



**Blé roux de printemps, Ouest canadien n° 1 - Propriétés analytiques et physiques de la pâte**

**Données comparatives sur la farine obtenues au moulin Bühler**

**Échantillons composites de l'enquête sur la récolte de 2005 et 2004<sup>1</sup>**

Paramètres qualitatifs <sup>2</sup>	Teneur en protéines de 13,5 %					
	74 % farine ordinaire		60 % farine supérieure		45 % farine supérieure	
	2005	2004	2005	2004	2005	2004
<b>Farine</b>						
Rendement en farine, %	74,0	74,0	60,0	60,0	45,0	45,0
Teneur en protéines, %	13,0	13,1	12,7	12,8	12,3	12,3
Teneur en gluten humide, %	35,7	35,8	35,0	35,4	34,1	34,0
Teneur en cendres, %	0,42	0,41	0,37	0,36	0,35	0,35
Couleur de la farine, unités Satake	-3,2	-3,1	-4,0	-3,9	-4,3	-4,3
Couleur AGTRON, %	87	86	94	93	97	97
Viscosité maximale à l'amylographe, U.B.	700	620	750	705	765	720
Dégradation de l'amidon, %	6,2	6,3	6,4	6,4	6,5	6,6
<b>Farinogramme</b>						
Absorption, %	63,8	63,8	64,3	64,1	63,7	64,2
Temps de développement, min	8,25	8,00	9,50	11,75	14,00	17,50
Indice de tolérance au pétrissage, U.B.	25	20	20	10	10	5
Stabilité, min	18,5	22,0	26,0	30,5	28,5	30,0

<sup>1</sup> L'échantillon composite de 2004 a été entreposé et moulu le même jour que celui de 2005.

<sup>2</sup> Les données sont basées sur 14,0 % d'humidité.