	58,4	1,5	6,0	40	50	54	78,1	13,7	113,0	2,09
Máx.	82,1		10,5	10,9	27	76,2	0,46	1,01	101	23,0	2,4	3,13	58,4	1,5	6,0	80	95	54	78,1	17,8	113,0	2,09
Med.	80,4		10,3	10,4	23	71,8	0,44	0,99	101	16,0	1,7	2,76	54,9	1,5	5,0	60	80	46	50,3	15,5	71,9	1,12
Mín.	78,5		10,2	10,0	21	68,7	0,43	0,98	101	10,0	1,1	2,35	53,1	1,5	4,0	40	50	42	32,7	13,7	50,5	0,48

C A B E Z O R R O

BADAJOZ	78,9	S-H	9,3	9,5	26	64,1	0,44	1,09	196	23,0	1,0	3,30	54,0	1,5	7,5	40	50	51	88,1	13,0	122,1	2,34
	78,1	S-H	9,8	10,9	24	65,4	0,43	1,06	111	28,0	1,6	3,65	51,3	1,0	2,0	65	75	44	75,9	12,6	93,9	2,08
	76,9	S-H	9,6	9,5	17	65,5	0,41	1,03	101	17,0	1,3	2,61	51,0	1,0	2,0	60	75	44	71,9	12,3	86,0	2,10
	78,7	S-H	9,5	10,0	20	61,9	0,47	1,08	101	24,0	1,5	3,13	54,0	1,0	5,0	50	50	50	122,8	11,7	146,4	3,96
CACERES	80,9	S-H	8,9	9,1	18	68,7	0,44	1,08	106	19,0	0,5	3,39	54,4	1,0	4,5	55	50	50	73,3	13,8	104,9	1,69
	80,1	S-H	9,0	9,4	18	65,6	0,44	1,10	116	18,0	0,6	3,13	54,8	1,0	6,5	35	30	55	80,9	12,2	98,9	2,47
	78,7	H	8,4	8,4	22	65,5	0,44	1,11	106	17,0	0,9	3,39	52,7	1,5	3,0	70	70	44	71,5	11,5	81,2	2,45
	79,9	S-H	9,7	8,9	20	60,2	0,49	0,98	96	17,0	0,0	2,61	51,9	1,5	5,5	40	50	52	101,3	11,3	108,7	3,45
CORDOBA	79,7	S-H	8,7	9,0	28	65,4	0,51	1,02	101	21,0	1,5	3,13	53,0	1,5	6,5	55	60	48	66,4	11,9	82,4	2,21
LOGROÑO	77,3	S-H	10,3	10,8	41	64,7	0,46	1,03	101	25,0	1,8	2,61	55,7	2,0	8,5	30	60	51	63,7	16,3	95,2	1,08
SALAMANCA	80,9	S-H	10,8	11,9	20	63,4	0,47	0,98	101	23,0	0,9	2,61	69,8	2,0	6,5	40	80	47	78,4	15,8	109,6	1,45
	79,3	S-H	10,4	10,7	32	62,4	0,47	1,16	111	21,0	0,6	2,61	58,8	1,0	3,5	30	55	50	147,3	12,0	174,2	4,71
	78,3	S-H	10,4	9,8	19	64,8	0,47	1,18	111	17,0	1,6	4,18	57,8	2,0	6,5	40	40	55	112,6	11,3	115,0	4,03
TOLEDO	78,5	S-H	10,0	10,1	19	64,8	0,46	1,02	116	14,0	0,9	3,13	52,2	1,0	2,0	70	75	44	55,6	11,1	54,4	2,30
	79,7	S-H	8,0	9,1	20	66,7	0,46	1,06	101	12,0	0,6	3,39	51,1	1,5	5,0	50	50	51	51,2	11,7	56,8	1,73
	78,7	H	10,4	9,8	27	66,9	0,44	0,99	101	15,0	1,5	2,61	56,0	2,0	4,5	50	60	48	90,3	10,2	76,2	3,77
ZAMORA	77,7	S-H	10,6	10,9	22	65,3	0,48	1,09	96	21,0	2,6	3,13	53,7	1,5	7,5	40	45	52	59,6	14,0	74,9	1,33
Máx.	80,9		10,8	11,9	41	68,7	0,51	1,18	116	28,0	2,6	4,18	69,8	2,0	8,5	70	80	55	147,3	16,3	174,2	4,71
Med.	79,0		10,2	9,9	23	64,8	0,46	1,06	105	20,0	1,1	3,10	54,8	1,5	5,0	50	55	49	82,9	12,5	99,0	2,54
Mín.	76,9		8,0	8,4	17	61,9	0,41	0,98	96	12,0	0,0	2,61	51,0	1,0	2,0	30	30	44	51,2	10,2	54,4	1,08

PROVINCIA	T R I G O				H A R I N A							F A R I N O G R A M A					A L V E O G R A M A				
	Peso del Hl. de trigo limpio	Fractura al cortagranos	Humedad %	Proteínas % s.s.s.	Índice de Peishenke . min.	Extracción %	Cenizas % s.s.s.	Índice de maltosa	Actividad diastásica	Valor de sedimentación c.c.c.	Color K-J	Pigmentos P.P.m.	Absorción de agua %	Período de desarrollo min.	Estabilidad min.	Tolerancia amasado U.F.	Decaimiento U.F.	MS Valori-métrico	Tenacidad (P)	Hinchamiento (G)	Valor W

C A L A T R A V A

CIUDAD REAL	81,7	S-H	10,8	10,9	16	69,6	0,51	1,18	111	10,0	1,2	2,61	61,8	1,5	3,5	90	90	42	82,5	12,1	82,4	2,32
MADRID	79,7	S-H	10,7	13,0	28	65,4	0,46	0,98	140	30,0	1,7	2,61	61,0	3,0	3,5	60	70	51	59,5	14,7	72,3	1,27
TOLEDO	81,9	S-C	11,7	11,8	20	68,5	0,46	1,06	111	15,0	1,3	3,30	59,3	3,0	3,5	65	75	50	53,1	14,2	60,5	1,18
Máx.	81,9		11,7	11,8	28	69,6	0,51	1,18	140	30,0	1,7	3,39	61,8	3,0	3,5	90	90	51	82,5	14,7	82,4	2,32
Med.	81,1		11,1	11,6	21	67,8	0,48	1,07	121	18,0	1,4	2,87	60,7	2,5	3,5	70	75	50	65,0	13,6	71,7	1,50
Mín.	79,7		10,8	10,0	16	65,4	0,46	0,98	111	10,0	1,2	2,61	59,3	1,5	3,5	60	70	42	53,1	12,1	60,5	1,18

C A N D E A L

ALBACETE	80,1	S-H	10,1	12,4	29	73,2	0,45	1,02	111	18,0	1,1	3,39	61,7	2,0	3,5	60	85	44	103,6	13,4	115,5	2,57
ALMERIA	77,5	S-H	9,1	11,8	22	65,5	0,46	1,01	101	20,0	1,5	3,39	59,8	3,5	4,0	50	80	52	76,5	14,0	96,0	1,77
AVILA	80,3	S-C	9,9	12,0	15	65,2	0,62	1,87	182	19,0	2,6	3,39	61,9	2,0	4,0	80	95	44	101,3	11,4	100,9	3,40
	81,5	S-C	9,5	12,1	14	69,5	0,58	1,80	171	16,0	2,2	3,13	61,0	2,0	3,5	65	100	43	94,5	11,2	89,6	3,50
	77,1	S-C	9,6	11,5	14	67,0	0,58	1,66	161	19,0	2,0	3,13	60,1	1,5	4,0	60	90	42	97,3	12,3	110,8	2,90
	80,9	S-C	9,3	12,1	16	67,0	0,62	1,95	188	18,0	1,9	3,92	60,7	1,5	3,0	75	100	41	93,4	11,1	87,9	3,50
BALEARES	80,1	S-H	11,0	12,1	30	62,3	0,49	1,03	101	16,0	2,1	2,61	58,3	3,0	3,5	110	100	47	57,1	17,1	75,0	0,89
BURGOS	77,7	S-C	10,2	12,1	10	70,6	0,62	1,91	171	11,0	3,1	2,81	68,8	1,5	2,5	110	160	30	62,5	12,2	49,0	1,26
CIUDAD REAL	79,5	S-H	10,2	11,2	23	68,8	0,49	1,04	101	11,0	0,8	2,81	59,9	2,0	4,5	50	65	48	59,9	14,1	64,3	1,28
GRANADA	82,3	S-C	10,9	10,5	17	68,8	0,58	1,56	145	17,0	2,0	3,13	66,9	1,5	3,5	70	80	42	70,4	11,9	65,1	2,09
L E O N	77,9	S-C	10,0	11,1	16	69,0	0,55	1,99	151	14,0	1,6	3,39	58,1	1,5	4,0	80	90	43	73,4	13,2	80,1	1,90
MADRID	79,7	S-C	10,6	12,5	15	66,4	0,58	1,95	101	27,0	2,2	3,65	64,8	2,0	3,5	70	100	43	61,0	15,2	64,1	3,45
	81,7	S-H	9,8	9,8	19	71,1	0,59	2,06	188	12,0	1,4	3,13	57,4	1,0	2,0	90	90	41	78,7	10,2	64,1	3,45
	79,7	S-C	10,5	12,8	18	67,3	0,64	1,80	182	23,0	1,0	2,09	64,5	4,0	6,0	45	55	56	131,6	12,7	152,0	3,56
	81,7	S-C	9,5	11,9	17	65,8	0,64	2,02	195	19,0	1,5	2,35	63,1	2,5	4,0	60	80	48	88,7	11,3	82,0	3,21
SALAMANCA	81,1	S-C	10,1	12,1	17	67,1	0,54	2,06	195	17,0	2,0	2,09	64,6	2,0	2,0	80	105	42	98,2	12,6	103,6	2,86
	81,1	S-C	10,6	11,6	17	67,9	0,61	1,84	188	18,0	1,4	3,13	61,8	2,0	3,5	60	85	44	76,7	11,8	73,4	2,57
	82,1	S-C	10,1	10,7	16	70,4	0,63	1,66	116	11,0	1,9	2,81	62,5	2,0	2,5	100	110	40	44,8	11,7	40,5	1,49
	80,9	S-C	9,8	11,0	15	66,4	0,64	1,69	111	11,0	2,7	3,13	62,7	2,0	2,5	100	150	35	68,5	13,0	68,8	1,73
SEGOVIA	81,3	S-C	9,8	12,1	15	67,7	0,62	1,61	176	18,0	1,9	3,39	60,9	1,5	3,0	120	115	38	78,2	11,1	70,3	2,74
	81,7	S-C	9,9	11,1	15	69,1	0,60	1,56	171	19,0	1,7	3,39	58,4	1,5	3,0	100	95	42	72,3	12,3	74,8	2,16
	76,7	S-H	10,1	10,4	18	71,1	0,51	1,03	121	16,0	2,5	3,65	53,7	1,5	6,0	70	70	47	36,3	15,4	46,4	0,65
	82,3	S-C	10,1	10,9	19	69,7	0,61	1,46	156	12,0	1,8	2,81	60,6	2,0	2,5	100	130	38	46,3	14,0	51,4	1,05
	79,7	S-H	9,7	10,6	22	71,3	0,46	1,01	130	10,0	0,9	2,81	52,7	1,5	4,5	60	60	48	47,8	12,8	49,1	1,49
TOLEDO	82,3	S-C	8,9	9,2	15	67,8	0,51	2,50	201	15,0	2,8	4,18	62,4	1,5	1,5	90	135	34	103,2	12,9	123,2	2,92
VALLADOLID	82,1	S-C	9,1	10,6	18	72,1	0,57	1,87	166	14,0	1,9	3,39	61,0	2,0	3,5	80	80	45	63,3	15,8	80,7	1,15
	82,3	S-C	9,2	10,1	18	69,3	0,59	2,06	106	18,0	2,3	3,13	63,4	2,0	4,0	90	105	40	85,5	11,3	87,0	3,03
	81,1	S-C	9,0	10,2	21	68,3	0,62	2,02	126	20,0	2,0	3,39	59,4	1,5	5,0	70	80	46	103,4	12,3	105,5	2,99
ZAMORA	79,1	S-C	10,5	11,6	16	67,9	0,62	1,56	101	17,0	1,4	2,61	53,2	2,5	3,5	80	105	43	91,8	12,3	93,8	2,51
	79,1	S-C	10,3	11,0	16	68,5	0,65	1,47	101	16,0	1,8	2,65	60,3	1,5	3,5	90	95	42	78,3	11,7	76,0	2,43
	79,9	S-C	8,9	11,7	15	70,8	0,56	1,47	111	14,0	2,1	3,39	62,3	1,0	2,5	100	100	38	62,7	11,0	55,2	2,97
Máx.	82,3		11,0	12,8	30	73,2	0,65	2,50	201	27,0	3,1	4,18	66,9	4,0	6,0	120	160	56	131,6	17,1	152,0	3,56
Med.	80,3		9,9	11,3	18	68,4	0,57	1,66	146	16,0	1,9	3,10	61,2	2,0	3,5	80	95	43	77,7	12,3	80,9	2,28
Mín.	76,7		8,9	9,2	10	62,3	0,45	1,01	101	10,0	0,8	2,09	51,7	1,0	1,5	45	55	30	36,3	10,2	40,5	0,65

PROVINCIA	T R I G O					H A R R I N A						F A R I N O G R A M A					A L V E O G R A M A				
	Peso del Hl. de trigo al lmpio	Fractura al cortagranos	Humedad %	Proteínas % s.s.s.	Índice de Pablenke min.	Extracción %	Cenizas % s.s.s.	Índice de maltosa	Actividad diastásica	Valor de sedimentación c.c.	Color K-J	Pigmentos p.p.n.	Absorción de agua %	Periodo de desarrollo min.	Estabilidad min.	Tolerancia amargo	Decaimiento U.F.	Nº Valorimétrico	Tensidad (P)	Hinchamiento (C)	Valor W

C A S C O N

ALAVA	76,5	H	10,0	9,6	18	66,9	0,54	0,98	96	11,0	2,6	2,61	54,0	1,5	2,5	80	55	51	47,6	12,8	51,5	1,32
MADRID	74,1	S-H	11,1	10,9	16	68,1	0,49	1,00	101	13,0	1,9	3,65	52,7	1,0	4,0	50	85	42	37,7	15,2	46,5	0,76
PALENCIA	76,9	S-H	11,3	11,1	17	67,9	0,46	0,98	101	10,0	1,5	2,09	51,8	1,5	2,0	80	80	45	37,3	12,9	39,8	0,96
Máx.	76,9		11,3	11,1	18	68,1	0,54	1,00	101	13,0	2,6	3,65	54,0	1,5	4,0	80	86	51	47,6	15,2	51,5	1,32
Med.	75,8		10,8	10,5	17	67,6	0,49	0,99	99	11,0	2,0	2,78	52,8	1,5	3,0	70	75	46	40,8	13,6	45,9	1,01
Mín.	74,1		10,0	9,6	16	66,9	0,46	0,98	96	10,0	1,5	2,09	51,8	1,0	2,0	50	55	42	37,3	12,8	39,8	0,76

C H A M O R R O

ALBACETE	81,3	S-H	10,1	10,9	22	68,3	0,40	1,05	106	14,0	0,7	3,92	57,3	2,5	4,0	70	85	48	97,2	13,6	113,7	2,46
CIUDAD REAL	82,1	S-H	10,6	10,9	18	69,1	0,46	1,04	106	18,0	0,8	2,81	56,1	2,0	6,0	50	50	54	58,1	17,1	93,1	0,81
CUENCA	79,5	S-H	10,1	11,7	20	71,7	0,46	1,02	111	12,0	2,0	3,92	56,7	2,0	6,5	60	65	50	47,7	18,9	76,9	0,55
	79,3	S-H	9,4	11,4	16	71,8	0,49	1,04	101	12,0	1,0	4,18	56,5	2,0	6,0	50	60	50	49,1	11,6	45,2	1,66
	79,3	S-H	11,8	10,2	21	71,7	0,44	1,01	101	10,0	1,1	3,13	53,9	2,5	5,5	40	60	48	46,7	12,5	45,0	1,34
MADRID	79,1	S-H	12,4	9,4	25	71,2	0,53	1,12	106	11,0	0,9	3,39	57,4	1,5	5,0	50	95	41	74,2	11,0	69,0	3,14
Máx.	82,1		12,4	11,7	25	71,8	0,53	1,12	111	18,0	2,0	4,18	57,4	2,5	6,5	70	95	54	97,2	18,9	113,7	3,14
Med.	80,1		10,7	10,7	20	70,6	0,46	1,04	105	12,0	1,1	3,56	56,3	2,0	5,5	55	70	48	62,1	14,1	73,8	1,66
Mín.	79,1		9,4	9,4	16	68,3	0,40	1,01	101	10,0	0,7	2,81	53,9	1,5	4,0	40	50	41	46,7	11,0	45,0	0,55

D I M A S

CADIZ	79,4	S-H	10,4	11,3	23	72,2	0,44	0,99	96	22,0	1,6	3,13	54,9	3,0	5,5	55	55	53	56,1	16,5	84,3	0,97
CORDOBA	77,5	S-H	9,6	12,4	15	66,8	0,46	1,02	96	13,0	2,4	3,65	53,0	1,0	2,0	90	95	40	41,6	10,6	38,0	1,80
	77,5	S-H	10,3	11,6	30	67,2	0,46	0,97	106	15,0	1,9	2,35	51,5	1,0	3,5	60	60	45	60,8	13,0	81,6	1,80
CUENCA	78,1	S-H	9,9	10,5	19	70,8	0,51	1,02	101	8,0	1,7	3,39	57,8	1,0	2,5	110	110	42	53,5	12,9	56,4	1,47
GERONA	70,1	S-H	10,8	9,9	26	67,0	0,42	0,98	101	26,0	1,6	3,13	55,3	1,5	5,5	40	25	56	137,6	12,3	177,9	4,10
GRANADA	78,1	S-H	10,4	10,1	22	68,5	0,45	1,02	156	10,0	1,1	2,35	53,5	1,5	7,0	40	45	52	35,7	13,6	40,8	0,79
	81,7	S-H	10,3	9,8	27	68,9	0,49	0,99	101	20,0	1,0	1,81	57,2	1,5	8,0	30	50	52	85,9	13,2	100,1	1,96
	78,1	S-H	10,8	11,1	24	69,0	0,46	1,00	90	11,0	1,9	3,91	55,8	2,0	5,0	50	60	51	36,8	17,2	52,0	0,54
J A E N	78,9	S-H	9,5	11,4	16	71,3	0,46	1,01	106	10,0	0,9	3,13	54,3	1,0	3,5	60	65	46	48,3	15,5	64,3	0,94
	76,7	S-H	9,3	11,1	31	69,0	0,46	0,97	101	15,0	1,2	2,61	56,3	1,5	6,0	50	50	52	47,8	15,7	63,8	0,93
MALAGA	79,3	S-H	10,1	10,4	28	71,0	0,47	1,01	101	15,0	2,1	3,65	57,3	1,5	6,5	50	60	48	53,5	17,0	81,4	0,77
PALENCIA	75,3	S-H	9,8	9,8	18	66,4	0,42	1,01	96	12,0	1,2	2,61	49,5	1,5	4,0	50	50	49	39,6	11,9	42,9	1,15
SEVILLA	75,1	H	10,0	11,9	23	68,5	0,40	0,96	106	12,0	1,0	2,81	54,2	1,5	3,0	65	60	48	33,8	13,9	41,8	0,81
VALLADOLID	77,3	S-H	9,3	10,0	22	72,1	0,46	0,99	101	14,0	2,8	2,61	52,2	2,0	5,5	60	60	48	41,1	16,6	63,1	0,66
ZAMORA	78,3	S-H	10,5	10,5	28	68,5	0,46	1,00	90	17,0	2,2	3,39	54,2	1,5	7,5	50	45	52	43,3	20,5	77,2	0,40
Máx.	81,7		10,8	12,4	31	72,2	0,51	1,02	156	26,0	2,8	3,91	57,8	3,0	8,0	110	110	56	127,6	20,5	177,9	4,10
Med.	77,1		10,0	10,8	24	69,1	0,45	1,00	103	15,0	1,9	2,97	54,5	1,5	5,0	55	60	49	54,3	14,7	71,0	1,27
Mín.	70,1		9,3	9,8	16	66,4	0,40	0,96	90	8,0	0,9	1,81	49,5	1,0	2,0	30	25	40	33,8	10,6	38,0	0,40

D R . M A Z E T

GERONA	81,1	S-H	10,7	10,7	31	73,0	0,51	1,27	111	22,0	1,6	3,13	59,0	2,5	10,0	20	50	54	83,9	19,8	174,0	0,90
HUESCA	82,1	S-H	9,5	11,1	19	71,1	0,53	1,34	126	19,0	0,6	3,65	61,8	2,5	10,0	30	30	57	117,8	13,6	163,4	2,96
NAVARRA	80,7	S-C	9,0	10,9	29	73,6	0,55	1,52	188	27,0	1,0	2,35	60,8	3,0	10,5	20	40	57	141,6	12,4	168,5	4,08
Máx.	82,5		10,7	11,1	31	73,6	0,55	1,52	188	27,0	1,6	3,65	61,8	3,0	10,5	30	50	57	141,6	19,8	174,0	4,08
Med.	81,3		9,7	10,9	19	72,6	0,53	1,38	175	23,0	1,1	2,94	60,5	2,5	10,0	20	30	54	83,9	12,4	163,4	0,90
Mín.	80,7		9,0	10,7	26	71,1	0,51	1,27	111	19,0	0,6	2,35	59,0	2,5	10,0	20	30	54	83,9	12,4	163,4	0,90

PROVINCIA	T R I C O					H A R I N A					F A R I N O G R A M A					A L V E O G R A M A					
	Peso del Hl de trigo limpio	Fractura al corte	Humedad %	Proteínas % s.s.s.	Índice de Pequeño m/m.	Extracción %	Cenizas % s.s.s.	Índice de maltosa	Actividad diastásica	Valor sedí mentación c.c.	Color K-J	Pigmentos P.P.m.	Absorción agua %	Período de desarrollo m/m.	Estabilidad m/m.	Tolerancia al amasado U.F.	Decaimiento U.F.	Nº Valorine trico	Tenacidad (P)	Hinchamiento (G)	Valor W

