



**Blé de force blanc 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 2004 et 2005<sup>1</sup>**

Paramètres qualitatifs	Groupement protéinique 12,5 %			
	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*	79,1 (74,0)	78,7 (73,4)	81,3 (77,4)	80,9 (77,2)
Teinte rouge, a*	-0,22 (0,45)	-0,13 (0,73)	-0,33 (-0,04)	-0,30 (0,06)
Teinte jaune, b*	28,5 (29,1)	28,1 (29,1)	27,4 (28,4)	27,1 (28,5)
<b>Couleur après cuisson</b>				
Clarté, L*	70,7	70,3	72,2	71,4
Teinte rouge, a*	-2,37	-2,18	-2,49	-2,55
Teinte jaune, b*	30,0	29,4	30,0	29,8
<b>Texture</b>				
Épaisseur, mm	2,28	2,30	2,27	2,30
Résistance à compression, %	22,5	22,6	22,2	22,0
Rétablissement, %	32,9	33,5	32,9	32,9
MCS, g/mm <sup>2</sup>	29,1	30,7	30,3	30,4
<b>Nouilles blanches fraîches et salées</b>				
<b>Couleur brute à 2 h (24 h)</b>				
Clarté, L*	80,9 (76,4)	81,0 (73,8)	82,1 (78,6)	82,5 (77,3)
Teinte rouge, a*	2,28 (2,97)	2,44 (3,00)	2,06 (2,51)	2,04 (2,45)
Teinte jaune, b*	23,4 (24,4)	23,0 (23,4)	23,4 (25,0)	22,5 (24,2)
<b>Couleur après cuisson</b>				
Clarté, L*	77,0	76,4	77,4	77,2
Teinte rouge, a*	0,54	0,67	0,31	0,24
Teinte jaune, b*	19,3	19,1	19,8	19,5
<b>Texture</b>				
Épaisseur, mm	2,41	2,49	2,44	2,48
Résistance à compression, %	18,3	19,2	17,6	17,8
Rétablissement, %	27,2	27,7	26,9	26,7
MCS, g/mm <sup>2</sup>	26,2	27,8	27,7	27,2

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