



**Blé roux de printemps, Ouest canadien n° 1 - Qualité des nouilles**

**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	Teneur en protéines de 13,5 %			
	74 % farine ordinaire		60 % farine supérieure	
	2005	2004	2005	2004
<b>Nouilles alcalines fraîches</b>				
<b>Couleur brute à 2 h (24 h)</b>				
Clarté, L*	79,2 (73,8)	79,0 (72,9)	80,9 (75,6)	80,3 (76,1)
Teinte rouge, a*	0,05 (0,50)	0,01 (0,45)	-0,03 (0,11)	-0,02 (0,17)
Teinte jaune, b*	29,1 (28,9)	27,8 (28,2)	27,0 (27,8)	26,9 (27,5)
<b>Couleur après cuisson</b>				
Clarté, L*	71,3	70,5	71,5	71,8
Teinte rouge, a*	-1,76	-1,81	-1,75	-2,02
Teinte jaune, b*	29,0	28,3	28,9	28,5
<b>Texture</b>				
Épaisseur, mm	2,33	2,32	2,37	2,36
Résistance à compression, %	24,3	24,3	23,7	23,6
Rétablissement, %	33,9	34,1	33,8	33,6
MCS, g/mm <sup>2</sup>	29,5	30,1	29,9	30,0
<b>Nouilles blanches fraîches et salées</b>				
<b>Couleur brute à 2 h (24 h)</b>				
Clarté, L*	80,7 (75,6)	80,7 (75,5)	81,9 (77,6)	81,8 (77,2)
Teinte rouge, a*	2,77 (3,51)	2,68 (3,59)	2,53 (2,97)	2,45 (2,88)
Teinte jaune, b*	25,2 (25,9)	23,9 (25,5)	25,1 (26,6)	24,0 (25,4)
<b>Couleur après cuisson</b>				
Clarté, L*	76,6	75,8	76,6	77,2
Teinte rouge, a*	0,93	0,90	0,76	0,60
Teinte jaune, b*	20,7	20,0	21,3	20,0
<b>Texture</b>				
Épaisseur, mm	2,48	2,56	2,51	2,52
Résistance à compression, %	18,9	19,1	18,7	18,3
Rétablissement, %	25,7	26,1	25,4	25,7
MCS, g/mm <sup>2</sup>	25,5	26,6	25,3	26,6

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