E S T R E L L A

ALAVA	75,3	H	9,4	10,0	41	65,6	0,42	0,99	101	14,0	1,5	2,09	55,6	1,0	3,5	70	65	43	32,0	18,9	56,0	0,39
BARCELONA	78,7	S-H	11,6	10,9	19	69,0	0,46	0,98	101	13,0	1,5	3,13	54,3	1,0	5,0	40	60	47	48,8	12,5	56,8	1,38
BURGOS	78,3	S-H	10,5	10,8	22	69,5	0,45	1,00	101	20,0	3,1	2,09	54,6	1,0	5,5	55	70	45	66,5	15,3	89,6	1,23
	76,5	S-H	10,1	10,9	20	71,4	0,43	0,97	90	11,0	3,1	2,61	53,3	2,0	3,0	80	60	50	42,3	11,8	39,2	1,46
GUADALAJARA	80,3	H	10,8	10,9	18	72,4	0,44	1,00	96	10,0	2,7	2,35	56,2	1,5	5,0	50	60	48	71,6	11,2	66,6	2,49
	81,5	S-H	11,2	9,8	21	68,2	0,60	2,06	101	11,0	0,5	3,13	60,2	1,0	4,0	60	80	42	77,0	10,1	60,5	3,50
HUESCA	78,1	S-H	9,2	10,1	25	66,9	0,51	0,98	90	12,0	2,4	3,13	52,0	2,0	5,5	50	40	54	53,2	13,5	69,6	1,34
L E O N	79,3	H	10,3	10,9	24	70,1	0,44	0,97	90	10,0	1,8	3,13	52,0	1,5	3,5	60	60	50	45,2	14,4	58,0	0,96
	75,7	S-H	9,3	10,3	37	69,4	0,43	1,00	111	12,0	2,1	3,39	53,3	1,5	6,5	50	45	45	44,5	13,5	56,1	1,11
	74,7	S-H	9,5	11,8	53	64,5	0,46	0,97	101	22,0	2,2	1,83	52,9	2,0	9,0	40	40	56	47,5	14,6	64,4	1,03
LOGRORO	76,5	S-H	9,6	10,3	25	64,8	0,46	0,98	90	11,0	2,0	2,81	53,3	2,0	6,0	40	55	50	54,8	14,9	71,9	1,15
	76,5	S-H	9,4	10,5	27	70,2	0,44	0,97	101	14,0	2,0	2,81	53,1	1,5	4,5	60	55	51	61,4	13,8	74,8	1,51
	78,1	S-H	9,2	10,8	21	73,5	0,47	0,99	130	13,0	1,7	2,61	55,6	1,0	3,0	80	75	44	67,5	13,3	72,2	1,75
MADRID	78,5	S-H	10,3	9,9	20	72,0	0,43	0,97	101	14,0	1,8	2,61	52,2	1,5	5,0	50	65	51	52,8	17,6	91,1	0,77
	75,3	H	9,6	10,4	17	73,5	0,53	1,09	101	9,0	1,5	2,81	53,5	1,5	3,0	70	70	47	48,7	11,7	49,0	1,76
	75,7	H	10,1	11,2	17	71,2	0,46	1,01	111	10,0	1,6	3,13	69,8	2,0	3,0	60	60	50	36,1	13,2	42,1	0,94
NAVARRA	76,5	H	10,1	9,5	27	69,8	0,44	0,99	101	10,0	1,0	1,81	52,1	1,5	4,5	65	45	54	48,9	14,0	63,0	1,20
	79,8	S-H	9,6	10,9	21	70,5	0,46	1,03	106	18,0	1,7	2,61	53,9	1,5	5,0	60	60	48	50,6	14,8	67,4	1,09
SORIA	78,7	H	10,3	9,8	23	70,0	0,46	1,01	96	10,0	1,9	2,61	52,4	1,5	5,0	60	50	51	30,8	20,2	46,6	0,34
TARRAGONA	77,7	S-H	10,2	12,0	30	67,4	0,43	0,98	96	11,0	0,6	2,61	51,3	1,5	3,5	70	70	47	37,8	14,1	56,5	0,80
TERUEL	78,5	S-H	9,0	10,2	20	72,0	0,44	0,97	90	14,0	1,8	2,81	53,9	1,5	5,0	60	70	47	80,8	15,2	107,9	1,65
TOLEDO	77,1	S-H	9,4	11,0	24	67,9	0,43	0,97	96	16,0	0,8	3,39	50,8	1,5	7,0	35	40	53	44,5	12,8	51,2	1,33
	73,3	S-H	10,3	10,9	22	73,7	0,43	1,00	106	13,0	2,2	3,13	56,8	1,0	5,0	50	70	45	67,3	12,9	78,0	1,99
	77,1	S-H	10,2	11,2	26	71,0	0,40	0,98	101	11,0	2,0	2,81	54,1	2,0	5,0	60	45	48	56,7	15,4	60,5	1,04
ZARAGOZA	75,9	S-H	10,6	11,4	24	70,5	0,42	0,99	106	12,0	1,6	2,61	54,4	1,5	5,0	50	55	50	67,0	13,0	74,0	1,82
	79,1	S-H	10,4	10,8	28	69,8	0,45	0,98	111	19,0	1,7	2,35	54,5	2,0	8,0	30	55	53	74,9	13,8	92,2	1,80
	80,1	S-H	10,4	10,5	25	70,2	0,42	1,01	126	14,0	1,8	2,09	54,7	1,5	4,0	70	100	41	65,2	15,5	87,2	1,20
Máx.	81,5		11,6	12,0	53	73,7	0,60	2,06	130	22,0	3,1	3,39	56,8	2,0	9,0	80	100	56	80,8	20,2	107,9	3,50
Med.	77,5		10,0	10,7	25	69,8	0,54	1,05	100	15,0	1,8	2,68	54,4	1,5	5,0	55	60	49	54,5	14,1	66,9	1,37
Mín.	73,3		9,0	9,8	17	64,5	0,40	0,97	90	9,0	0,5	1,83	50,8	1,0	3,0	30	40	42	30,8	10,1	39,2	0,34

F. A U R O R A

ALBACETE	80,5	S-C	9,4	13,4	91	68,0	0,46	1,30	151	44,0	1,6	2,09	72,6	7,0	13,0	30	30	71	142,0	20,3	407,9	1,44
	81,7	S-C	9,9	12,3	31	71,6	0,52	1,58	160	37,0	1,5	1,83	65,8	18,0	28,5	10	20	94	121,2	15,7	234,7	2,08
	83,3	S-C	9,9	13,9	47	71,5	0,52	1,61	166	36,0	1,3	2,35	67,4	12,0	15,0	40	60	83	121,5	15,6	237,7	2,30
ALICANTE	81,1	S-C	10,4	12,7	58	69,4	0,50	1,54	151	34,0	1,2	2,61	62,3	11,0	15,0	20	45	81	127,2	14,6	220,5	2,68
	80,3	S-H	10,5	11,3	87	72,5	0,42	1,87	176	39,0	2,6	2,09	65,8	12,0	17,0	10	50	83	111,5	17,0	265,5	1,50
CADIZ	80,7	S-H	11,4	11,8	42	73,5	0,50	1,47	161	32,0	2,0	3,39	62,8	20,0	31,0	15	25	95	121,0	16,2	258,5	2,00
CASTELLON	81,1	S-H	10,2	12,9	68	72,9	0,50	1,32	126	34,0	1,7	2,09	61,2	12,0	22,0	5	25	85	111,1	15,1	211,4	2,09
	82,9	S-C	9,8	12,2	67	69,5	0,47	1,38	145	35,0	2,2	2,35	67,5	12,0	16,0	30	50	83	145,2	15,6	270,1	2,59
CORDOBA	82,7	S-C	10,4	11,5	33	72,6	0,50	1,49	201	28,0	0,5	2,09	62,5	1,0	12,5	30	25	58	160,9	13,4	255,3	3,94
CUENCA	81,5	S-H	10,2	11,0	31	70,5	0,58	1,38	101	16,0	1,8	2,81	63,2	4,0	6,0	60	70	54	88,8	16,2	135,3	1,18
GERONA	82,1	S-C	12,4	12,3	86	72,3	0,53	1,52	145	40,0	2,9	3,65	61,8	9,0	19,5	15	20	78	141,1	15,7	284,3	2,40
	81,3	S-H	11,1	12,4	44	75,0	0,48	1,30	121	27,0	3,2	3,39	60,0	2,0	13,0	25	25	58	117,5	15,0	217,2	2,20
GUADALAJARA	82,9	S-C	10,4	-	15	69,8	0,60	1,91	135	22,0	1,8	2,81	64,3	2,0	10,0	20	35	56	102,3	12,2	117,4	2,97
	82,9	S-C	10,4	10,9	33	71,9	0,56	1,63	101	34,0	1,8	1,53	67,2	11,0	20,0	15	30	82	109,2	19,0	277,2	1,23

PROVINCIA	TRIGO					H A R I N A					F A R I N O G R A M A					A L V E O G R A M A					
	Peso del Hl de trigo limpio	Fractura al cortagranos	Humedad %	Proteínas % s.s.s.	Índice de Fechante mih.	Extracción %	Cenizas % s.s.s.	Índice de maltoza	Actividad diastásica	Valor de diferencia c.c.	Color K-J	Pigmentos P.P.m.	Absorción de agua %	Período de desarrollo mih.	Estabilidad mih.	Tolerancia al amasado U.F.	Decaimiento U.F.	Nº Valorimé- trico	Tenacidad (P)	Hinchamiento (G)	Valor W

F. A U R O R A (Continuación)

GRANADA	80,1	S-C	9,8	12,3	36	69,4	0,48	1,49	101	37,0	1,8	1,81	64,6	10,5	18,0	15	30	79	93,8	19,2	226,6	1,03
HUESCA	82,3	S-H	10,9	8,7	22	70,1	0,44	1,46	140	22,0	0,4	2,61	60,3	2,5	14,5	15	10	61	130,9	12,9	174,6	3,40
	82,1	S-C	10,9	12,3	45	69,5	0,63	2,06	106	31,0	1,7	2,35	64,3	11,0	22,0	10	15	83	133,3	15,3	267,4	2,52
	82,5	S-C	9,7	11,9	20	70,7	0,50	0,99	116	30,0	0,6	2,61	62,9	11,0	16,5	35	30	82	89,1	15,8	168,4	1,63
L E O N	80,1	S-C	9,9	12,2	74	70,2	0,53	1,46	140	37,0	2,5	2,61	65,4	7,0	16,5	5	35	69	110,4	16,3	219,7	1,75
LOGROÑO	80,7	S-C	11,1	12,0	29	71,9	0,59	1,91	126	27,0	2,1	3,39	67,1	1,5	2,5	60	45	53	137,1	11,9	173,4	3,82
	81,3	S-C	9,0	10,5	23	68,7	0,64	2,10	176	28,0	1,8	2,35	65,0	5,5	12,0	25	50	62	116,1	14,2	178,6	2,55
	82,3	S-C	10,3	-	-	70,9	-	-	-	34,0	-	-	65,2	7,0	15,0	20	55	68	-	-	-	-
MADRID	81,5	S-C	10,0	-	25	70,4	0,62	2,28	161	29,0	0,9	3,39	64,8	10,5	16,0	20	40	80	118,8	17,0	231,7	1,74
	79,1	S-C	9,9	-	28	69,8	0,60	1,69	145	30,0	2,7	2,35	65,2	11,0	19,5	20	40	81	119,3	18,0	266,7	1,54
	81,7	S-C	10,2	11,7	45	72,4	0,62	1,84	182	28,0	2,1	2,61	61,9	5,5	15,0	5	40	63	80,7	19,5	194,8	0,92
	81,7	S-C	9,7	12,2	18	70,6	0,55	1,69	111	34,0	1,1	2,61	61,3	12,0	21,0	20	20	85	100,9	21,3	322,7	0,96
	80,3	S-C	10,1	11,4	42	69,5	0,64	2,28	207	35,0	1,3	2,35	66,0	9,0	22,0	10	15	80	124,3	17,9	267,2	1,66
MALAGA	81,3	S-C	10,3	12,0	36	70,6	0,59	1,69	156	33,0	1,8	3,13	65,6	13,0	23,0	5	35	86	140,7	12,9	182,5	3,34
MURCIA	81,7	S-H	9,6	11,3	20	70,8	0,56	1,61	156	29,0	1,1	2,09	66,3	2,0	13,0	20	20	48	78,3	20,2	206,9	0,78
PALENCIA	82,5	S-C	10,7	12,1	52	70,8	0,54	1,69	126	35,0	0,7	3,39	63,5	9,0	18,5	0	20	77	77,1	20,8	221,1	0,74
SEVILLA	81,9	S-C	9,7	13,3	45	71,9	0,45	1,56	111	32,0	1,0	1,83	66,8	14,0	21,0	20	30	88	134,5	14,8	229,2	2,79
SORIA	81,7	S-C	10,1	12,1	51	71,4	0,62	1,80	101	37,0	1,9	2,61	64,9	12,0	20,0	15	30	84	115,1	16,2	238,3	1,91
	82,1	S-H	9,9	11,6	20	67,6	0,48	1,29	96	15,0	0,5	3,39	59,0	3,0	6,0	60	65	51	86,0	15,9	124,2	1,53
TARRAGONA	78,9	H	11,4	11,2	58	70,3	0,46	1,02	106	24,0	1,9	2,09	57,1	2,5	13,5	20	20	59	127,7	13,8	195,2	2,98
TERUEL	82,5	S-C	9,6	10,9	42	72,7	0,50	1,26	121	29,0	1,8	2,61	62,5	7,0	11,0	35	65	66	153,8	19,3	348,8	1,93
TOLEDO	82,9	S-C	11,4	12,1	36	71,4	0,41	1,00	96	34,0	1,0	2,35	60,6	2,0	13,0	10	0	61	94,9	16,9	211,2	1,40
	80,7	S-C	10,2	-	19	68,9	0,58	1,77	126	24,0	2,4	2,61	66,6	6,0	10,0	30	60	62	139,2	13,1	181,2	3,44
VALENCIA	82,3	S-H	10,0	11,6	38	69,8	0,61	1,63	161	36,0	1,5	2,09	66,2	7,0	18,0	10	30	70	125,2	18,5	295,6	1,47
	82,9	S-C	9,6	11,4	60	70,5	0,60	1,99	145	12,0	2,0	3,13	68,0	18,0	29,0	10	15	94	-	-	-	-
	79,1	S-C	10,4	12,6	53	68,7	0,55	1,61	151	32,0	2,6	2,09	64,5	13,0	19,5	10	30	85	165,8	19,3	461,1	1,80
VALLADOLID	78,5	S-C	10,5	11,1	25	69,7	0,55	1,42	106	32,0	1,8	2,61	62,5	8,0	11,0	35	60	71	105,3	19,4	241,5	1,19
ZAMORA	81,7	S-C	9,9	13,1	45	68,6	0,53	1,54	151	35,0	1,7	1,51	65,4	11,0	22,0	10	15	84	132,0	15,0	242,6	2,34
ZARAGOZA	82,1	S-C	10,1	13,4	104	71,9	0,52	1,38	161	37,0	1,1	2,61	47,4	9,5	16,0	20	40	79	101,1	15,6	186,9	1,84
Máx.	83,3		12,4	13,9	104	75,0	0,64	2,28	207	44,0	3,2	3,65	72,6	20,0	31,0	60	75	95	165,8	21,3	461,1	3,94
Med.	81,5		10,2	10,6	44	70,6	0,46	1,59	140	31,0	1,7	2,50	63,9	8,5	15,0	25	35	73	117,5	16,6	237,7	2,00
Mín.	78,5		9,0	8,7	15	67,6	0,41	0,99	96	12,0	0,4	1,51	47,4	2,0	2,5	0	0	48	77,1	11,9	117,4	0,74

H I B R I D O - D

CADIZ	79,5	S-C	9,4	13,0	12	53,6	0,59	1,87	101	17,0	1,4	3,65	63,6	2,0	3,5	95	95	43	101,7	11,7	100,6	3,43
MALAGA	82,9	S-C	9,5	12,4	16	61,9	0,64	1,87	171	10,0	3,0	4,18	69,4	2,0	4,0	60	70	48	93,5	12,7	99,9	2,35
MURCIA	78,1	S-C	9,4	12,1	26	60,7	0,60	2,02	207	18,0	2,3	3,39	69,8	1,5	3,5	60	60	49	120,2	14,1	157,5	2,52
SEVILLA	81,5	S-C	8,9	10,5	13	63,9	0,64	2,06	121	16,0	4,8	2,81	70,4	1,5	3,5	80	70	47	125,6	12,9	157,8	3,19
	81,9	S-C	9,4	11,6	18	63,3	0,61	2,38	237	18,0	0,8	3,92	64,6	2,0	4,5	45	65	48	92,3	11,6	93,7	2,96
Máx.	82,9		9,5	13,0	26	63,9	0,64	2,38	237	18,0	4,8	4,18	70,4	2,0	4,5	95	95	49	125,6	14,1	157,8	3,43
Med.	80,7		9,3	11,9	17	60,7	0,62	2,04	167	16,0	2,4	3,59	67,6	2,0	4,0	70	70	47	106,7	12,6	121,9	2,89
Mín.	78,1		8,9	10,5	12	53,6	0,59	1,87	101	10,0	0,8	2,81	63,6	1,5	3,5	45	60	40	92,3	11,6	93,7	2,35



PROVINCIA	T R I C O					H A R I N A					F A R I N O G R A M A					A L V E O G R A M A						
	Peso del Hl. de trigo limpio	Fractura al cortagranos	Humedad %	Proteínas & s.s.s.	Índice de Peabody min.	Extracción %	Cenizas & s.s.s.	Índice de maltosa	Actividad diastásica	Valor de sedimentación c.c.	Color K-J	Pigmentos P.P.m.	Absorción agua %	Periodo de desarrollo min.	Estabilidad min.	Tolerancia amasado U.f.	Decaimiento U.f.	Na Valoring trico	Tenacidad (P)	Hinchamiento (C)	Valor W	Proporcionalidad H/L
<u>H I B R I D O J - 1</u>																						
PALENCIA	80,1	S-H	9,2	12,2	14	70,5	0,42	1,01	106	9,0	2,1	3,13	53,7	2,0	3,0	55	65	48	32,2	15,6	36,1	0,60
	79,5	S-H	9,6	11,9	14	69,5	0,43	1,04	106	14,0	1,5	2,09	51,5	1,5	2,0	60	65	47	44,1	11,1	39,7	1,70
VALLADOLID	79,5	S-H	10,6	10,7	18	70,8	0,47	0,99	106	11,0	1,0	2,81	56,0	1,5	3,5	90	105	30	35,7	12,5	35,6	1,04
Máx.	80,1		10,6	12,2	18	70,8	0,47	1,04	106	14,0	2,1	3,13	56,0	2,0	3,5	90	105	48	44,1	15,6	39,7	1,70
Med.	79,7		9,8	11,6	15	70,2	0,44	1,01	106	11,3	1,5	2,67	53,7	1,5	3,0	70	80	45	37,3	13,0	37,1	1,11
Mín.	79,5		9,2	10,7	14	69,5	0,42	0,99	106	9,0	1,0	2,09	51,5	1,5	2,0	55	65	30	32,2	11,1	35,6	0,60
<u>I M P E T O</u>																						
BADAJOS	82,7	S-H	9,9	11,9	31	67,9	0,41	1,03	101	24,0	1,9	3,92	56,1	1,0	12,5	30	20	60	72,3	15,3	132,1	1,40
CACERES	79,7	S-H	9,5	9,3	18	68,0	0,44	1,09	106	19,0	1,2	3,92	55,0	1,5	7,0	35	30	56	98,0	11,2	102,4	3,40
	81,1	S-H	10,6	12,2	33	70,8	0,47	1,00	106	30,0	2,1	3,13	56,2	2,0	12,0	10	25	58	61,9	15,8	99,1	1,11
	81,5	S-H	10,0	12,4	40	68,5	0,44	0,98	106	25,0	1,7	3,39	57,9	4,0	15,0	10	50	65	142,3	16,7	275,6	2,25
CADIZ	81,1	S-H	10,4	12,2	32	71,5	0,46	0,98	101	25,0	1,8	3,65	58,3	1,5	13,0	10	5	61	163,3	13,0	170,6	4,37
	83,5	S-C	10,2	11,0	63	69,9	0,46	0,99	101	28,0	1,7	2,61	62,1	2,0	3,0	80	55	51	125,6	18,5	281,1	1,58
	81,1	S-C	10,3	11,3	39	68,5	0,51	1,10	111	27,0	1,7	3,13	-	-	-	-	-	-	133,8	15,0	217,6	2,56
CORDOBA	83,7	S-H	10,4	11,4	41	67,9	0,40	0,99	80	21,0	1,4	2,61	62,9	1,5	9,0	20	40	54	94,6	12,9	115,3	2,24
	83,1	S-H	9,5	10,6	32	68,5	0,41	1,00	101	25,0	0,5	3,13	56,2	1,0	13,5	40	15	56	149,9	11,2	157,9	5,30
GERONA	80,3	S-H	9,5	11,9	42	66,9	0,44	0,99	101	31,0	2,1	3,39	55,0	1,5	12,5	30	30	59	139,6	12,0	171,6	3,90
HUELVA	82,1	S-H	9,6	10,7	35	69,0	0,43	1,06	101	30,0	1,0	3,13	61,0	2,5	13,0	10	0	65	164,3	11,5	183,6	5,33
	82,1	S-H	9,8	11,1	20	68,7	0,40	1,02	121	22,0	1,3	3,13	59,3	1,0	12,5	40	15	59	82,5	15,0	139,2	1,70
MADRID	80,9	S-H	10,3	-	-	69,3	-	-	-	31,0	-	-	59,3	2,0	14,0	10	15	60	-	-	-	-
	82,3	S-H	9,8	11,6	22	68,7	0,42	1,02	101	26,0	2,0	3,13	60,6	2,0	12,5	20	20	59	105,6	11,1	103,8	3,65
	82,3	S-H	9,9	11,6	23	67,9	0,43	1,01	101	29,0	1,0	3,13	59,9	10,0	16,5	20	45	78	153,6	12,6	200,6	4,09
SEVILLA	82,1	S-H	10,6	12,4	27	68,2	0,46	1,09	101	12,0	2,6	3,13	58,0	5,0	7,5	50	60	59	94,0	16,2	165,3	1,62
	81,7	S-H	8,9	10,8	35	70,4	0,48	1,10	106	29,0	2,3	3,39	57,1	1,5	13,0	20	0	64	146,5	12,6	201,9	4,23
Máx.	83,7		10,6	12,4	63	71,5	0,51	1,10	121	31,0	2,6	3,92	62,9	10,0	16,5	80	60	78	164,3	18,5	281,1	5,33
Med.	81,8		9,9	11,4	33	68,8	0,44	1,03	103	26,0	1,6	3,24	58,4	2,5	11,5	25	25	60	120,5	13,8	158,6	3,04
Mín.	79,7		9,9	9,3	18	66,9	0,40	0,98	80	12,0	0,5	2,61	55,0	1,0	3,0	10	0	51	61,9	11,1	99,1	1,11
<u>J E J A</u>																						
ALBACETE	81,9	S-H	9,8	11,0	34	62,3	0,49	0,99	101	28,0	1,6	2,61	62,2	3,0	3,5	70	90	48	106,0	15,1	141,2	2,10
BARCELONA	80,7	S-H	10,1	9,6	18	66,7	0,49	1,49	151	16,0	1,9	2,61	61,4	1,0	4,5	60	75	43	90,9	10,8	85,6	4,32
CASTELLON	80,9	S-H	9,9	10,2	20	68,4	0,44	1,01	101	21,0	1,5	3,65	56,0	1,0	3,0	80	100	39	72,8	12,6	69,7	2,10
	80,9	S-H	9,4	11,4	23	68,9	0,46	1,04	101	8,0	0,8	3,92	53,9	2,0	4,0	60	65	48	37,9	16,2	50,6	0,65
TARRAGONA	81,7	S-H	9,5	11,0	22	62,2	0,51	0,99	101	14,0	1,7	2,61	51,4	2,0	2,0	90	80	45	64,4	15,2	85,7	1,27
TERUEL	78,1	S-H	10,0	10,5	15	64,3	0,46	0,99	111	12,0	0,5	2,61	54,7	1,5	3,5	75	80	45	42,1	15,5	57,7	0,86
	76,9	S-H	10,0	11,0	20	70,0	0,46	1,03	101	14,0	1,6	3,13	54,6	2,0	3,5	75	70	48	58,2	14,8	68,1	1,21
TOLEDO	78,9	S-H	9,2	11,9	15	67,8	0,42	1,02	106	14,0	1,0	3,65	56,7	2,5	4,5	65	100	44	55,5	13,1	58,8	1,45
Máx.	81,9		10,1	11,9	34	70,0	0,51	1,49	151	28,0	1,9	3,92	62,2	3,0	4,5	90	100	48	106,0	16,2	141,2	4,32
Med.	79,9		9,7	10,8	21	66,3	0,47	1,07	109	16,0	1,3	3,09	56,4	2,0	3,5	70	80	45	65,9	14,1	77,2	1,75
Mín.	76,9		9,2	9,6	15	62,2	0,42	0,99	101	8,0	0,5	2,61	51,4	1,0	2,0	60	65	39	37,9	10,8	50,6	0,65

