



Blé de force blanc 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 2004¹

Paramètres qualitatifs ²	Teneur en protéines de 12,5 %					
	74 % farine ordinaire		60 % farine supérieure		45 % farine supérieure	
	2005	2004	2005	2004	2005	2004
Farine						
Rendement en farine, %	74,0	74,0	60,0	60,0	45,0	45,0
Teneur en protéines, %	12,1	12,3	12,0	11,9	11,6	11,6
Teneur en gluten humide, %	32,2	33,3	32,0	32,5	31,2	31,3
Teneur en cendres, %	0,43	0,43	0,38	0,36	0,35	0,34
Couleur de la farine, unités Satake	-3,6	-3,2	-4,3	-4,3	-4,7	-4,7
Couleur AGTRON, %	89	85	98	96	100	100
Viscosité maximale à l'amylographe, U.B.	940	785	1000	840	1010	860
Dégradation de l'amidon, %	6,0	6,3	6,1	6,4	6,5	6,7
Farinogramme						
Absorption, %	63,1	64,2	62,9	63,9	62,9	63,7
Temps de développement, min	7,00	7,50	9,75	9,00	11,25	9,00
Indice de tolérance au pétrissage, U.B.	30	30	10	15	10	15
Stabilité, min	10,5	9,5	18,5	16,5	21,5	21,5

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.