



Blé roux de printemps, Ouest canadien n° 1 - Données sur la valeur boulangère

Données comparatives sur la farine obtenues au moulin Bühler

Échantillons composites de l'enquête sur la récolte de 2005 et 2004¹

Paramètres qualitatifs ²	Teneur en protéines de 13,5 %			
	74 % farine ordinaire		45 % farine supérieure	
	2005	2004	2005	2004
Procédé levain-levure	(40 mg/l d'acide ascorbique)		(20 mg/l d'acide ascorbique)	
Absorption, %	66	68	66	66
Énergie au pétrissage, W-h/kg	4,4	4,2	4,6	4,4
Temps de pétrissage, min	2,7	2,6	3,1	2,9
Volume du pain, cm ³ /100 g farine	1125	1105	1035	1065
Apparence	7,9	8,3	7,8	7,8
Texture de la mie	5,9	6,0	6,2	6,0
Couleur de la mie	7,9	7,5	7,5	7,8
Procédé rapide canadien	(150 mg/l d'acide ascorbique)		(150 mg/l d'acide ascorbique)	
Absorption, %	67	69	67	68
Énergie au pétrissage, W-h/kg	5,9	6,5	6,5	6,1
Temps de pétrissage, min	3,8	4,1	4,0	4,0
Volume du pain, cm ³ /100 g farine	1100	1175	1110	1125
Apparence	7,5	7,5	7,4	7,5
Texture de la mie	6,3	6,3	6,2	6,3
Couleur de la mie	7,9	7,7	7,8	7,9

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

² Les données sont basées sur 14,0 % d'humidité.