PROVINCIA	Peso del Hl de trigo limpio	T R I G O				H A R I N A							F A R I N O G R A M A					A L V E O G R A M A		
		Fractura al cortagranos	Humedad %	Proteínas % s.s.s.	Índice de Pelshenke min.	Extracción %	Cenizas % s.s.s.	Índice de maltosa	Actividad diastásica	Valor de se- dimentación c.r.c.	Color K-J	Pigmentos p.p.m.	Absorción	Período de desarrollo min.	Estabilidad min.	Tolerancia amasado U.F.	Decaimiento U.F.	Na Valorimé- trico	Tenacidad (p)	Hinchamien- to (G)

L A N G U E D O C

HUESCA	78,1	S-H	9,4	8,5	53	63,7	0,44	0,97	101	31,0	0,5	2,61	57,6	2,0	13,5	10	0	65	133,9	12,4	165,9	3,85
NAVARRA	77,5	S-H	10,0	10,6	41	67,8	0,50	1,26	111	14,0	0,6	2,61	54,4	1,5	10,0	25	30	55	83,1	11,2	86,0	3,21
ZARAGOZA	78,9	S-H	10,4	12,4	24	70,9	0,54	0,99	126	14,0	1,3	3,13	48,9	2,5	6,5	60	60	51	55,9	14,0	62,2	1,86
Máx.	78,9		10,4	12,4	53	70,9	0,54	1,26	126	31,0	1,3	3,13	57,9	2,5	13,5	60	60	65	133,9	14,0	165,9	3,85
Med.	78,1		9,9	10,5	39	67,4	0,49	1,07	112	19,0	0,8	2,78	53,6	2,0	10,0	30	30	57	90,9	12,5	104,7	2,78
Mín.	77,5		9,4	8,5	24	63,7	0,44	0,97	101	14,0	0,5	2,61	48,9	2,0	6,5	10	0	51	55,9	11,2	62,2	1,29

L E D E S M A

CORDOBA	83,7	S-C	11,2	12,1	18	54,6	0,58	2,10	151	19,0	2,6	3,92	66,6	2,0	5,5	25	40	55	138,9	12,5	176,8	3,80
J A E N	80,9	S-C	9,7	11,0	13	62,2	0,61	2,38	207	17,0	1,9	2,81	64,0	1,5	4,5	60	90	44	61,7	12,0	59,9	1,94
SEVILLA	81,5	S-C	9,9	10,5	15	62,9	0,66	2,28	188	18,0	1,1	3,39	64,4	1,5	5,5	30	55	50	99,3	11,5	102,5	3,45
Máx.	83,7		11,2	12,1	18	62,9	0,66	2,38	207	20,0	2,6	3,92	66,6	2,0	5,5	60	90	55	138,9	12,9	176,8	3,80
Med.	81,7		9,9	11,3	15	59,8	0,62	2,23	182	19,0	2,0	3,38	65,3	1,5	5,0	40	60	50	104,8	12,2	119,8	3,09
Mín.	80,9		8,8	10,5	13	54,8	0,58	2,10	151	17,0	1,1	2,81	64,0	1,5	4,5	25	40	44	61,7	11,5	59,9	1,94

M A R A

CADIZ	81,7	S-H	10,3	12,5	37	69,3	0,46	1,02	96	24,0	1,0	3,39	58,5	2,0	12,5	0	25	59	124,3	12,4	153,1	3,59
CORDOBA	81,7	S-H	9,4	12,2	26	63,9	0,43	1,00	101	26,0	1,0	3,13	58,9	3,5	6,0	40	55	57	93,4	14,6	146,2	2,10
	83,9	S-C	9,9	11,1	32	61,9	0,41	1,00	96	25,0	2,1	2,61	58,9	2,5	5,0	45	65	51	118,1	13,1	151,6	2,90
	81,5	S-H	10,4	12,6	25	67,5	0,40	1,04	101	22,0	1,7	3,92	63,8	4,0	6,0	45	55	57	144,4	11,5	153,9	5,25
	82,1	S-H	10,5	11,9	39	68,9	0,42	1,02	121	20,0	0,9	1,81	61,4	5,0	7,0	40	60	60	159,5	11,3	155,3	5,27
GRANADA	77,7	S-H	11,2	11,3	23	67,8	0,46	0,99	96	12,0	1,8	3,13	56,1	1,0	5,0	40	65	46	41,2	18,7	62,3	0,49
	81,5	S-H	11,0	11,1	26	67,9	0,44	1,02	145	19,0	2,6	1,53	57,9	3,0	5,5	60	65	50	74,2	12,5	78,1	2,03
J A E N	75,9	S-H	9,8	12,3	27	69,3	0,46	1,00	111	22,0	1,8	2,35	59,8	2,5	9,0	20	50	54	84,9	14,9	124,7	1,71
MADRID	83,3	S-H	10,1	12,6	22	70,5	0,46	1,03	101	20,0	2,6	2,81	59,4	2,0	5,0	60	65	49	109,3	12,7	133,8	3,25
	78,7	S-H	11,8	12,4	23	68,8	0,51	1,06	121	20,0	1,6	3,92	57,2	3,0	4,5	65	80	49	87,4	13,7	111,4	2,06
SEVILLA	84,7	S-H	9,9	12,6	28	68,1	0,40	1,04	111	22,0	0,9	2,61	53,4	6,5	4,5	50	60	65	132,1	12,0	155,0	3,98
	83,1	S-H	9,8	11,6	20	68,6	0,46	0,99	96	22,0	1,3	3,13	59,5	1,0	8,5	20	40	54	109,1	12,7	132,3	2,95
	80,5	S-H	9,8	12,3	23	70,1	0,48	1,01	96	23,0	2,2	2,61	58,5	4,0	7,5	50	60	57	124,5	13,6	187,6	3,99
TOLEDO	83,5	S-H	9,9	11,0	30	67,8	0,53	1,30	126	23,0	2,0	3,13	60,6	4,0	8,0	55	40	57	123,2	12,1	144,3	3,60
Máx.	84,7		11,8	12,6	39	70,5	0,53	1,30	145	26,0	2,6	3,92	63,8	6,5	12,5	65	80	60	159,5	18,7	187,6	5,25
Med.	81,3		10,1	11,9	27	67,8	0,45	1,03	108	21,0	1,6	2,86	58,8	3,0	6,5	40	55	54	115,4	13,2	132,1	3,02
Mín.	75,9		9,4	11,0	20	61,9	0,40	0,99	96	12,0	0,9	1,81	53,4	1,0	4,5	0	25	46	41,2	11,3	62,3	0,49

M E N T A N A

TOLEDO	81,3	S-H	10,0	10,5	32	66,2	0,48	0,99	101	26,0	1,8	3,65	53,3	2,0	7,5	40	50	53	60,4	14,5	93,7	1,30
	81,3	S-H	10,0	10,5	25	66,1	0,46	1,00	106	21,0	1,4	3,39	53,6	1,5	6,0	45	45	51	65,3	13,6	90,8	1,70
VALENCIA	80,1	S-H	10,2	10,0	24	69,6	0,51	0,99	111	17,0	1,0	1,81	60,9	1,5	5,0	85	80	44	81,3	15,0	104,7	1,58
ZARAGOZA	80,3	S-H	9,8	10,5	17	67,9	0,46	1,02	111	20,0	2,4	1,53	62,7	3,0	3,5	80	70	51	99,6	16,2	156,7	1,82
Máx.	81,3		10,2	10,5	32	69,6	0,51	1,02	111	26,0	2,4	3,65	62,7	3,0	7,5	85	80	53	99,6	16,2	156,7	1,82
Med.	80,7		10,0	10,4	24	67,4	0,48	1,00	107	21,0	1,6	2,59	57,6	2,0	5,5	60	60	49	76,6	14,8	111,5	1,60
Mín.	80,3		9,8	10,0	17	66,1	0,46	0,99	101	17,0	1,0	1,53	53,3	1,5	3,5	40	45	44	60,4	13,6	90,8	1,30

PROVINCIA	TRIGO					HARINA					FARINOGRAMA					ALVEOGRAMA					
	Peso del Hl de trigo limpio	Fractura al cortagranos	Humedad %	Proteínas % s.s.b.	Indice de Pelsphenke min.	Extracción %	Cenizas %	Indice de maltosa	Actividad diastásica	Valor sedimentación c.c.	Color K-J	Pigmentos p.p.m.	Absorción agua %	Periodo de desagrollo min.	Estabilidad min.	Tolerancia amasado U.F.	Decaimiento U.F.	Nº Valorimétrico	Tenacidad (P)	Hinchamiento (G)	Valor W

N O C H O

LEON	77,7	S-H	10,0	10,3	32	70,5	0,49	1,00	96	18,0	1,1	3,13	51,8	1,0	3,0	95	85	42	41,4	20,5	89,7	0,42
SALAMANCA	80,9	S-H	10,4	12,0	22	67,2	0,45	1,03	106	18,0	0,5	2,61	58,1	2,0	7,0	35	45	55	114,8	13,2	144,4	2,91
SEGOVIA	79,1	S-H	10,7	10,7	19	69,1	0,47	1,01	101	10,1	0,8	3,33	50,6	1,5	4,5	60	70	46	40,7	14,3	47,5	2,88
ZAMORA	78,1	S-H	10,1	10,7	17	70,8	0,46	1,09	116	18,0	0,4	3,39	54,0	1,0	2,0	70	70	44	91,3	11,7	108,2	2,95
M&X.	80,9	S-H	10,7	12,0	32	70,8	0,49	1,09	116	18,0	2,6	3,39	58,1	2,0	7,0	95	85	55	114,8	20,5	144,4	2,95
Med.	78,9	S-H	10,3	10,9	23	69,4	0,47	1,03	105	16,0	1,2	3,07	53,6	1,5	4,0	65	70	47	72,1	14,9	97,5	1,79
Min.	77,7	S-H	10,0	10,3	17	67,2	0,45	1,00	96	8,0	0,4	2,61	50,6	1,0	2,0	35	45	42	40,7	11,7	47,5	0,42

MEGRILLO

ALBACETE	76,1	S-H	10,3	9,8	20	71,7	0,42	0,99	101	10,0	0,9	3,13	56,0	1,5	2,5	90	100	40	52,8	15,3	73,8	1,47
GUADALAJARA	82,5	S-H	10,7	10,8	22	69,2	0,46	1,02	101	12,0	0,3	2,61	56,5	1,5	3,0	70	80	45	47,1	17,2	66,6	0,68
M&X.	80,5	S-H	10,4	11,0	18	73,9	0,43	0,99	101	11,0	0,9	2,61	51,5	1,0	4,0	70	75	44	40,3	13,3	42,9	1,08
Med.	81,3	S-H	10,1	10,1	-	71,3	-	-	-	12,0	-	-	54,-	1,5	4,0	70	60	48	-	-	-	-
Min.	81,7	S-H	9,8	10,0	18	68,7	0,42	1,00	96	11,0	1,0	2,81	52,3	1,0	3,0	70	105	38	33,0	16,6	40,6	0,52
PALENCIA	81,7	S-H	9,8	10,0	18	68,7	0,42	1,00	96	11,0	1,0	2,81	52,3	1,0	3,0	70	105	38	33,0	16,6	40,6	0,52
SORIA	80,5	S-H	10,3	10,7	32	71,9	0,46	1,02	101	15,0	1,5	3,39	55,2	1,5	4,5	70	80	45	50,1	14,1	59,3	1,17
TERUEL	80,5	S-H	9,6	10,9	23	72,1	0,43	1,00	96	18,0	1,0	2,81	59,1	1,5	6,0	40	60	50	98,5	12,5	109,1	2,84
M&X.	79,1	S-H	9,8	10,9	19	69,1	0,48	1,03	101	12,0	1,1	3,13	52,6	1,5	5,0	60	60	49	46,7	16,8	69,7	0,79
Med.	80,1	S-H	10,4	10,8	23	67,4	0,42	0,98	101	16,0	1,0	2,81	53,7	2,5	5,0	60	60	52	53,5	13,2	97,9	0,63
Min.	78,9	S-H	10,4	11,0	23	67,9	0,45	0,98	106	21,0	1,1	3,92	54,9	1,5	3,5	85	85	44	70,1	16,1	95,7	1,31

P A N E - 2

GUADALAJARA	79,9	S-H	11,4	12,3	28	68,8	0,51	1,12	111	11,0	0,7	2,35	61,2	2,0	8,0	30	50	53	86,0	14,0	105,9	1,86
LOGROÑO	79,9	S-H	9,6	11,0	21	68,9	0,50	1,08	101	12,0	1,1	2,35	59,8	1,5	3,5	80	70	45	84,9	11,8	84,7	2,80
M&X.	82,3	S-H	9,8	11,1	33	71,6	0,48	1,06	101	17,0	0,9	2,09	58,3	2,0	7,0	40	50	52	116,2	13,5	139,1	2,82
Med.	80,9	S-H	9,8	10,8	29	69,7	0,53	1,16	111	17,0	1,1	2,35	58,5	2,0	8,0	35	50	53	64,9	15,0	79,6	1,33
Min.	80,3	S-H	9,7	10,4	28	69,4	0,51	1,02	106	30,0	2,0	2,81	64,1	4,0	7,0	45	58	103,2	15,7	158,0	1,85	
VALLADOLID	80,5	S-H	10,6	10,7	21	72,1	0,49	1,06	101	17,0	1,6	2,81	61,8	3,0	9,5	20	40	57	132,4	12,8	163,1	3,56
ZARAGOZA	82,3	S-H	11,4	12,3	33	72,1	0,53	1,12	111	30,0	2,0	2,81	64,1	4,0	9,5	80	70	58	132,4	15,7	163,1	3,56
M&X.	80,6	S-H	10,1	11,1	26	70,1	0,50	1,08	105	22,0	1,2	2,42	60,6	2,5	7,0	40	50	53	97,9	13,6	121,7	2,37
Med.	79,9	S-H	9,6	10,4	21	68,8	0,48	1,02	101	11,0	0,7	2,09	58,3	1,5	3,5	20	40	52	64,9	11,8	79,6	1,33
Min.	79,9	S-H	9,6	10,4	21	68,8	0,48	1,02	101	11,0	0,7	2,09	58,3	1,5	3,5	20	40	52	64,9	11,8	79,6	1,33

PROVINCIA	T R I G O					H A R I N A							F A R I N O G R A M A					A L V E O G R A M A			
	Peso del Hl de trigo limpio	Fractura al cortagranos	Humedad %	Proteínas % s.s.s.	Índice de Peabkenke man.	Extracción %	Cenizas % s.s.s.	Índice de maltosa	Actividad diastásica	Valor de amiloféculosa e.c.c.	Color K-J	Pigmentos p.p.m.	Absorción de agua %	Período de desarrollo min.	Estabilidad min.	Tolerancia amasado U.F.	Decremento U.F.	Nº Valorimétrico	Tenacidad (p)	Hinchamiento (G)	Valor W

P A N E - 247

GUADALAJARA	82,9	S-C	10,7	10,9	19	68,3	0,56	1,38	106	11,0	0,7	1,30	65,8	1,0	4,5	50	60	46	140,5	10,6	128,8	4,87
HUESCA	79,5	S-H	11,0	9,3	20	67,7	0,58	1,49	151	15,0	0,5	2,09	60,4	3,5	9,0	15	25	62	125,8	11,4	131,7	4,24
L E O N	81,3	S-H	10,0	10,2	22	67,9	0,53	2,14	116	15,0	0,7	1,81	63,7	1,0	4,0	65	80	45	101,6	10,2	87,8	4,16
PALENCIA	80,3	S-H	9,7	9,3	19	66,7	0,46	1,21	121	20,0	0,9	3,65	60,4	1,5	6,0	25	50	50	94,4	10,6	88,3	3,60
	80,7	S-C	9,5	9,6	16	65,5	0,48	1,26	135	19,0	1,8	2,35	61,0	3,0	8,0	25	40	58	115,2	10,0	98,5	5,20
SALAMANCA	81,7	S-C	10,0	10,1	16	65,8	0,55	2,10	107	16,0	1,3	2,35	67,6	1,5	3,0	50	90	44	146,0	11,0	137,1	5,48
	80,9	S-C	10,0	10,1	20	66,7	0,46	1,34	135	15,0	1,2	2,81	63,5	2,0	4,5	50	75	46	117,9	11,0	106,9	5,02
	80,7	S-H	10,4	9,2	26	63,7	0,54	2,28	207	14,0	1,2	2,61	65,8	1,0	4,0	45	55	48	107,4	10,0	86,2	5,06
SORIA	80,5	S-H	10,1	10,0	22	69,3	0,60	1,91	106	12,0	0,9	3,63	61,0	4,0	6,0	50	75	54	80,0	14,7	106,8	1,67
TERUEL	80,5	S-C	9,2	10,6	15	68,7	0,53	1,54	126	19,0	1,0	1,83	62,2	3,5	5,5	60	70	53	121,6	11,9	138,6	3,93
TOLEDO	79,5	S-C	9,6	9,2	30	57,3	0,48	1,45	140	21,0	0,8	2,09	58,6	2,0	6,5	30	55	52	72,3	12,1	78,9	2,20
	80,3	S-C	9,4	10,1	20	66,0	0,46	1,27	126	25,0	1,5	2,09	60,6	2,0	5,5	45	30	54	110,0	12,5	131,0	3,10
VALLADOLID	81,9	S-C	9,2	10,4	17	69,8	0,60	1,99	151	23,0	1,8	2,35	65,5	2,0	5,0	60	70	48	75,6	17,8	131,4	1,06
	81,1	S-C	10,3	9,8	19	68,5	0,58	1,95	121	18,0	0,7	1,30	69,8	1,0	4,0	80	90	43	149,0	11,1	147,7	4,75
	80,1	S-H	10,2	9,4	12	66,9	0,56	2,06	145	16,0	0,9	1,53	67,1	1,0	4,0	50	80	41	87,4	10,3	147,7	3,21
ZAMORA	79,1	S-H	10,3	9,8	15	66,6	0,62	1,63	151	17,0	1,1	1,53	64,5	1,0	6,0	35	70	45	125,4	11,3	133,5	4,25
	80,3	S-C	10,3	10,0	19	65,7	0,62	1,91	151	24,0	0,8	2,35	69,0	2,0	5,5	40	60	51	110,5	11,6	115,1	0,33
	78,1	S-H	10,7	9,9	18	65,9	0,60	1,87	101	15,0	0,6	1,81	62,7	1,0	4,5	40	80	44	102,3	10,0	82,6	3,96
ZARAGOZA	80,9	S-C	10,2	11,4	19	69,7	0,54	1,58	116	20,0	0,6	2,61	54,2	1,5	7,5	40	65	48	98,8	12,7	116,7	3,00
Máx.	82,9		11,0	11,4	30	69,8	0,62	2,28	207	25,0	1,8	3,65	69,8	4,0	9,0	80	90	62	149,0	17,8	147,7	5,48
Med.	80,5		10,0	9,9	19	66,6	0,54	1,70	138	18,0	0,9	2,18	63,3	2,0	5,5	45	46	49	109,5	11,6	115,5	3,79
Mín.	78,1		9,2	9,2	12	57,3	0,46	1,21	101	11,0	0,5	1,30	54,2	1,0	3,0	15	25	41	72,3	10,0	78,9	0,33

