



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 2005¹

Paramètres qualitatifs ²	Groupement protéinique 13,5 %			
	74 % farine ordinaire		60 % farine supérieure	
	2005	2004	2005	2004
Nouilles alcalines fraîches				
Couleur brute à 2 h (24 h)				
Clarté, L*	79,3 (73,4)	78,4 (73,0)	80,5 (76,7)	79,8 (76,0)
Teinte rouge, a*	-0,17 (0,29)	-0,24 (0,44)	-0,16 (0,20)	-0,17 (0,27)
Teinte jaune, b*	28,4 (28,6)	26,5 (27,8)	28,1 (28,9)	26,2 (28,3)
Couleur après cuisson				
Clarté, L*	71,5	70,6	72,3	71,6
Teinte rouge, a*	-2,34	-2,16	-2,51	-2,39
Teinte jaune, b*	29,2	28,7	29,3	29,1
Texture				
Épaisseur, mm	2,31	2,34	2,33	2,35
Résistance à compression, %	24,6	24,2	23,8	24,8
Rétablissement, %	35,8	35,6	35,0	36,3
MCS, g/mm ²	33,5	35,0	33,8	35,9
Nouilles blanches fraîches et salées				
Couleur brute à 2 h (24 h)				
Clarté, L*	80,5 (76,2)	80,1 (74,7)	82,6 (77,9)	81,9 (77,4)
Teinte rouge, a*	2,42 (3,13)	2,46 (3,24)	2,12 (2,43)	2,12 (2,45)
Teinte jaune, b*	24,2 (24,7)	23,0 (24,2)	23,1 (24,4)	22,6 (24,1)
Couleur après cuisson				
Clarté, L*	77,0	76,4	78,1	77,5
Teinte rouge, a*	0,57	0,76	0,36	0,35
Teinte jaune, b*	19,4	19,3	19,6	19,2
Texture				
Épaisseur, mm	2,47	2,52	2,45	2,5
Résistance à compression, %	18,9	19,8	18,5	18,4
Rétablissement, %	27,2	28,2	26,7	27,1
MCS, g/mm ²	28,0	30,0	28,1	29,3

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.