



Blé de force blanc de printemps, Ouest canadien n° 2 - 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	Groupement protéinique 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, %	12,2	12,3	11,9	11,9	11,7	11,5
Teneur en gluten humide, %	33,2	33,6	32,5	32,6	31,8	31,6
Teneur en cendres, %	0,43	0,43	0,38	0,37	0,36	0,35
Couleur de la farine, unités Satake	-2,8	-2,0	-3,7	-3,2	-4,0	-3,7
Couleur AGTRON, %	84	78	93	88	97	93
Viscosité maximale à l'amylographe, U.B.	725	570	795	645	815	665
Dégradation de l'amidon, %	6,0	6,7	6,1	6,9	6,2	7,0
Farinogramme						
Absorption, %	62,9	64,1	62,7	64,2	62,7	64,3
Temps de développement, min	6,70	6,00	7,00	8,50	9,00	10,00
Indice de tolérance au pétrissage, U.B.	30	25	20	25	25	25
Stabilité, min	9,5	9,5	12,0	13,0	12,0	13,5

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.