R I E T I

SANTANDER	78,1	S-H	11,8	11,3	18	71,2	0,54	1,03	111	14,0	0,5	2,35	58,4	1,5	7,0	40	45	53	82,0	11,5	79,7	2,55
SORIA	77,5	S-H	10,1	10,6	20	69,4	0,48	1,05	126	16,0	2,0	3,13	55,7	2,5	3,0	80	120	42	58,2	12,1	65,1	1,81
	79,5	S-H	10,9	10,8	19	68,4	0,53	1,23	121	12,0	2,2	3,92	55,2	2,0	5,0	50	50	52	83,0	12,0	87,0	2,59
Máx.	79,5		11,8	11,3	20	71,2	0,54	1,23	126	16,0	2,2	3,92	58,4	2,5	7,0	80	120	53	83,0	12,1	87,0	2,59
Med.	78,3		10,9	10,9	19	69,6	0,51	1,10	119	14,0	1,5	3,10	56,4	2,0	5,0	55	70	49	74,3	11,8	77,2	2,31
Mín.	77,5		10,1	10,6	18	68,4	0,48	1,03	111	12,0	0,5	2,35	55,2	1,5	3,0	40	45	42	58,2	11,5	65,1	1,81

R O J O

BURGOS	78,7	S-H	10,6	11,0	20	71,4	0,52	1,27	121	10,0	3,5	2,35	55,5	1,5	4,5	80	100	39	66,0	15,0	98,0	2,00
	80,1	S-H	10,8	12,4	16	72,5	0,48	1,04	106	12,0	3,0	2,61	60,3	2,0	3,0	95	125	38	60,2	13,6	62,8	1,43
	80,7	S-H	10,1	12,4	15	71,4	0,48	1,02	101	12,0	1,1	3,13	55,9	1,5	3,5	80	105	41	48,3	17,1	74,3	0,70
	78,3	S-H	10,5	13,0	12	71,5	0,43	1,00	96	9,0	1,5	2,61	56,4	2,0	3,0	80	105	41	52,1	14,4	68,5	1,14
78,1	S-H	10,2	12,5	16	70,5	0,46	0,99	101	12,0	0,5	2,61	55,0	1,5	4,0	70	105	40	34,1	18,2	49,1	0,45	
L E O N	77,3	S-H	10,0	10,6	25	70,4	0,48	1,03	101	11,0	1,9	2,61	54,4	1,5	5,5	55	55	51	54,5	14,6	66,9	1,14
NAVARRA	79,9	S-H	10,1	10,1	15	71,1	0,46	1,01	101	12,0	2,0	2,81	62,5	2,0	3,0	80	80	46	70,6	11,1	66,3	2,75
	82,5	S-H	9,8	10,1	16	73,9	0,53	1,52	151	8,0	1,4	2,61	60,6	2,0	1,5	100	95	43	52,8	12,0	49,3	1,78
PALENCIA	80,9	S-C	9,5	12,1	18	67,3	0,49	1,03	101	9,0	0,6	2,61	54,7	1,5	3,0	70	90	44	41,4	14,2	47,0	1,01
	80,7	S-H	10,0	9,6	16	68,3	0,44	1,01	101	14,0	1,0	3,92	54,5	1,5	4,5	75	100	39	47,2	17,8	66,8	0,65
	81,3	S-H	10,9	10,7	18	67,6	0,46	0,99	111	13,0	1,7	2,09	54,4	1,0	4,0	60	95	40	41,7	13,2	42,5	1,16

PROVINCIA	T R I G O					H A R I N A							F A R I N O G R A M A						A L V E O G R A M A			
	Peso del HI de 1000g limpio	Fractura al cortagranos	Humedad %	Proteínas % S.S.B.	Índice de Pelegrin	Extracción %	Cenizas % S.S.S.	Actividad diastásica	Índice de maltosa	Valor de sedimentación c.c.c.	Color K-J	Pigmentos P.p.m.	Absorción agua %	Período de desarrollo min.	Estabilidad min.	Tolerancia al amagado U.F.	Decaimiento U.F.	Nº Valorimétrico	Tenacidad (P)	Minchamiento (G)	Valor W	Proporción H/L

R O J O (Continuación)

PALENCIA	80,5	S-H	10,1	9,8	21	67,7	0,49	1,04	121	11,0	1,2	2,09	53,4	1,5	3,0	90	120	34	45,6	12,9	41,4	1,20
(Continuación)	79,9	S-H	9,3	9,5	22	66,6	0,51	1,00	101	12,0	1,7	2,35	52,7	1,0	4,0	60	100	39	43,1	15,1	51,4	0,82
	78,7	S-H	9,3	9,7	22	72,2	0,49	1,01	111	12,0	2,2	2,35	53,6	1,0	3,0	95	120	35	48,6	14,2	51,2	1,06
SORIA	79,1	S-H	10,5	10,5	18	72,5	0,46	1,01	101	8,0	1,6	3,65	54,2	2,0	3,5	65	90	44	47,8	15,3	58,8	1,13
	77,5	S-H	10,2	12,9	17	69,2	0,53	1,12	121	15,0	1,5	3,39	55,7	2,5	3,5	80	110	42	86,9	14,2	114,8	1,85
VALLADOLID	79,3	S-H	10,6	9,9	-	70,9	0,46	0,99	101	14,0	2,0	2,61	60,1	3,0	4,0	180	185	36	45,6	15,2	55,6	0,92
	81,5	S-H	10,7	10,3	-	71,5	0,46	0,99	101	15,0	2,1	2,61	55,5	2,0	5,5	70	100	43	42,3	14,1	52,4	1,01
VIZCAYA	74,3	S-H	13,7	13,1	25	67,9	0,46	1,06	111	24,0	2,1	2,87	55,6	2,0	4,0	70	120	38	48,3	14,0	62,6	1,13
ZAMORA	79,9	S-H	9,9	10,5	20	69,3	0,48	1,02	116	13,0	1,1	2,09	56,5	1,5	5,0	50	90	42	52,2	14,8	59,0	1,01
ZARAGOZA	81,5	S-H	10,4	11,2	22	69,7	0,49	1,03	101	13,0	1,1	2,81	55,0	1,5	5,0	50	60	48	96,7	12,4	102,9	2,74
	81,3	S-H	10,1	11,4	22	69,1	0,44	1,00	106	15,0	0,8	2,61	54,1	1,5	4,0	75	90	43	98,6	11,7	96,9	3,15
Máx.	82,5		13,7	13,1	25	73,9	0,53	1,52	121	24,0	3,5	3,92	62,5	3,0	5,5	180	185	51	98,6	18,2	114,8	3,15
Med.	79,6		11,6	11,0	18	70,1	0,47	1,05	108	12,0	1,6	2,70	55,9	1,7	4,0	75	105	40	55,6	14,3	65,4	1,37
Mín.	74,3		9,5	9,6	12	66,6	0,43	0,99	96	8,0	0,5	2,09	52,7	1,0	1,5	50	55	34	34,1	11,1	41,4	0,45

S A N R A F A E L

LEON	79,6	S-H	10,8	8,4	16	68,3	0,47	1,00	96	20,0	2,3	2,81	57,1	2,5	4,5	55	65	49	62,9	16,7	87,5	1,03
NAVARRA	78,7	S-H	10,1	12,0	17	71,1	0,53	1,54	151	8,0	1,9	2,61	55,5	1,5	3,5	80	75	43	43,4	10,6	33,2	1,93
VALLADOLID	79,1	S-H	9,6	10,1	16	72,9	0,54	1,12	111	8,0	1,9	2,61	54,0	2,0	4,0	70	65	46	52,8	10,5	43,4	2,08
	79,9	S-H	10,5	9,8	-	69,9	0,50	1,04	101	8,0	2,1	2,35	60,3	2,0	3,0	70	80	46	28,6	11,4	26,2	1,04
Máx.	79,9		10,8	12,0	17	72,9	0,54	1,54	151	20,0	2,3	2,81	60,3	2,5	4,5	80	80	49	62,9	16,7	87,5	2,08
Med.	79,3		10,2	10,1	16	70,6	0,51	1,18	115	11,0	2,1	2,59	56,7	2,0	4,0	70	70	46	46,9	13,7	47,6	1,52
Mín.	78,7		9,6	8,4	16	68,3	0,47	1,00	96	8,0	1,9	2,35	54,0	1,5	3,0	55	65	43	28,6	10,5	26,2	1,03

S. C A P E L L I

CADIZ	79,9	S-C	9,6	12,2	15	-	-	-	-	-	-	-	57,5	1,0	13,5	30	20	60	-	-	-	-
CIUDAD REAL	81,3	S-C	10,1	12,0	17	57,7	0,63	1,95	161	16,0	2,2	2,81	71,0	1,0	3,0	40	60	49	108,7	10,9	104,2	3,84
MALAGA	83,1	S-C	9,5	11,3	17	57,3	0,65	1,72	126	25,0	2,3	3,92	77,4	2,0	8,5	40	35	53	108,9	17,3	184,0	1,50
SEVILLA	81,5	S-C	9,8	11,8	20	62,3	0,61	2,14	195	15,0	2,2	3,39	66,0	1,5	5,0	50	70	48	101,9	11,7	115,3	3,06
TOLEDO	81,5	S-C	12,2	11,0	19	54,6	0,76	1,95	182	22,0	2,3	3,65	68,6	2,0	7,5	40	45	54	158,7	15,0	273,8	3,04
ZARAGOZA	80,5	S-H	10,4	11,7	23	65,0	0,59	1,74	135	19,0	0,8	3,65	64,0	2,0	3,5	50	40	55	124,3	11,3	124,1	4,47
Máx.	83,1		12,1	12,2	23	65,0	0,76	2,14	195	25,0	2,3	3,92	77,4	2,0	13,5	50	70	60	158,7	17,3	273,8	4,47
Med.	81,3		10,2	11,6	18	58,3	0,64	1,90	159	19,0	1,9	3,48	67,4	1,5	7,0	40	45	53	120,5	13,2	180,3	3,18
Mín.	79,9		9,5	11,0	15	54,6	0,59	1,72	126	15,0	0,8	2,81	57,5	1,0	3,0	30	20	48	101,9	10,9	104,2	1,50

PROVINCIA	T R I G O					H A R I N A							F A R I N O G R A M A					A L V E O G R A M A			
	Peso del HI del trigo limpio	Fractura al cortagranos	Humedad %	Proteínas %	Índice de peishenke mín.	Extracción%	Cenizas % s.s.s.	Índice de maltaosa	Actividad diastásica	Valor de su- dimentación c.v.	Color K-J	Pigmentos p.p.m.	Absorción agua %	Período de desarrollo mín.	Estabilidad mín.	Tolerancia al sulfuro	Decaimiento U.F.	Nº Valorimé- trico	Tenacidad (P)	Hinchamiento (G)	Valor W

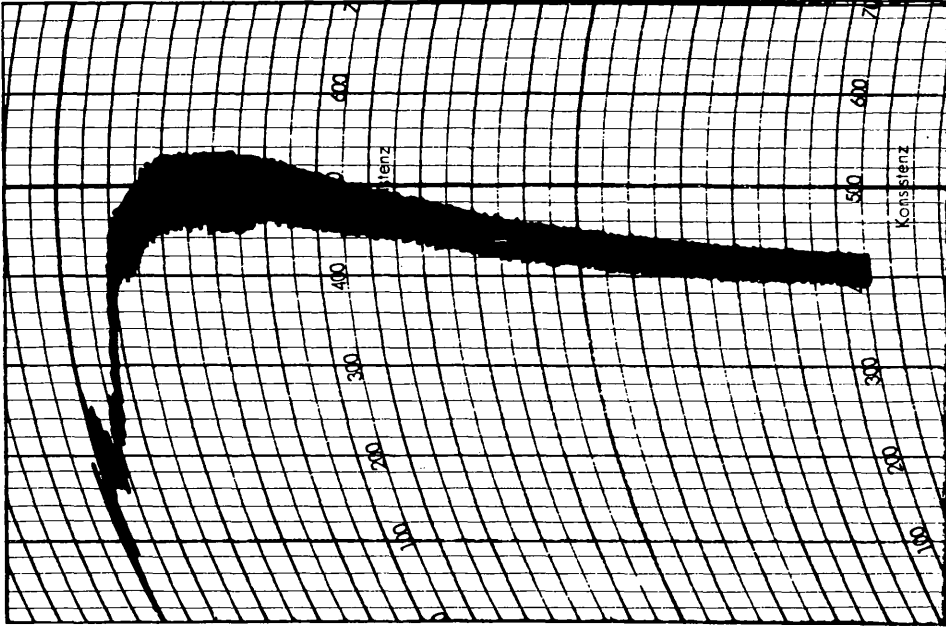
T A V A R E S

CUENCA	81,7	S-H	9,6	10,4	16	70,0	0,53	0,99	121	18,0	0,4	2,81	57,7	1,5	8,0	30	50	50	65,6	13,4	77,4	1,59
MADRID	81,5	S-H	9,4	11,8	16	70,7	0,50	1,18	106	17,0	1,2	1,81	54,9	1,5	5,0	40	55	47	78,6	13,0	99,9	2,28
TAVARES	81,5	S-H	10,8	11,4	23	69,2	0,46	1,09	126	16,0	0,4	3,92	54,8	2,0	4,0	60	50	52	84,9	11,6	93,5	2,80
Máx.	81,7		10,8	11,8	23	70,7	0,53	1,18	126	18,0	1,2	3,92	57,7	2,0	8,0	50	55	52	84,9	13,4	99,9	2,80
Med.	81,6		9,9	11,2	18	69,9	0,49	1,08	117	17,0	0,7	2,84	55,8	1,5	5,5	45	50	48	76,3	12,6	90,2	2,22
Mín.	81,5		9,6	10,4	16	69,2	0,46	0,99	106	16,0	0,4	1,81	54,8	1,5	4,0	30	50	47	65,6	11,6	77,4	1,59

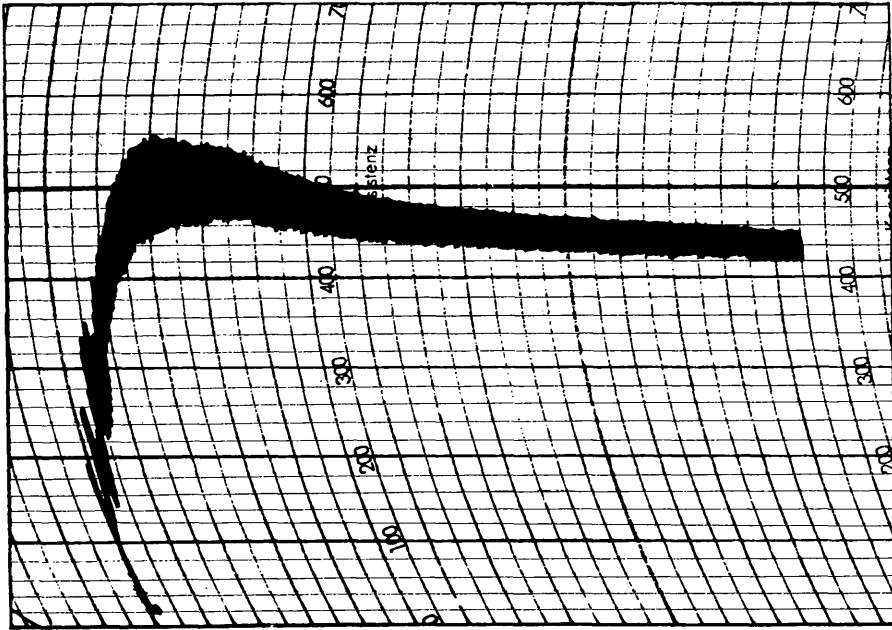
VALENCIANO ó FARTO

ALBACETE	76,5	S-C	9,8	10,7	14	64,3	0,49	1,74	135	12,0	1,3	3,13	60,5	1,0	2,0	95	120	36	72,9	10,6	62,5	3,04
ALICANTE	78,1	S-C	12,9	11,0	16	67,5	0,57	2,10	188	13,0	1,5	3,65	60,0	1,0	2,5	80	105	38	107,7	10,0	91,4	4,80
ALMERIA	77,7	S-C	10,2	11,0	20	65,6	0,61	1,87	188	14,0	1,5	2,81	63,4	1,0	1,5	60	80	42	109,9	11,0	112,0	4,44
BADAJOS	76,9	S-H	9,7	10,4	16	66,6	0,55	1,80	166	15,0	1,3	3,13	57,2	1,0	2,5	70	80	44	72,5	13,9	97,8	1,74
BURGOS	74,9	S-H	9,9	13,0	17	68,2	0,64	2,18	210	-	4,1	2,81	63,2	1,5	3,0	90	90	42	52,2	11,0	46,6	2,10
	76,9	S-C	9,6	12,8	13	67,8	0,66	2,10	201	14,0	3,4	2,81	63,4	1,0	2,5	90	100	39	46,7	10,0	33,7	2,31
CORDOBA	77,7	S-H	10,5	12,2	14	62,8	0,58	1,72	96	15,0	1,4	3,39	59,5	2,0	6,0	30	60	50	98,7	10,6	91,5	4,00
	78,5	S-C	10,8	10,7	16	60,1	0,69	2,02	140	15,0	3,2	3,65	63,1	1,5	3,5	80	100	40	58,1	10,9	50,9	2,15
	78,5	S-H	10,1	10,3	16	62,1	0,71	1,91	171	14,0	1,7	4,43	61,8	1,0	3,0	80	90	40	46,7	9,5	35,0	2,36
GRANADA	78,5	S-H	10,3	10,4	16	67,6	0,69	1,95	145	15,0	1,6	4,69	61,3	1,5	5,0	40	65	48	65,7	11,0	55,5	2,42
	78,1	S-H	10,2	10,2	20	62,7	0,67	2,10	111	13,0	2,4	3,13	63,1	2,0	4,5	60	80	45	49,4	10,2	38,8	2,19
	78,1	S-H	10,7	10,2	17	65,9	0,67	2,06	145	14,0	1,6	4,43	65,5	1,5	6,0	30	50	49	68,7	9,4	54,1	3,08
	77,1	S-H	10,0	10,2	17	66,3	0,59	2,10	121	16,0	0,6	3,39	60,9	2,0	4,0	40	50	52	76,9	12,5	85,4	2,23
J A E N	80,1	S-H	9,2	10,0	14	62,1	0,63	2,69	207	13,0	1,6	3,65	63,5	1,5	3,5	65	75	45	61,2	11,2	59,9	2,37
	77,3	S-H	9,1	10,1	16	67,4	0,59	1,72	161	14,0	1,6	3,13	57,1	1,0	3,0	60	65	45	68,0	9,9	53,6	3,18
LOGRONO	75,5	S-C	9,8	9,9	15	69,2	0,59	1,66	126	12,0	2,0	2,61	60,1	1,5	3,0	65	80	44	88,9	11,2	82,5	3,27
	74,7	S-C	9,7	10,7	18	65,7	0,55	1,56	156	15,0	2,2	3,39	58,2	1,0	2,0	80	90	42	119,3	11,4	124,6	4,25
MALAGA	78,1	S-C	9,7	11,0	18	62,9	0,68	1,95	161	12,0	1,4	3,13	71,0	2,0	4,0	50	80	45	78,2	10,7	68,7	2,89
VALENCIA	77,1	S-H	9,8	10,8	16	68,2	0,68	1,80	176	13,0	1,3	4,43	64,8	2,0	4,0	60	70	48	74,6	10,6	63,8	2,76
Máx.	80,1		12,9	13,0	20	69,2	0,72	2,69	210	16,0	4,1	4,69	71,0	2,0	6,0	95	120	52	119,3	13,9	124,6	4,80
Med.	77,3		10,1	10,8	16	65,5	0,62	1,95	168	14,0	1,9	3,46	61,9	1,5	3,5	65	80	44	73,2	10,8	67,4	2,87
Mín.	74,7		9,1	9,9	13	60,1	0,49	1,56	96	12,0	0,6	2,61	57,1	1,0	1,5	30	50	36	46,7	9,4	33,7	1,74

