

GRANO DURO

Amber Durum	Grano duro ambrato
Awns	Arista
Baking industry	Industria dei prodotti da forno
Bread making	Panificazione
Break rolls	Rulli di frantumazione
Carry in	Produzione / Giacenze (che si sommano alla produzione dell'anno)
Carry out	Utilizzo
Carry over	Residuo
CHAFF	PULA
Confectionery	Industria dolciaria
CORNGRITS	Semola di mais
CWRS	Il Manitoba
Desert Durum	Nord Africano
Disposition	Disponibilità di cereali
Dough mix	IMPASTO
Dough strength protected	Densità d'impasto protetta
Dry gluten - wet gluten	Glutine secco - glutine umido
Durum grits	Macinato del duro
Ear / spike	Spiga
Ending stocks	Riserve finali
Ergot	Segale cersula / s. cornuta
Extensogram	Estensogramma
Extraction / yield	RESA
Farinogram	Farinogramma
Firmness	Tenuta
Flour ash	Cenere di farina
Flour milling	Molitura
Flour yield	Resa farina
Foot rot	Mal del frumento / mal del piede
Glumes	Glume (racchiudono i fiori)
Gluten strength	Tenacità del glutine / forza del glutine
Grade colour	Colore varietale
Grade standards	Standard di qualità
Grain company	Azienda cerealicola
Grain wheat	Granella
GRAINS (broken)	CHICCHI spezzati
Grains (bunted)	Chicchi cariati
Grains (damaged)	Chicchi avariati
Grains (not wholly vitreous)	Chicchi bianconati
Grains (shrunken)	Chicchi fusariati
Grains (smutty)	Chicchi volpati (volpatura : (scurimento del lato embrionale) può aggiungere punti scuri non desiderabili a semola, e prodotti derivati, tale da far decrescere il valore e la qualità commerciale dello sfarinato)
GRINDING	MACINAZIONE
HEADING	SPIGATURA / SPIGAGIONE
KERNEL hardness	Durezza della CARIOSSIDE
KVD (Kernel Visual Distinguishability)	KVD - Distinguibilità Visiva del Chicco
Mesh sieve	Vaglio
Mill	Mulino
MILLERS	MUGNAI a tenero

GRANO DURO

MILLING yield	Resa alla MOLITURA
Mix energy	Energia all'impasto
Mix time	Tempo di impasto
MIXING	IMPASTO
MT - metric tonnes	Tonnellata metrica
Oil seeds	Semi oleosi
Oz Durum	Australiano
Powdery mildew	Oidio o Mal bianco
Pulses	Leguminose
ROASTING	TORREFAZIONE
Semolina producers	Semolieri
SIZING	RIDUZIONE
Sizing rolls	Rulli di riduzione
Speck count	Bianconatura (presenza di cariossidi che invece di avere l'endosperma completamente vitreo presentano settori a consistenza farinosa - è causa di deprezzamento merceologico del prodotto in quanto ne risulta peggiorata la resa in semola, il colore di questa e l'omogenea colorazione della pasta)
SPECKS	PUNTE
Specks	Macchie
Spikelets	Spigette / spighe secondarie
SPROUTING	GERMINAZIONE
Stability of performance	Stabilità di resa
Stabilizer mechanism	Meccanismo di stabilizzazione
Stand	Popolazione / piantagione
Stems / culms	Culmi
Stock to be rebolted / reseived	Partite passate al vaglio
Stocks	Partite
Stock-to-use ratio	Rapporto scorte-utilizzo
Strong /extrastrong	Tenace / extratenace
Tassel	Pennacchio
Top grades	Qualità superiori
Vitrousness	Vetrosità
Wheat (bread)	Frumento panificabile
Wheat (common)	Grano tenero
Wheat (durum)	Frumento duro / Triticum durum
Wheat (quality common)	Grano di forza
Wheat (soft)	Frumento tenero / Triticum vulgare
Wheat flour	SFARINATO di grano
Whole wheat semolina	Semola integrale
Yellow pigment value	Indice giallo
Yield stability	Rendimento costante