



Blé de force blanc 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	Groupement protéinique 12,5 %			
	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, %	65	66	65	66
Énergie au pétrissage, W-h/kg	4,8	4,6	5,0	4,5
Temps de pétrissage, min	3,3	2,9	3,7	3,2
Volume du pain, cm ³ /100 g farine	1000	1035	985	990
Apparence	7,4	7,7	7,9	7,4
Texture de la mie	6,0	6,0	6,2	6,3
Couleur de la mie	7,8	7,8	7,7	7,8
Procédé rapide canadien	(150 mg/l d'acide ascorbique)		(150 mg/l d'acide ascorbique)	
Absorption, %	66	67	66	67
Énergie au pétrissage, W-h/kg	6,7	6,3	7,4	6,7
Temps de pétrissage, min	4,8	4,3	5,3	4,6
Volume du pain, cm ³ /100 g farine	1075	1065	1070	1070
Apparence	7,8	7,5	7,4	7,7
Texture de la mie	6,6	6,3	6,3	6,3
Couleur de la mie	7,7	7,9	7,9	7,8

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