**Farinogramas  
típicos**

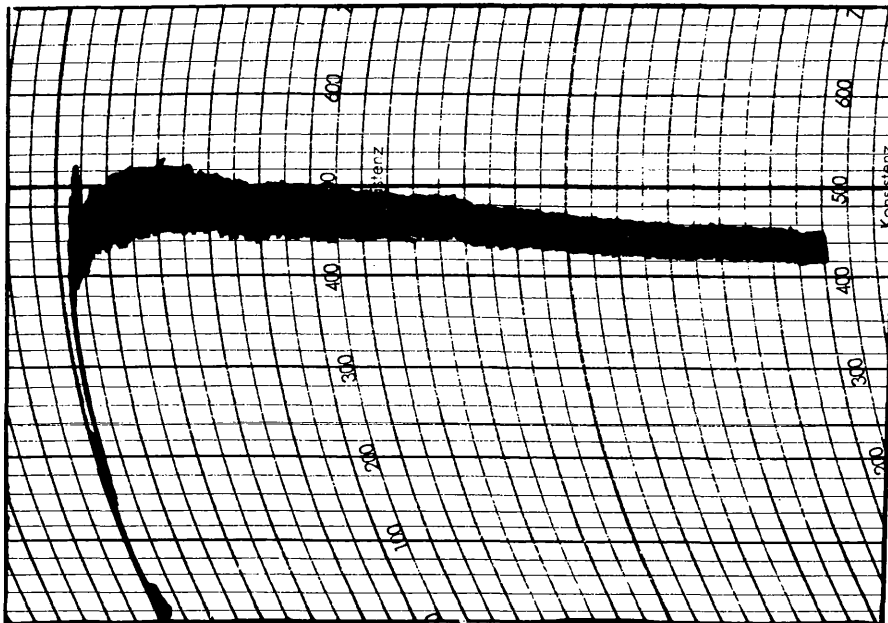


ALAGA

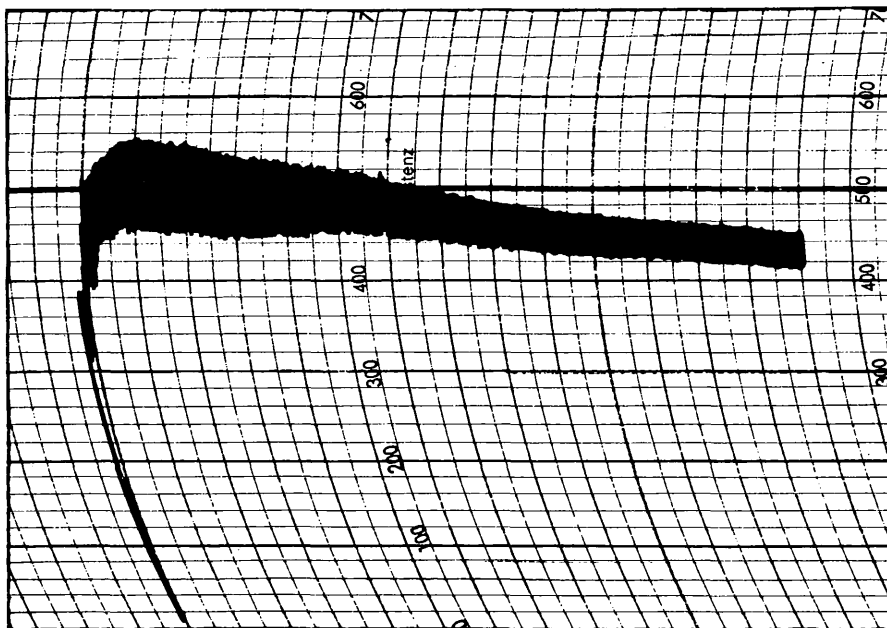


ARAGON-03

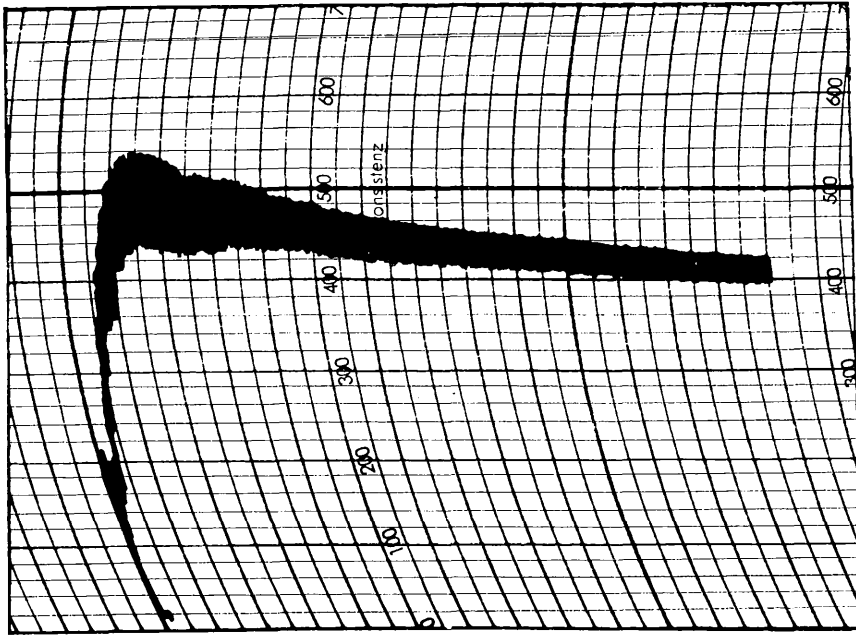




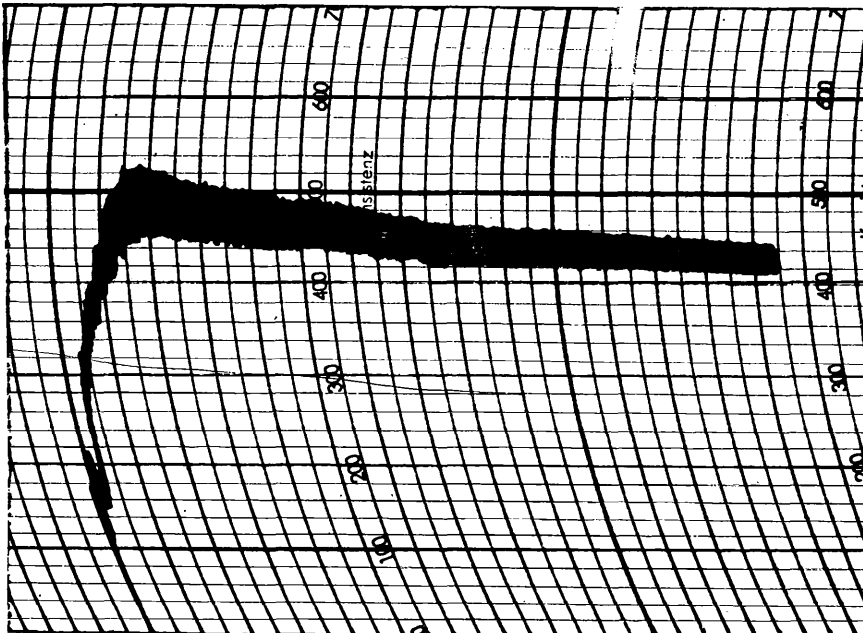
**ARDICA**



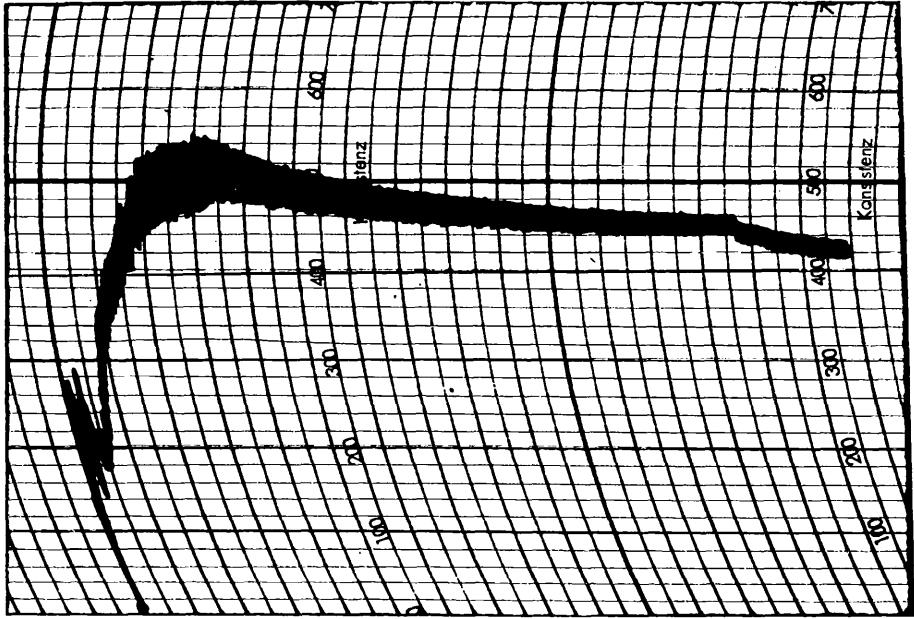
**BARBILLA**



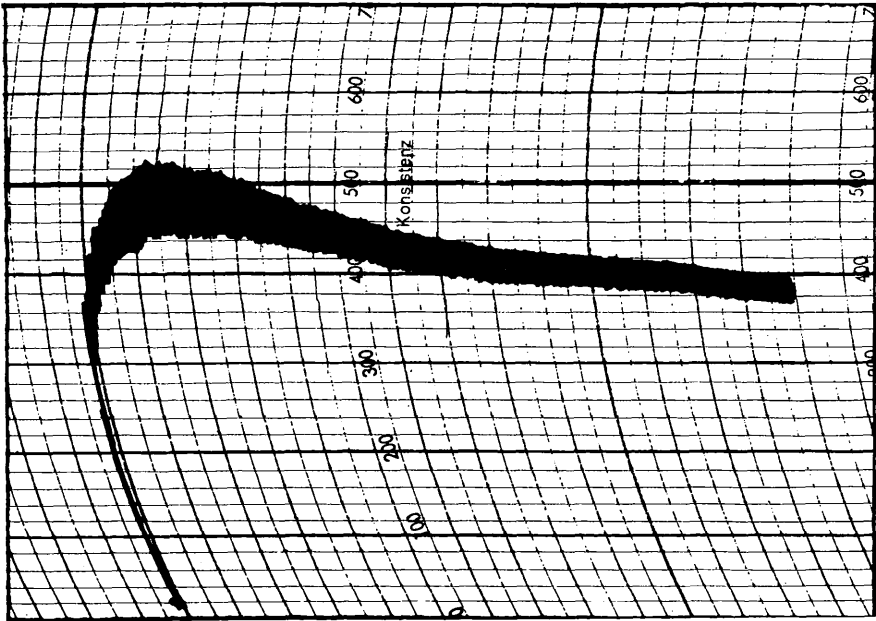
**BLANQUILLO**



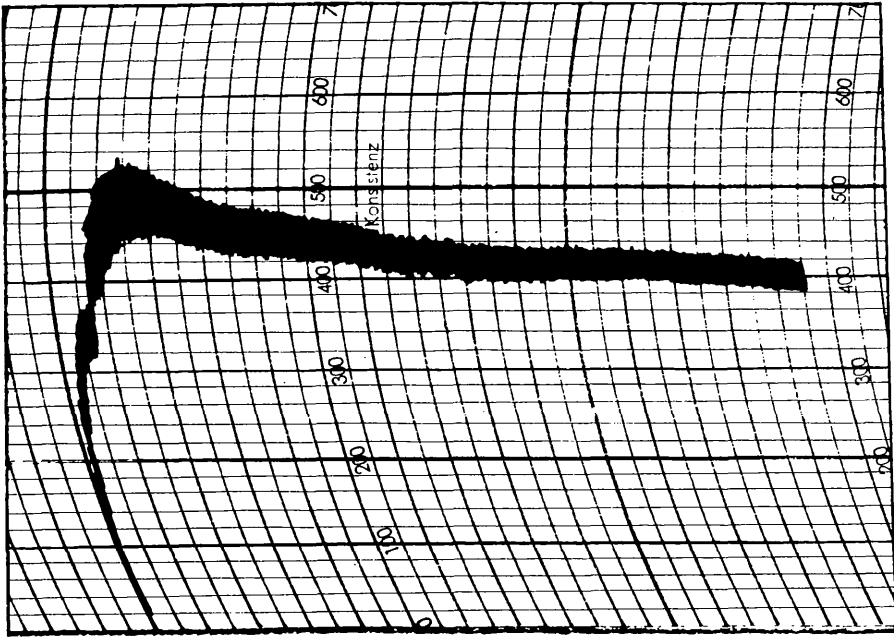
**CABEZORRO**



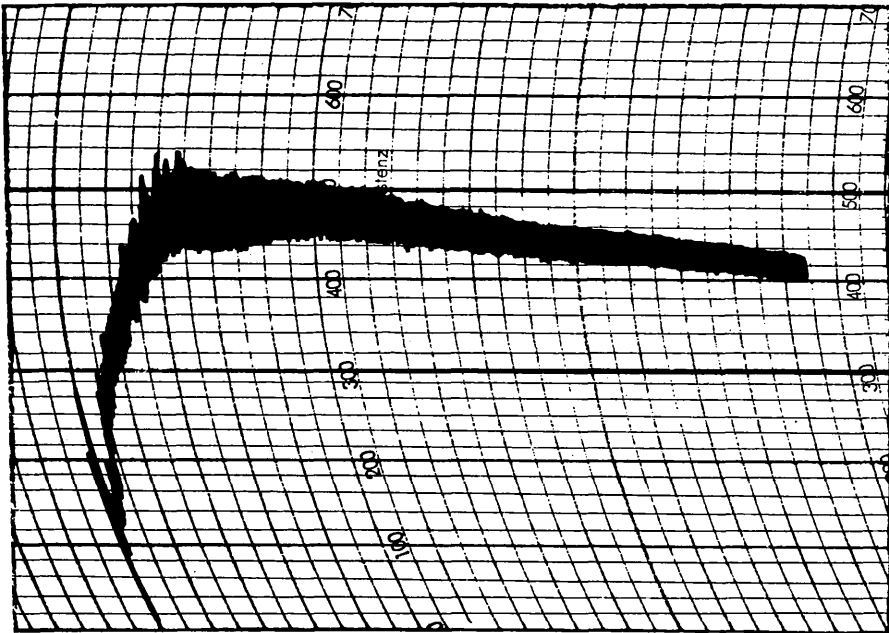
CALATRAVA



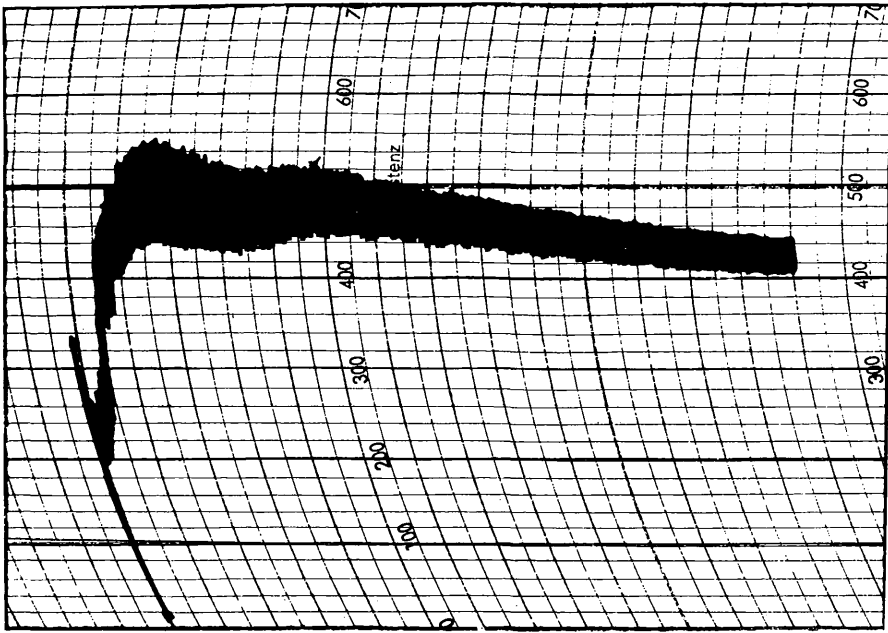
CANDEAL



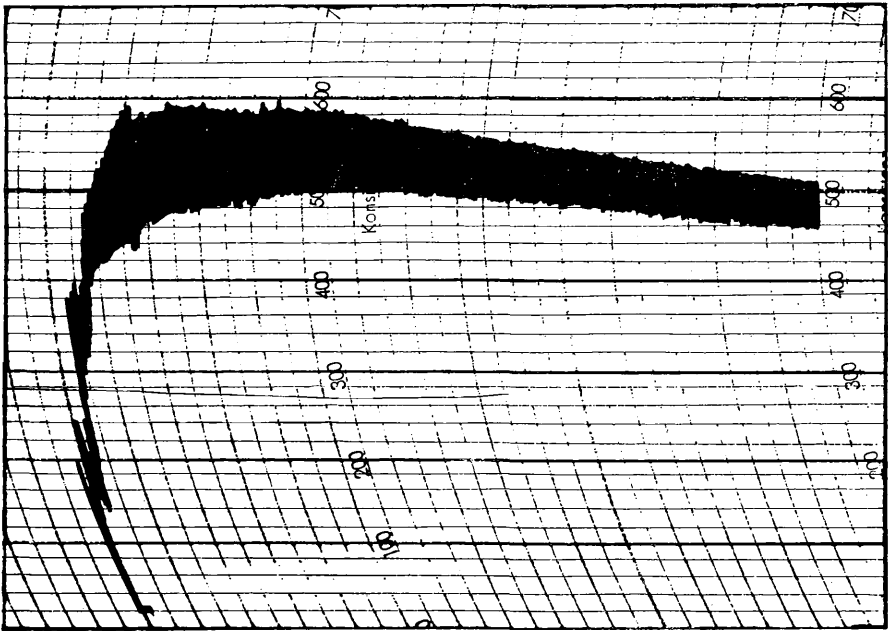
**CASCON**



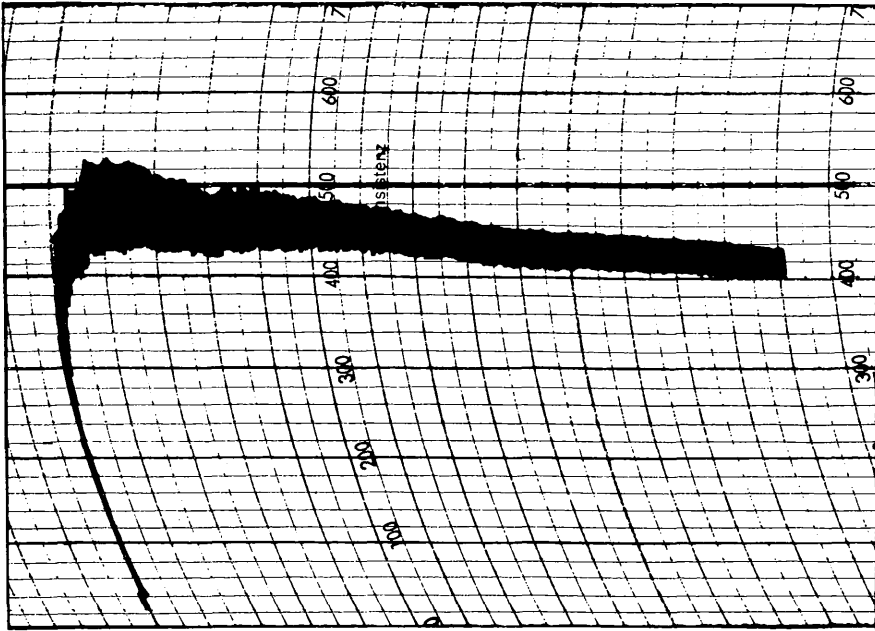
**CHAMORRO**



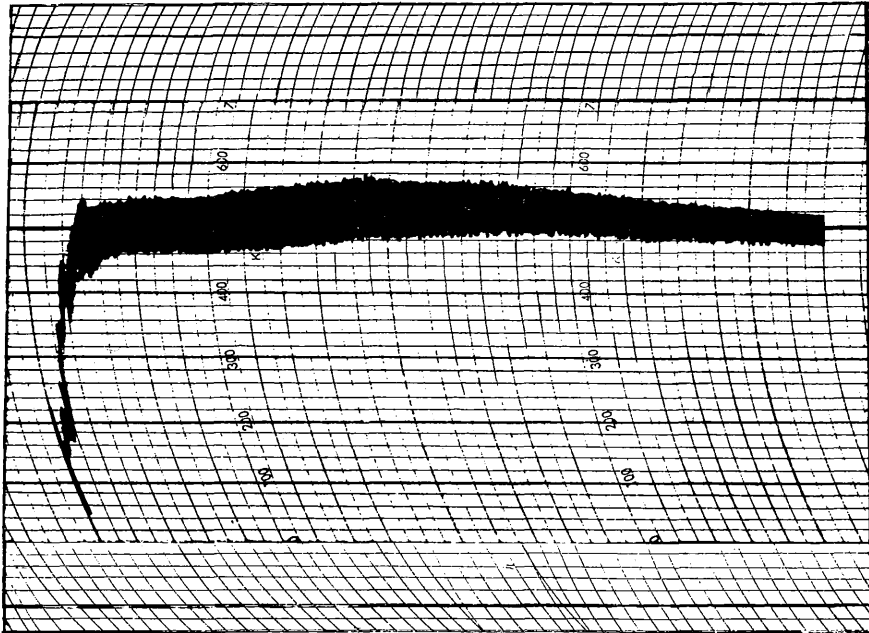
**DIMAS**



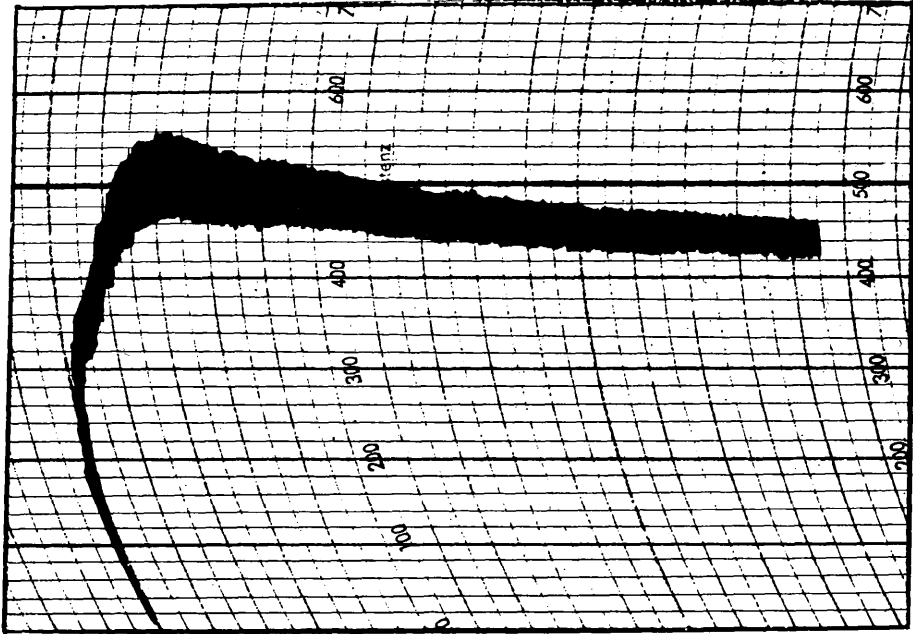
**DR. MAZET**



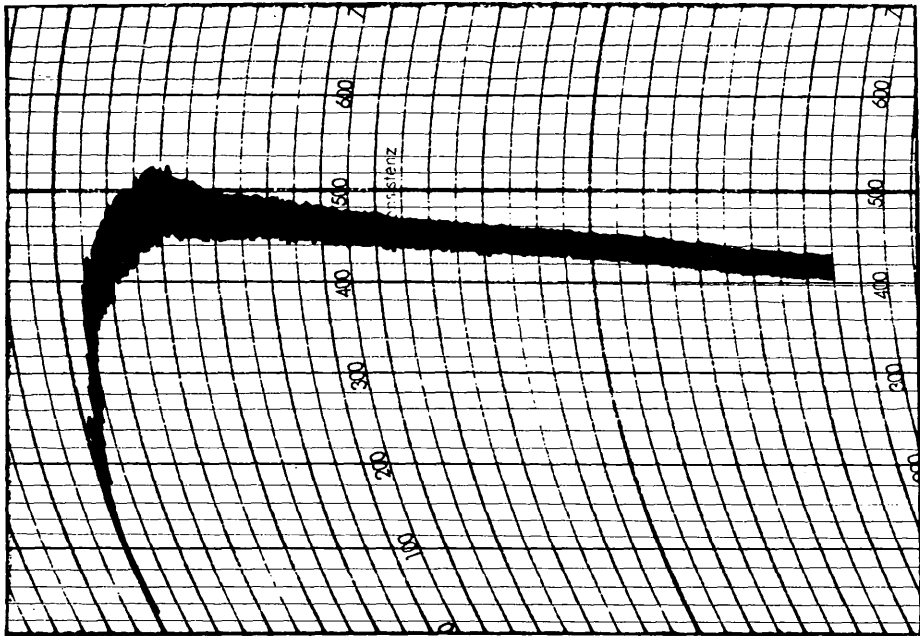
**ESTRELLA**



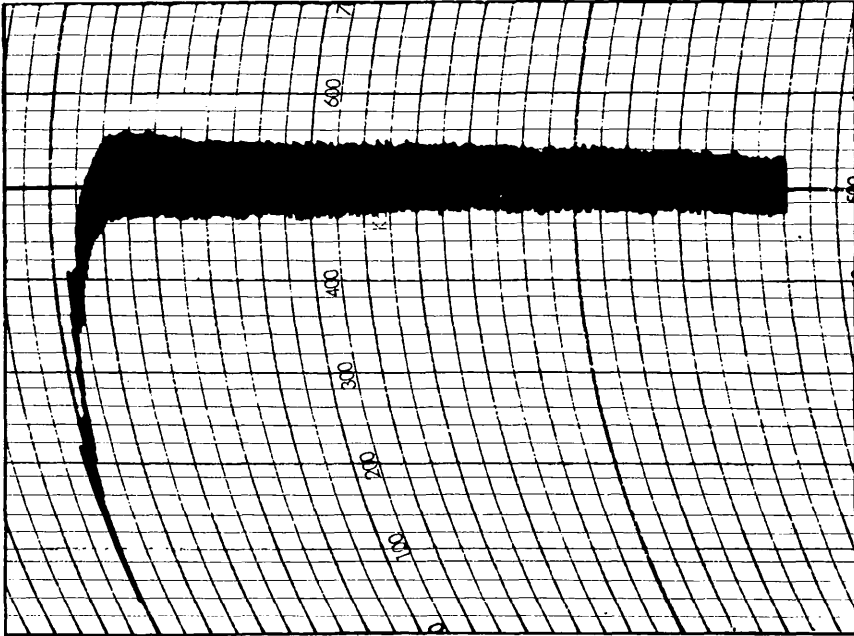
**F. AURORA**



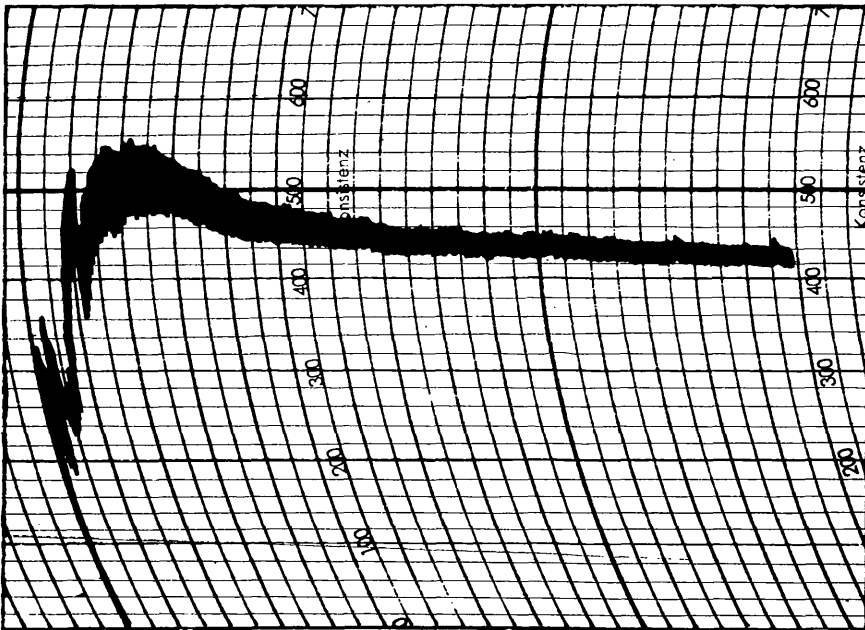
**HIBRIDO-D**



**HIBRIDO J-1**

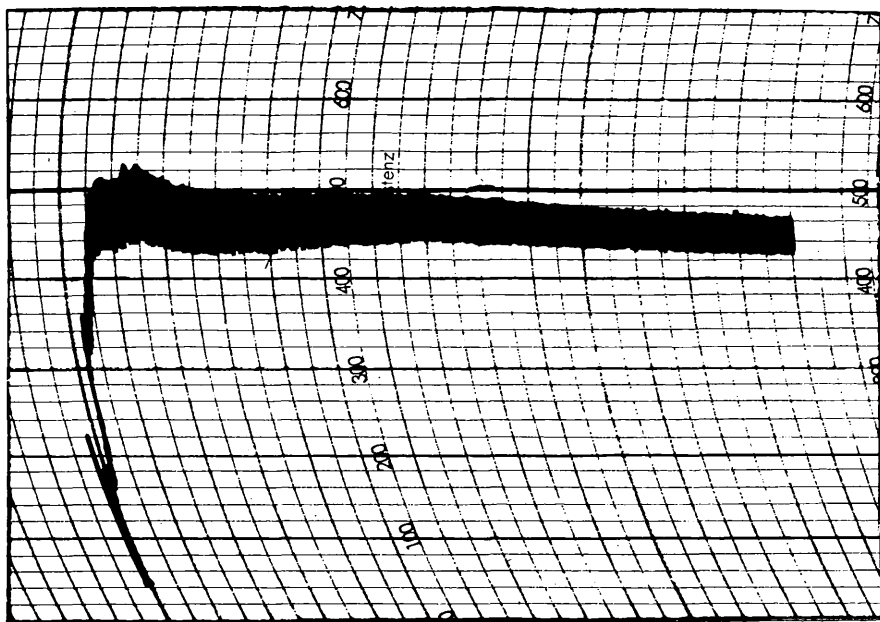


IMPETO

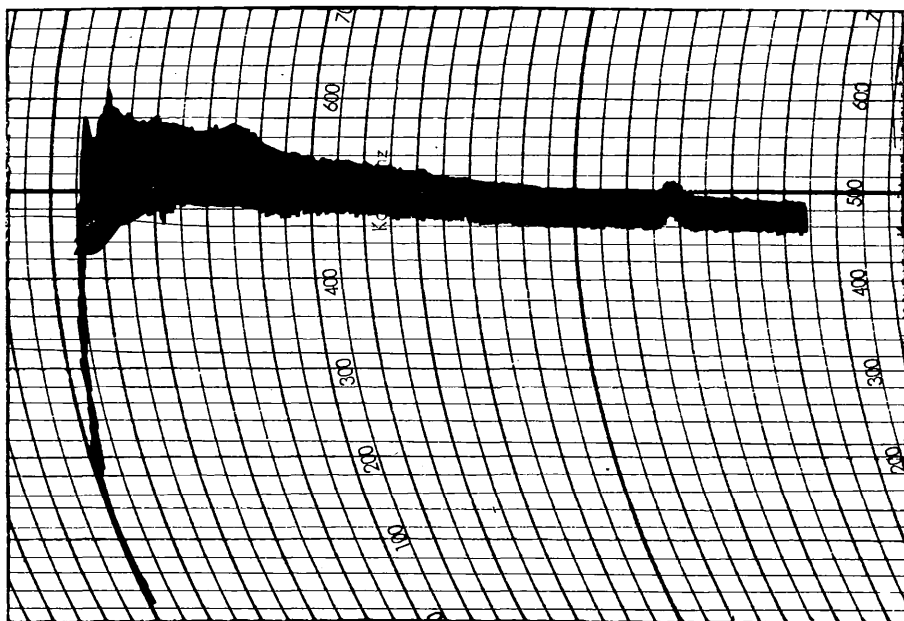


JEJA

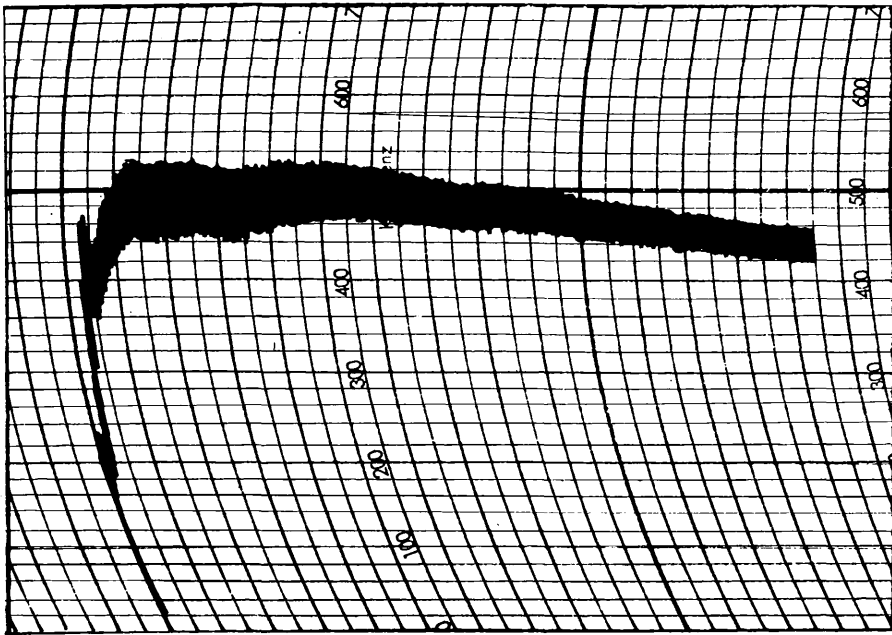




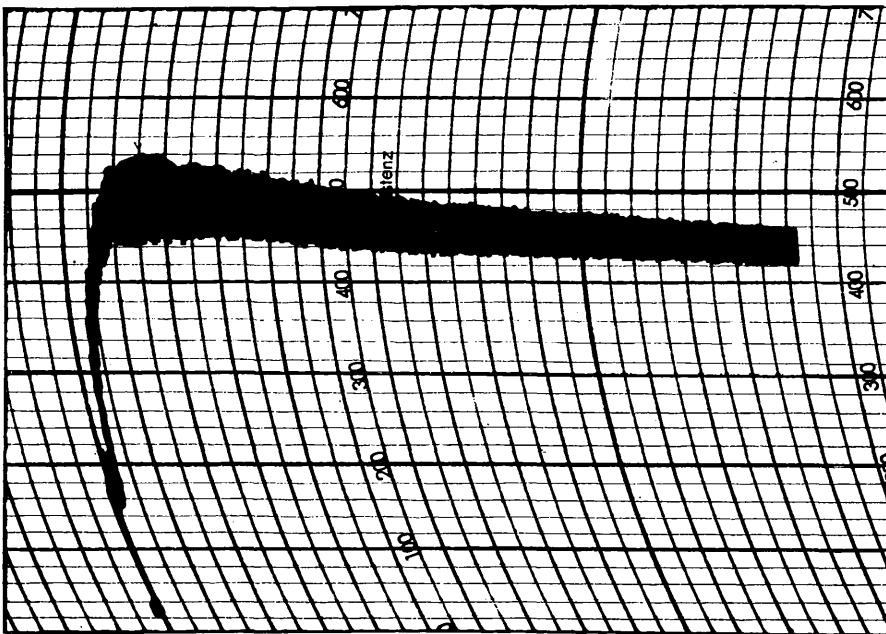
**LANGUEDOC**



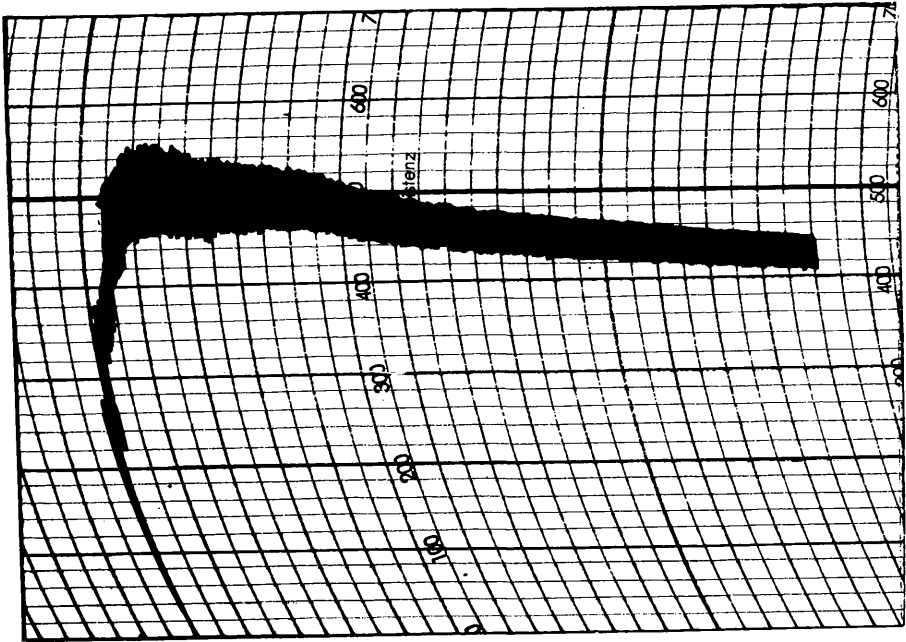
**LEDESMA**



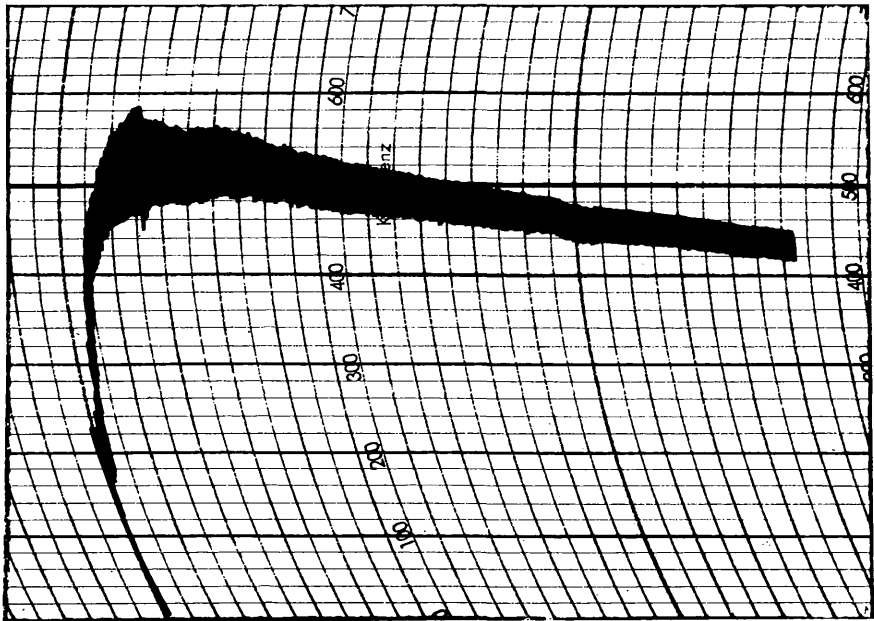
MARA



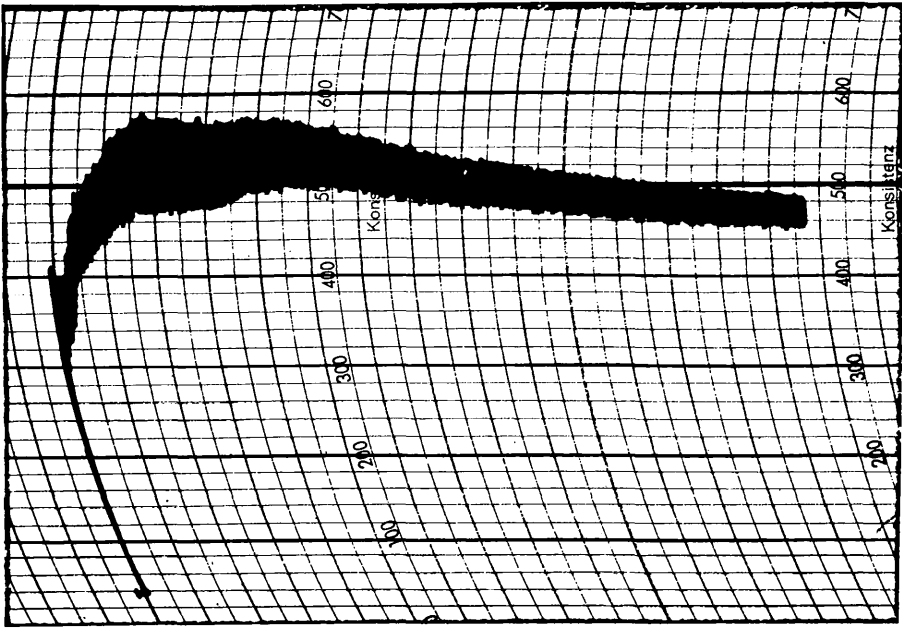
MENTANA



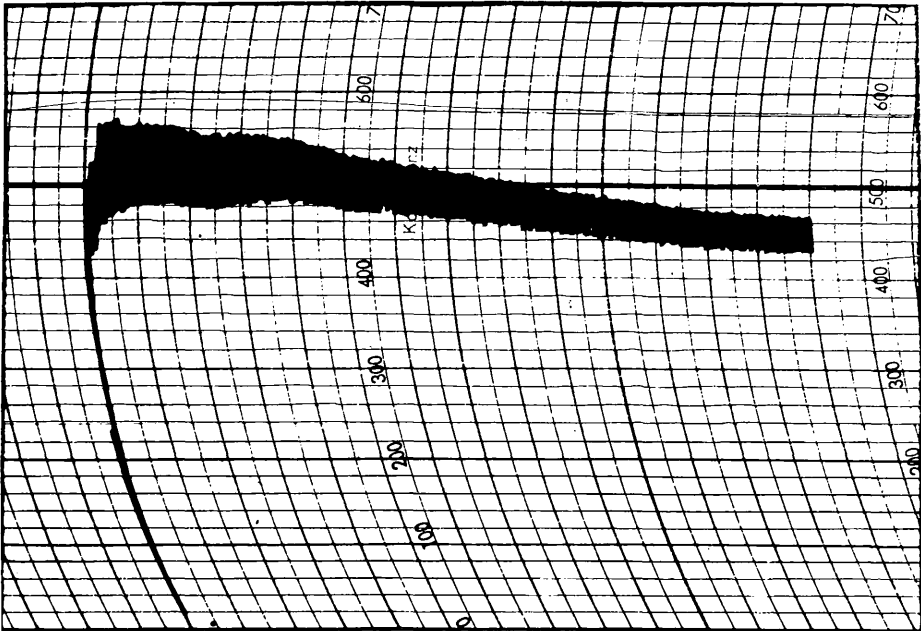
**MOCHO**



**NEGRILLO**

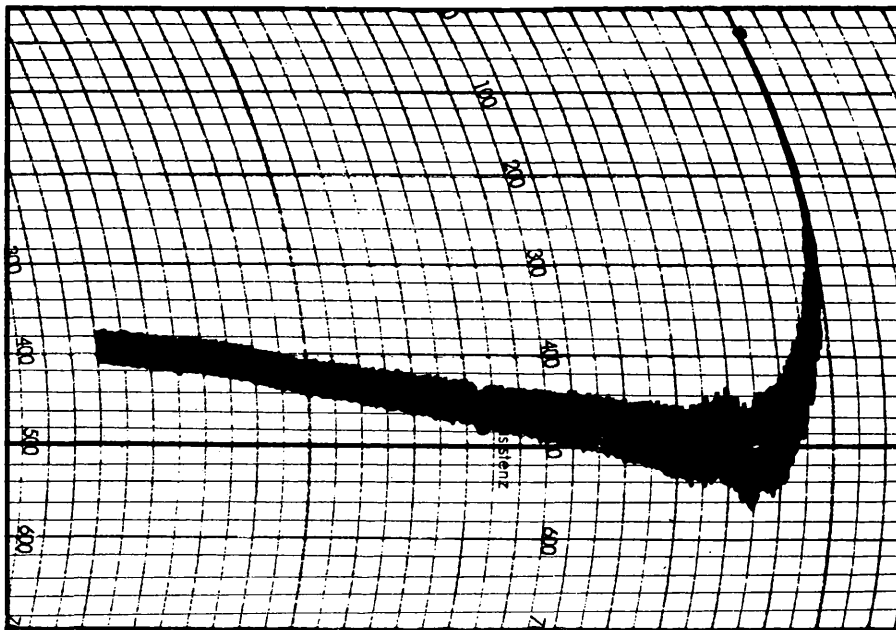


PANE-2

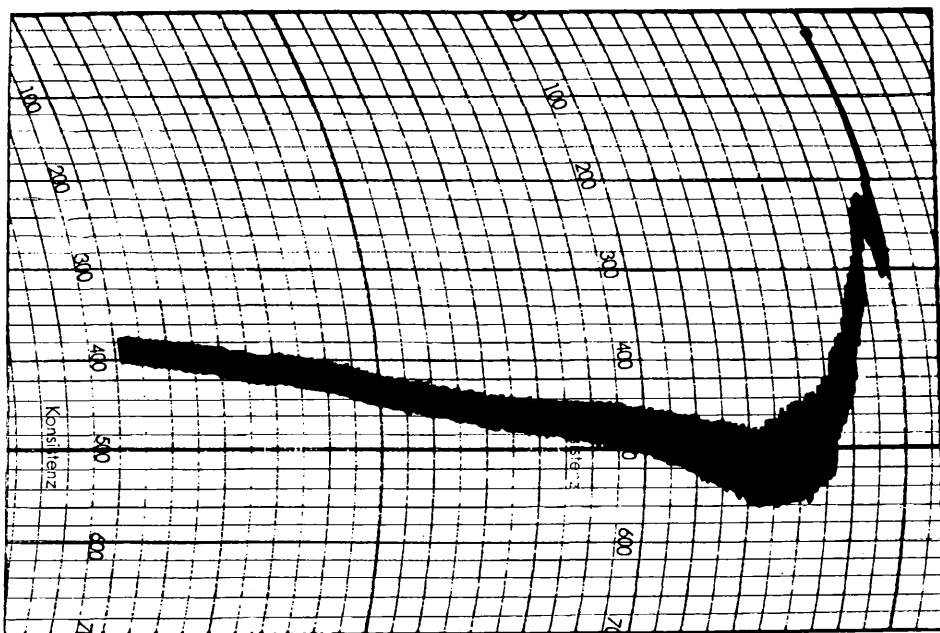


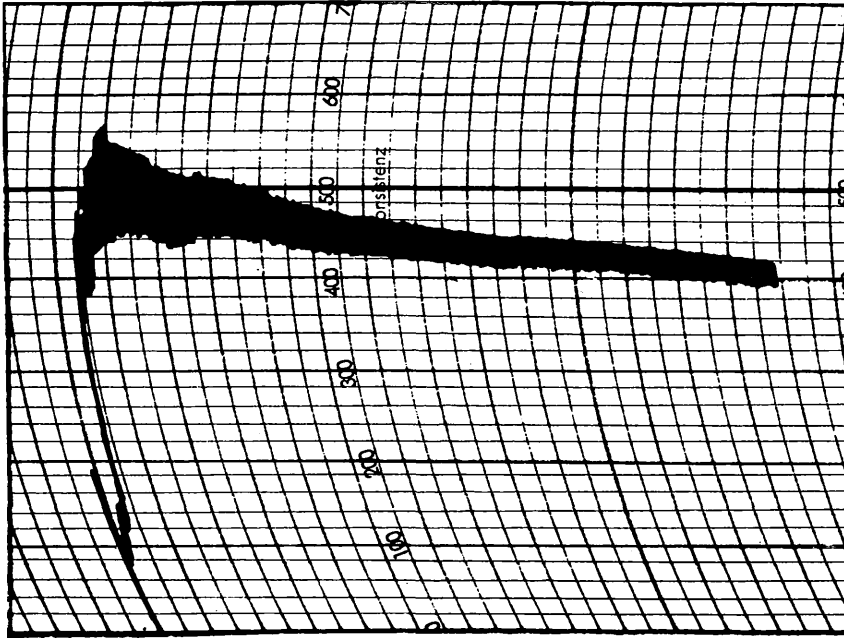
PANE-247

