



**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 2004<sup>1</sup>**

Paramètres qualitatifs <sup>2</sup>	Groupement protéinique 13,5 %					
	74 % farine ordinaire		60 % farine supérieure		45 % farine supérieure	
	2005	2004	2005	2004	2005	2004
<b>Farine</b>						
Rendement en farine, %	74,0	74,0	60,0	60,0	45,0	45,0
Teneur en protéines, %	13,0	13,2	12,7	12,8	12,3	12,3
Teneur en gluten humide, %	35,2	36,3	35,0	35,8	33,9	34,4
Teneur en cendres, %	0,40	0,39	0,37	0,36	0,35	0,32
Couleur de la farine, unités Satake	-3,6	-3,1	-4,3	-4,1	-4,6	-4,4
Couleur AGTRON, %	89	84	96	95	100	97
Viscosité maximale à l'amylographe, U.B.	970	820	980	880	1015	920
Dégradation de l'amidon, %	5,8	5,9	6,0	6,1	6,2	6,3
<b>Farinogramme</b>						
Absorption, %	63,6	64,6	64,2	65,0	64,0	64,8
Temps de développement, min	8,25	7,5	9,25	8,0	9,0	10,0
Indice de tolérance au pétrissage, U.B.	30	25	15	15	15	20
Stabilité, min	10,0	9,5	17,0	17,0	20,5	19,0

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

<sup>2</sup> Les données sont basées sur 14,0 % d'humidité.