ROJO

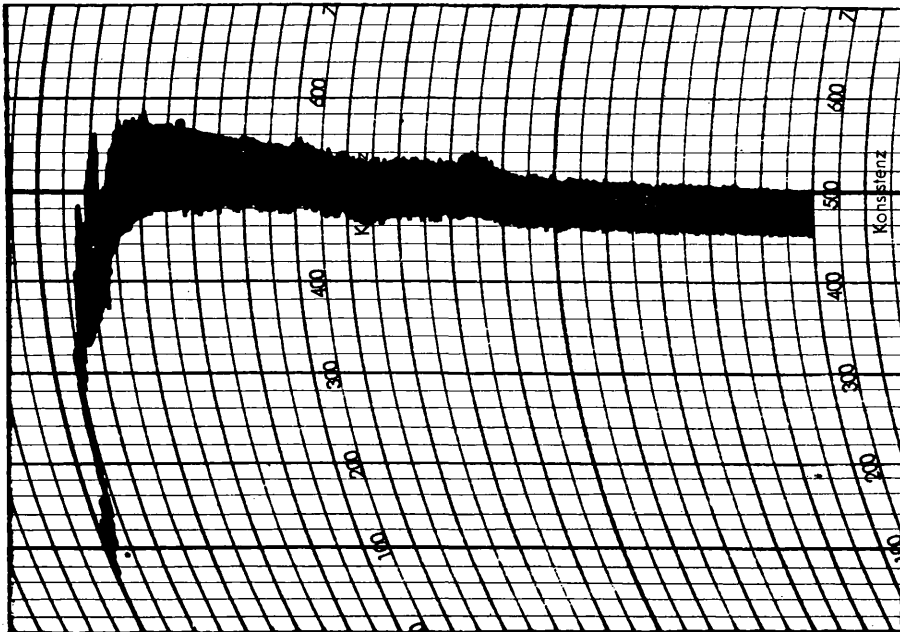


RIETI

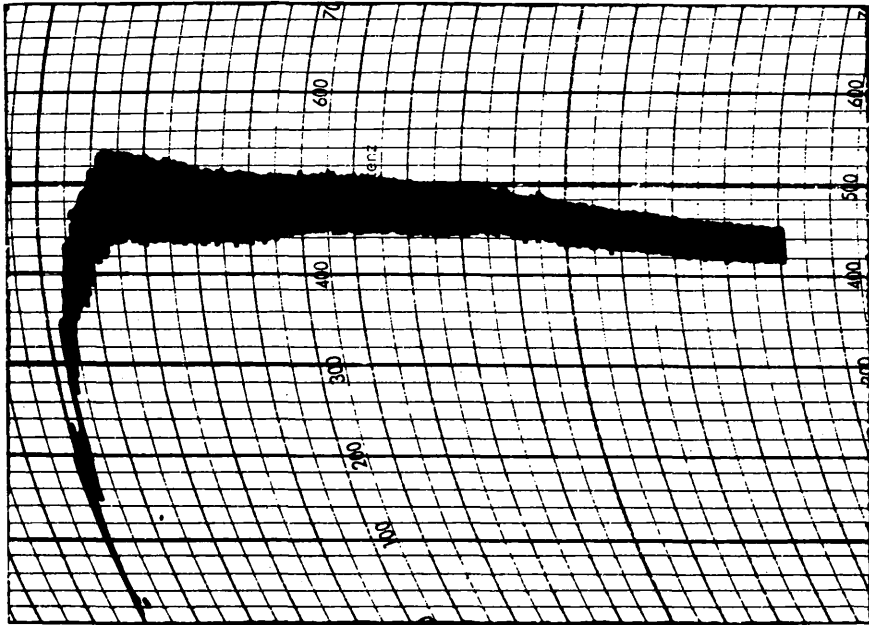




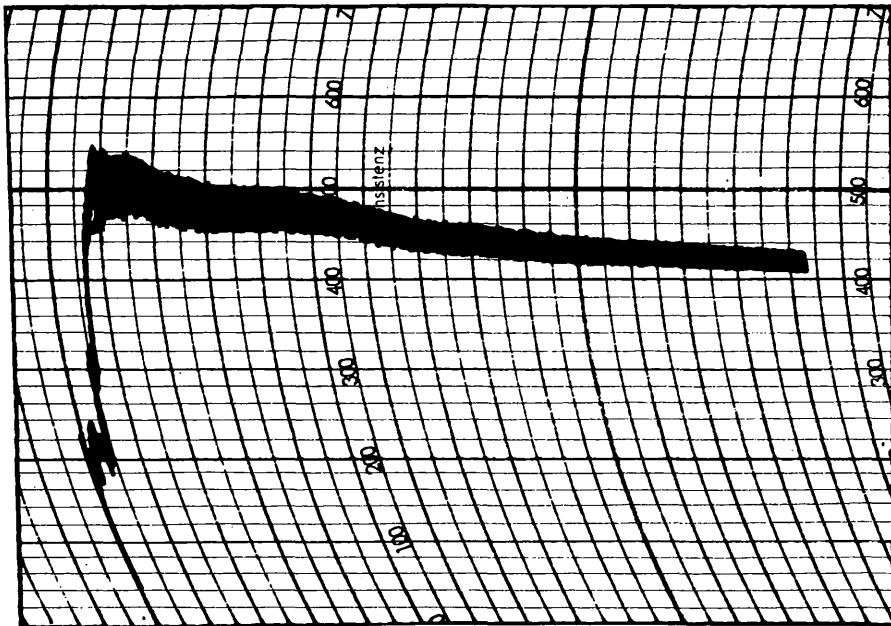
**SAN RAFAEL**



**S. CAPELLI**



TAVARES



VALENCIANO

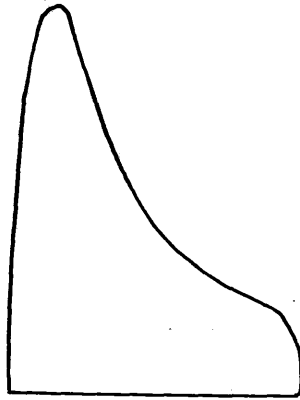


**Alveogramas  
típicos**





ALAGA



ARAGON 03



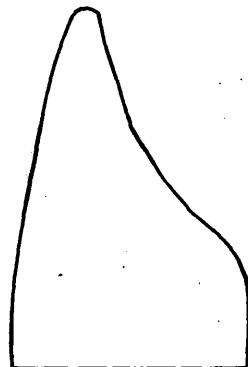
ARDICA



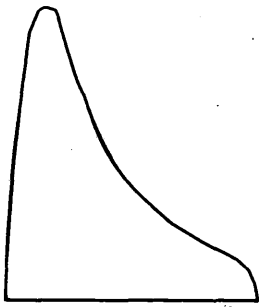
BARBILLA



BLANQUILLO



CABEZORRO



CALATRAVA



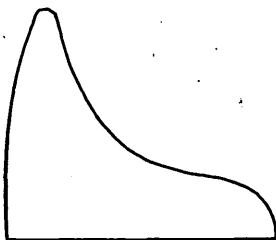
CANDEAL



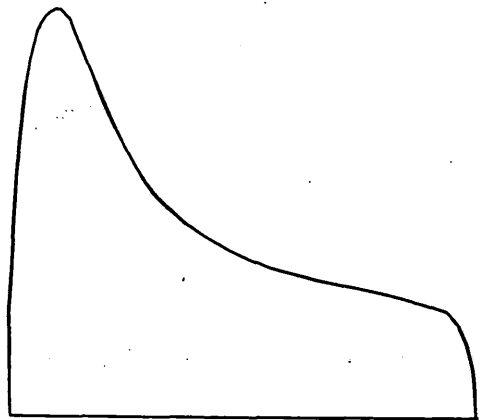
CASCON



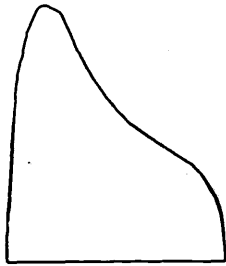
CHAMORRO



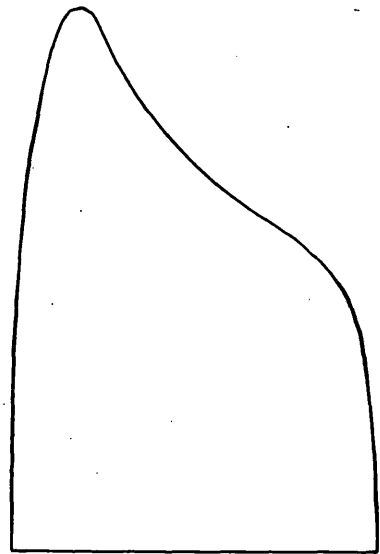
DIMAS



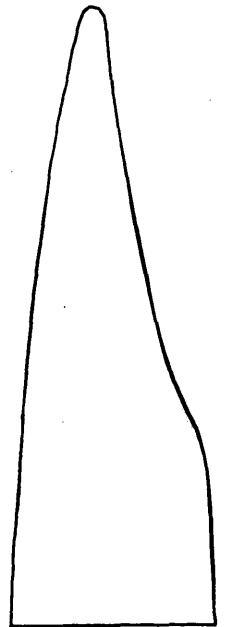
DR. MAZET



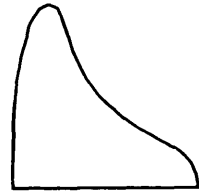
ESTRELLA



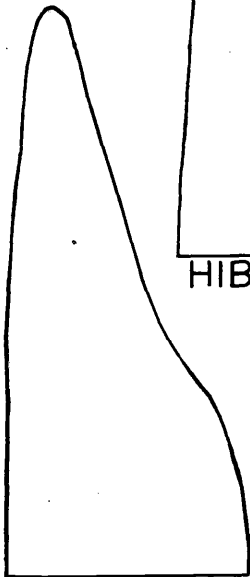
F. AURORA



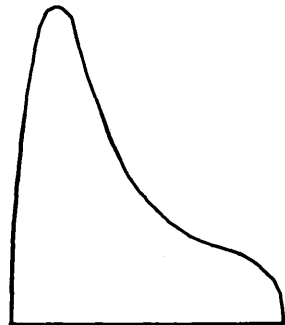
HIBRIDO-D



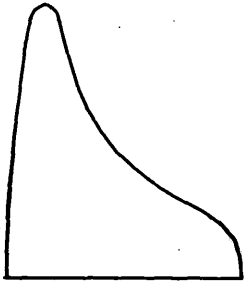
HIBRIDO-J1



IMPETO



JEJA



LANGUEDOC



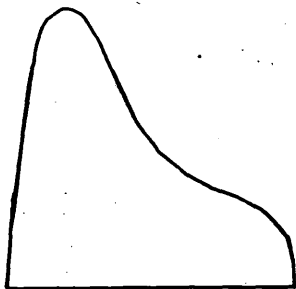
LEDESMA



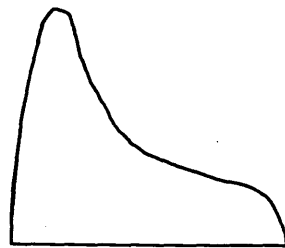
MARA



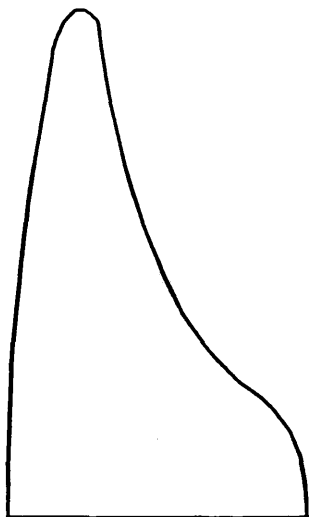
MENTANA



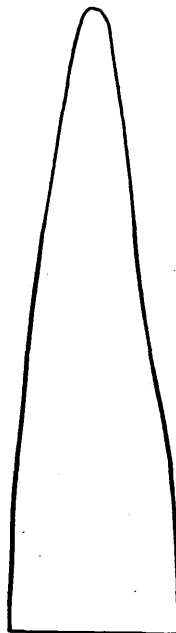
MOCHO



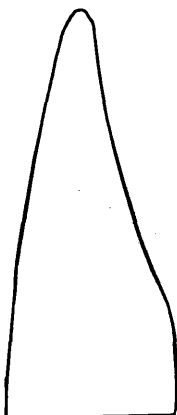
NEGRILLO



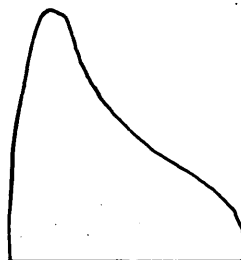
PANE-2



PANE-247



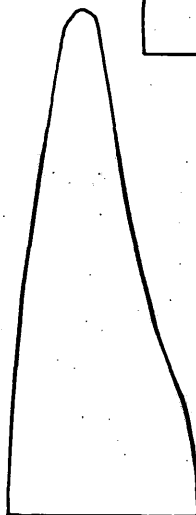
RIETTI



ROJO



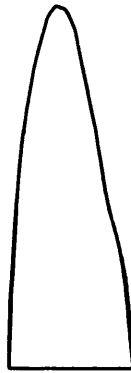
SAN RAFAEL



S. CAPELLI

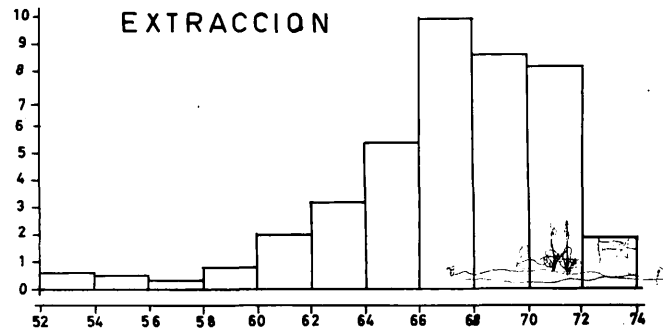
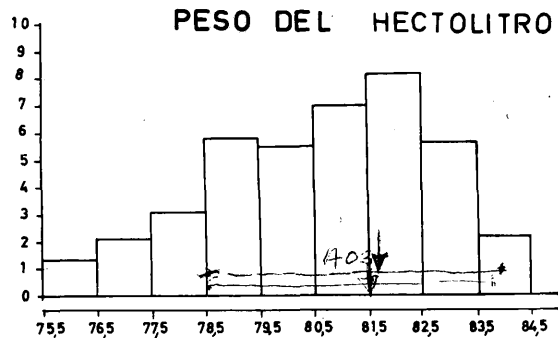


TAVARES



VALENCIANO

**Gráficas  
de los  
valores medios**



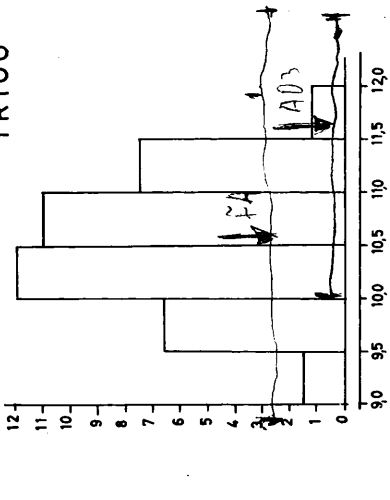
- 97 -

ALAGA	_____
ARAGON 03	_____
ARDICA	_____
BARBILLA	_____
BLANQUILLO	_____
CABE ZORRO	_____
CALATRAVA	_____
CANDEAL	_____
CASCON	_____
CHAMORRO	_____
DIMAS	_____
DR. MAZET	_____
ESTRELLA	_____
F. AURORA	_____
HIBRIDO-D	_____
HIBRIDO-J1	_____
IMPETO	_____
JEJA	_____
LANGUEDOC	_____
LEDESMA	_____
MARA	_____
MENTANA	_____
MOCHO	_____
NEGRILLO	_____
PANE 2	_____
PANE 247	_____
RIETI	_____
ROJO	_____
S. RAFAEL	_____
S. CAPELLI	_____
TAVARES	_____
VALENCIANO	_____

ALAGA	_____
ARAGON 03	_____
ARDICA	_____
BARBILLA	_____
BLANQUILLO	_____
CABEZORRO	_____
CALATRAVA	_____
CANDEAL	_____
CASCON	_____
CHAMORRO	_____
DIMAS	_____
DR. MAZET	_____
ESTRELLA	_____
F. AURORA	_____
HIBRIDO-D	_____
HIBRIDO-J1	_____
IMPETO	_____
JEJA	_____
LANGUEDOC	_____
LEDESMA	_____
MARA	_____
MENTANA	_____
MOCHO	_____
NEGRILLO	_____
PANE 2	_____
PANE 247	_____
RIETI	_____
ROJO	_____
S. RAFAEL	_____
S. CAPELLI	_____
TAVARES	_____
VALENCIANO	_____

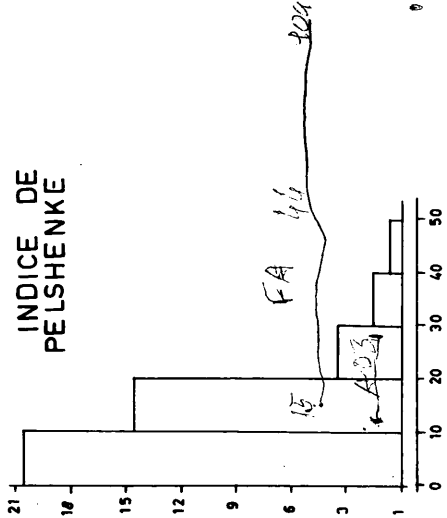


# PROTEINAS DEL TRIGO

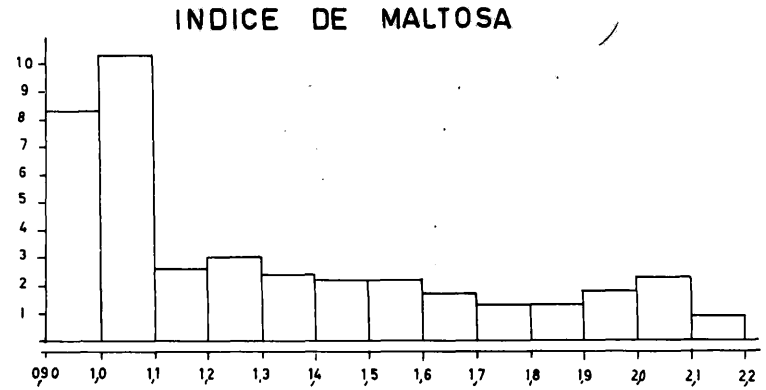
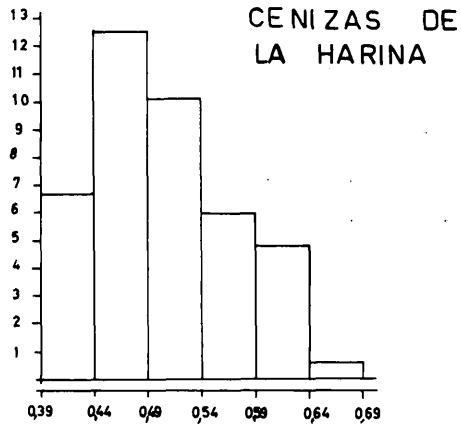


- ALAGA
- ARAGON 03
- ARDICA
- BARBILLA
- BLANQUILLO
- CABEZORRO
- CALATRAVA
- CANDEAL
- CASCÓN
- CHAMORRO
- DIMAS
- DR. MAZET
- ESTRELLA
- F. AURORA
- HIBRIDO-D
- HIBRIDO-J1
- IMPETO
- JEJA
- LANGUEDOC
- LEDESMA
- MARA
- MENTANA
- MOCHO
- NEGRILLO
- PANE 2
- PANE 247
- RIETI
- ROJO
- S. RAFAEL
- S. CAPELLI
- TAVARES
- VALENCIANO

# INDICE DE PELSSENKE



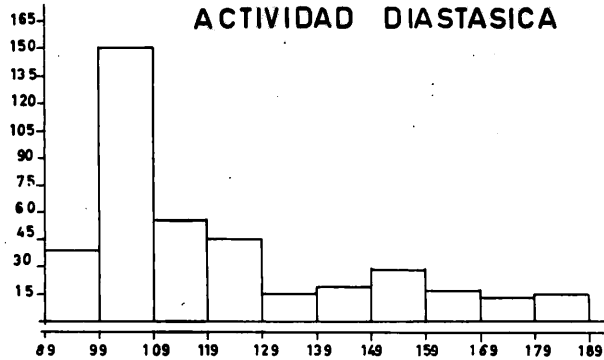
- ALAGA
- ARAGON 03
- ARDICA
- BARBILLA
- BLANQUILLO
- CABEZORRO
- CALATRAVA
- CANDEAL
- CASCÓN
- CHAMORRO
- DIMAS
- DR. MAZET
- ESTRELLA
- F. AURORA
- HIBRIDO-D
- HIBRIDO-J1
- IMPETO
- JEJA
- LANGUEDOC
- LEDESMA
- MARA
- MENTANA
- MOCHO
- NEGRILLO
- PANE 2
- PANE 247
- RIETI
- ROJO
- S. RAFAEL
- S. CAPELLI
- TAVARES
- VALENCIANO



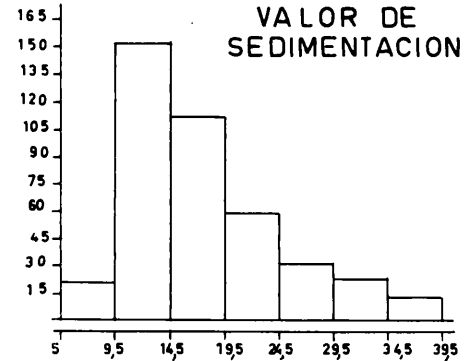
ALAGA	_____
ARAGON 03	_____
ARDICA	_____
BARBILLA	_____
BLANQUILLO	_____
CABEZORRO	_____
CALATRAVA	_____
CANDEAL	_____
CASCON	_____
CHAMORRO	_____
DIMAS	_____
DR. MAZET	_____
ESTRELLA	_____
F. AURORA	_____
HIBRIDO D	_____
HIBRIDO J1	_____
IMPETO	_____
JEJA	_____
LANGUEDOC	_____
LEDESMA	_____
MARA	_____
MENTANA	_____
MOCHO	_____
NEGRILLO	_____
PANE 2	_____
PANE 247	_____
RIETI	_____
ROJO	_____
S. RAFAEL	_____
S. CAPELLI	_____
TAVARES	_____
VALENCIANO	_____

ALAGA	_____
ARAGON 03	_____
ARDICA	_____
BARBILLA	_____
BLANQUILLO	_____
CABEZORRO	_____
CALATRAVA	_____
CANDEAL	_____
CASCON	_____
CHAMORRO	_____
DIMAS	_____
DR. MAZET	_____
ESTRELLA	_____
F. AURORA	_____
HIBRIDO D	_____
HIBRIDO J1	_____
IMPETO	_____
JEJA	_____
LANGUEDOC	_____
LEDESMA	_____
MARA	_____
MENTANA	_____
MOCHO	_____
NEGRILLO	_____
PANE 2	_____
PANE 247	_____
RIETI	_____
ROJO	_____
S. RAFAEL	_____
S. CAPELLI	_____
TAVARES	_____
VALENCIANO	_____

### ACTIVIDAD DIASTASICA

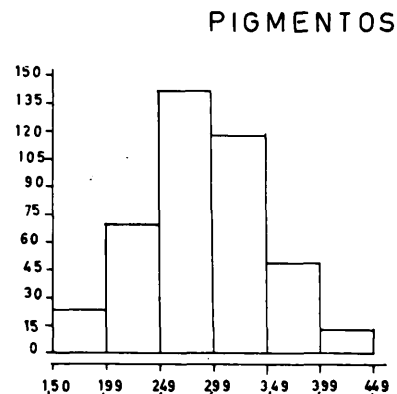
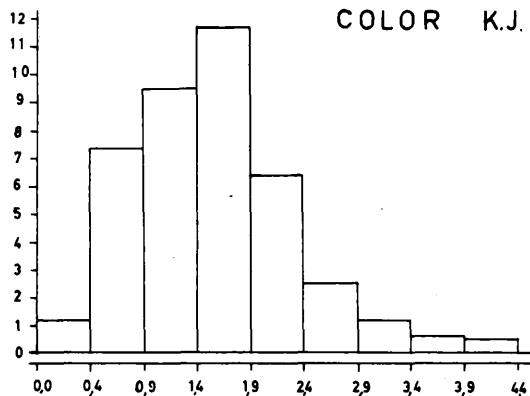


### VALOR DE SEDIMENTACION



ALAGA	_____
ARAGON 03	_____
ARDICA	_____
BARBILLA	_____
BLANQUILLO	_____
CABEZORRO	_____
CALATRAVA	_____
CANDEAL	_____
CASCON	_____
CHAMORRO	_____
DIMAS	_____
DR. MAZET	_____
ESTRELLA	_____
F. AURORA	_____
HIBRIDO D	_____
HIBRIDO J1	_____
IMPETO	_____
JEJA	_____
LANGUEDOC	_____
LEDESMA	_____
MARA	_____
MENTANA	_____
MOCHO	_____
NEGRILLO	_____
PANE 2	_____
PANE 247	_____
RIETI	_____
ROJO	_____
S. RAFAEL	_____
S. CAPELLI	_____
TAVARES	_____
VALENCIANO	_____

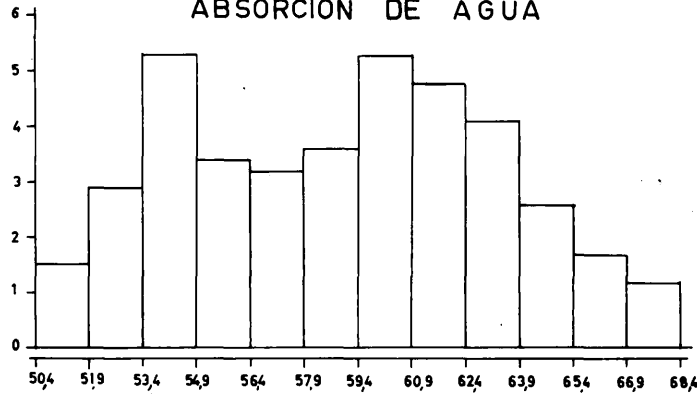
ALAGA	_____
ARAGON 03	_____
ARDICA	_____
BARBILLA	_____
BLANQUILLO	_____
CABEZORRO	_____
CALATRAVA	_____
CANDEAL	_____
CASCON	_____
CHAMORRO	_____
DIMAS	_____
DR. MAZET	_____
ESTRELLA	_____
F. AURORA	_____
HIBRIDO D	_____
HIBRIDO J1	_____
IMPETO	_____
JEJA	_____
LANGUEDOC	_____
LEDESMA	_____
MARA	_____
MENTANA	_____
MOCHO	_____
NEGRILLO	_____
PANE 2	_____
PANE 247	_____
RIETI	_____
ROJO	_____
S. RAFAEL	_____
S. CAPELLI	_____
TAVARES	_____
VALENCIANO	_____



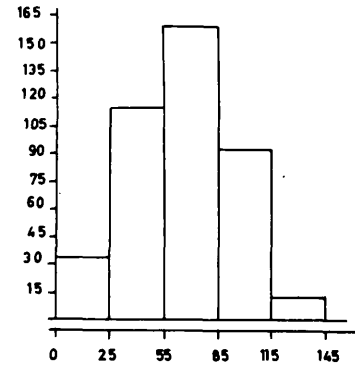
ALAGA	_____
ARAGON 03	_____
ARDICA	_____
BARBILLA	_____
BLANQUILLO	_____
CABEZORRO	_____
CALATRAVA	_____
CANDEAL	_____
CASCON	_____
CHAMORRO	_____
DIMAS	_____
DR. MAZET	_____
ESTRELLA	_____
F. AURORA	_____
HIBRIDO-D	_____
HIBRIDO-J1	_____
IMPETO	_____
JEJA	_____
LANGUEDOC	_____
LEDESMA	_____
MARA	_____
MENTANA	_____
MOCHO	_____
NEGRILLO	_____
PANE 2	_____
PANE 247	_____
RIETI	_____
ROJO	_____
S. RAFAEL	_____
S. CAPELLI	_____
TAVARES	_____
VALENCIANO	_____

ALAGA	_____
ARAGON 03	_____
ARDICA	_____
BARBILLA	_____
BLANQUILLO	_____
CABEZORRO	_____
CALATRAVA	_____
CANDEAL	_____
CASCON	_____
CHAMORRO	_____
DIMAS	_____
DR. MAZET	_____
ESTRELLA	_____
F. AURORA	_____
HIBRIDO-D	_____
HIBRIDO-J1	_____
IMPETO	_____
JEJA	_____
LANGUEDOC	_____
LEDESMA	_____
MARA	_____
MENTANA	_____
MOCHO	_____
NEGRILLO	_____
PANE 2	_____
PANE 247	_____
RIETI	_____
ROJO	_____
S. RAFAEL	_____
S. CAPELLI	_____
TAVARES	_____
VALENCIANO	_____

### ABSORCION DE AGUA

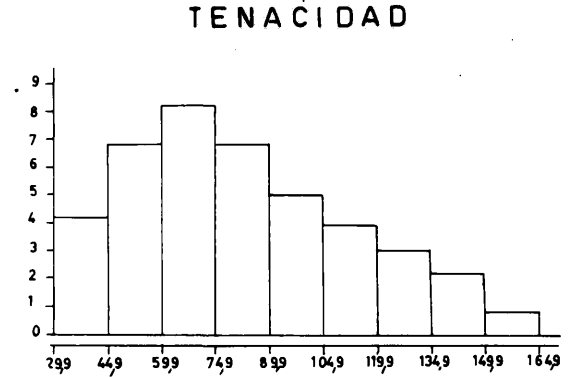
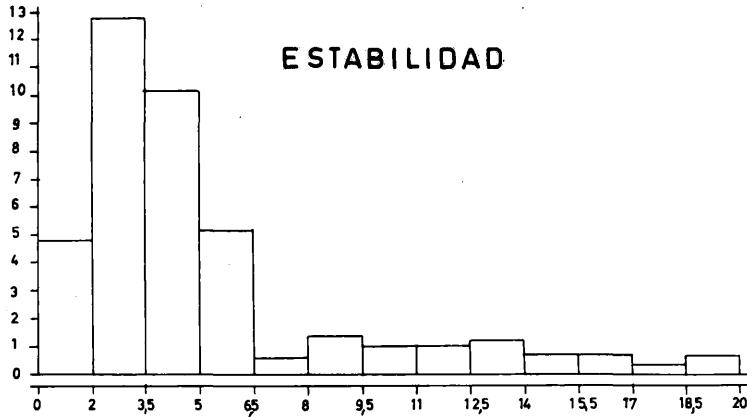


### DECAIMIENTO



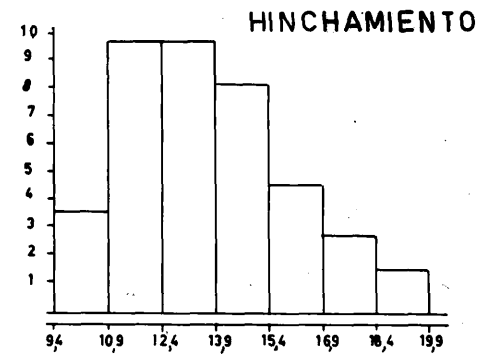
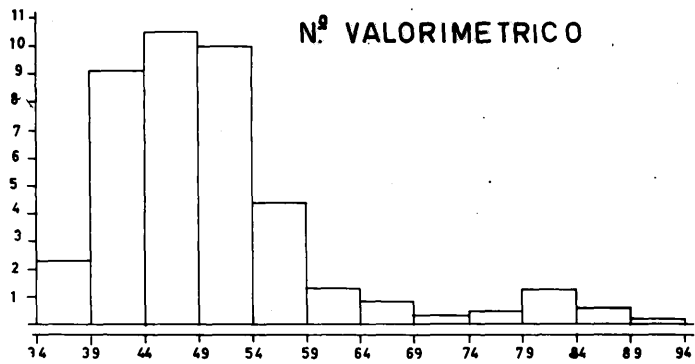
ALAGA	_____
ARAGON 03	_____
ARDICA	_____
BARBILLA	_____
BLANQUILLO	_____
CABEZORRO	_____
CALATRAYA	_____
CANDEAL	_____
CASCON	_____
CHAMORRO	_____
DIMAS	_____
DR. MAZET	_____
ESTRELLA	_____
F. AURORA	_____
HIBRIDO-D	_____
HIBRIDO-J1	_____
IMPETO	_____
JE JA	_____
LANGUEDOC	_____
LEDESMA	_____
MARA	_____
MENTANA	_____
MOCHO	_____
NEGRILLO	_____
PANE 2	_____
PANE 247	_____
RIETI	_____
ROJO	_____
S. RAFAEL	_____
S. CAPELLI	_____
TAVARES	_____
VALENCIANO	_____

ALAGA	_____
ARAGON 03	_____
ARDICA	_____
BARBILLA	_____
BLANQUILLO	_____
CABEZORRO	_____
CALATRAYA	_____
CANDEAL	_____
CASCON	_____
CHAMORRO	_____
DIMAS	_____
DR. MAZET	_____
ESTRELLA	_____
F. AURORA	_____
HIBRIDO-D	_____
HIBRIDO-J1	_____
IMPETO	_____
JE JA	_____
LANGUEDOC	_____
LEDESMA	_____
MARA	_____
MENTANA	_____
MOCHO	_____
NEGRILLO	_____
PANE 2	_____
PANE 247	_____
RIETI	_____
ROJO	_____
S. RAFAEL	_____
S. CAPELLI	_____
TAVARES	_____
VALENCIANO	_____



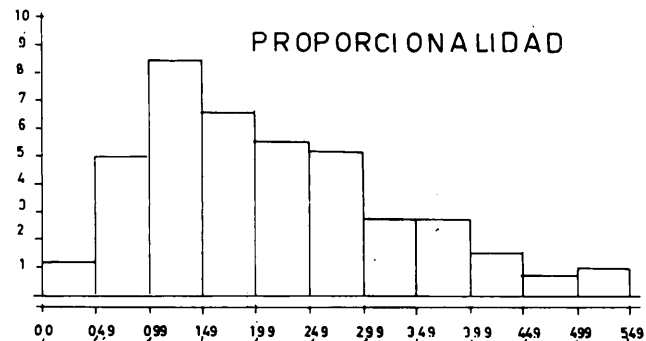
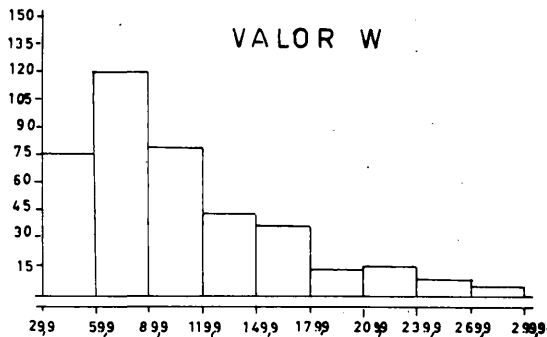
ALAGA	_____
ARAGON 03	_____
ARDICA	_____
BARBILLA	_____
BLANQUILLO	_____
CABEZORRO	_____
CALATRAVA	_____
CANDEAL	_____
CASCON	_____
CHAMORRO	_____
DIMAS	_____
DR. MAZET	_____
ESTRELLA	_____
F. AURORA	_____
HIBRIDO-D	_____
HIBRIDO-J1	_____
IMPETO	_____
JEJA	_____
LANGUEDOC	_____
LEDESMA	_____
MARA	_____
MENTANA	_____
MOCHO	_____
NEGRILLO	_____
PANE 2	_____
PANE 247	_____
RIETI	_____
ROJO	_____
S. RAFAEL	_____
S. CAPELLI	_____
TAVARES	_____
VALENCIANO	_____

ALAGA	_____
ARAGON 03	_____
ARDICA	_____
BARBILLA	_____
BLANQUILLO	_____
CABEZORRO	_____
CALATRAVA	_____
CANDEAL	_____
CASCON	_____
CHAMORRO	_____
DIMAS	_____
DR. MAZET	_____
ESTRELLA	_____
F. AURORA	_____
HIBRIDO-D	_____
HIBRIDO-J1	_____
IMPETO	_____
JEJA	_____
LANGUEDOC	_____
LEDESMA	_____
MARA	_____
MENTANA	_____
MOCHO	_____
NEGRILLO	_____
PANE ?	_____
PANE 247	_____
RIETI	_____
ROJO	_____
S. RAFAEL	_____
S. CAPELLI	_____
TAVARES	_____
VALENCIANO	_____

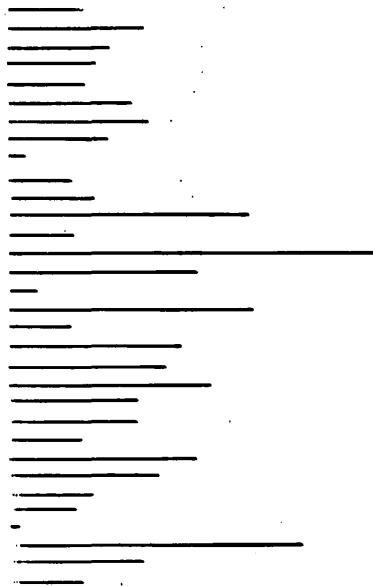


ALAGA	_____
ARAGON 03	_____
ARDICA	_____
BARBILLA	_____
BLANQUILLO	_____
CABEZORRO	_____
CALATRAYA	_____
CANDEAL	_____
CASCON	_____
CHAMORRO	_____
DIMAS	_____
DR. MAZET	_____
ESTRELLA	_____
F.AURORA	_____
HIBRIDO D	_____
HIBRIDO J1	_____
IMPETO	_____
JEJA	_____
LANGUEDOC	_____
LEDESMA	_____
MARA	_____
MENTANA	_____
MOCHO	_____
NEGRILLO	_____
PANE 2	_____
PANE 247	_____
RIETI	_____
ROJO	_____
S. RAFAEL	_____
S. CAPELLI	_____
TAVARES	_____
VALENCIANO	_____

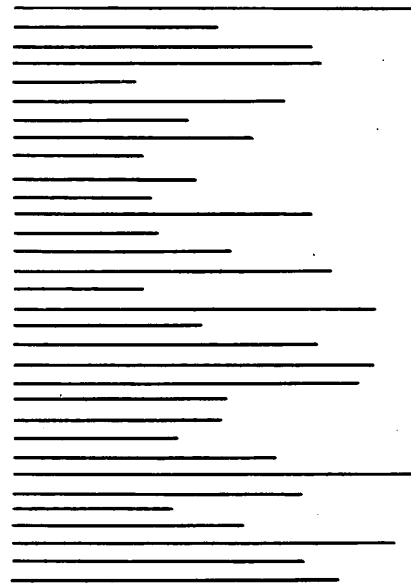
ALAGA	_____
ARAGON 03	_____
ARDICA	_____
BARBILLA	_____
BLANQUILLO	_____
CABEZORRO	_____
CALATRAYA	_____
CANDEAL	_____
CASCON	_____
CHAMORRO	_____
DIMAS	_____
DR. MAZET	_____
ESTRELLA	_____
F.AURORA	_____
HIBRIDO D	_____
HIBRIDO J1	_____
IMPETO	_____
JEJA	_____
LANGUEDOC	_____
LEDESMA	_____
MARA	_____
MENTANA	_____
MOCHO	_____
NEGRILLO	_____
PANE 2	_____
PANE 247	_____
RIETI	_____
ROJO	_____
S. RAFAEL	_____
S. CAPELLI	_____
TAVARES	_____
VALENCIANO	_____



ALA GA  
 ARAGON 03  
 ARDICA  
 BARBILLA  
 BLANQUILLO  
 CABEZORRO  
 CALATRAVA  
 CANDEAL  
 CASCON  
 CHAMORRO  
 DIMAS  
 DR. MAZET  
 ESTRELLA  
 F. AURORA  
 HIBRIDO D  
 HIBRIDO J1  
 IMPETO  
 JEJA  
 LANGUEDOC  
 LEDESMA  
 MARA  
 MENTANA  
 MOCHO  
 NEGRILLO  
 PANE 2  
 PANE 247  
 RIETI  
 ROJO  
 S. RAFAEL  
 S. CAPELLI  
 TAVARES  
 VALENCIANO



ALA GA  
 ARAGON 03  
 ARDICA  
 BARBILLA  
 BLANQUILLO  
 CABEZORRO  
 CALATRAVA  
 CANDEAL  
 CASCON  
 CHAMORRO  
 DIMAS  
 DR. MAZET  
 ESTRELLA  
 F. AURORA  
 HIBRIDO D  
 HIBRIDO J1  
 IMPETO  
 JEJA  
 LANGUEDOC  
 LEDESMA  
 MARA  
 MENTANA  
 MOCHO  
 NEGRILLO  
 PANE 2  
 PANE 247  
 RIETI  
 ROJO  
 S. RAFAEL  
 S. CAPELLI  
 TAVARES  
 VALENCIANO





# I N D I C E

	<u>Pág.</u>
Introducción .....	3
Métodos analíticos .....	4
Características de calidad de las diferentes variedades ...	7
Variación de los datos analíticos. Cuadros de frecuencias	19
Datos analíticos de las distintas provincias ordenados por variedades .....	33
Valores medios de las determinaciones analíticas de variedades individuales .....	49
Datos analíticos de las distintas variedades ordenados por provincias .....	53
Farinogramas típicos .....	69
Alveogramas típicos .....	87
Gráficos de los valores medios .....	95

\* \* \*