



Blé de force blanc de printemps, Ouest canadien n° 2 - Qualité des nouilles

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		60 % farine supérieure	
	2005	2004	2005	2004
Nouilles alcalines fraîches				
Couleur brute à 2 h (24 h)				
Clarté, L*	78,8 (73,0)	78,1 (72,1)	80,6 (76,3)	80,8 (76,2)
Teinte rouge, a*	-0,16 (0,79)	0,08 (0,94)	-0,15 (0,39)	-0,12 (0,32)
Teinte jaune, b*	26,5 (28,6)	26,5 (27,9)	26,4 (28,0)	25,2 (27,9)
Couleur après cuisson				
Clarté, L*	70,6	69,2	71,1	71,0
Teinte rouge, a*	-2,05	-1,78	-2,25	-2,16
Teinte jaune, b*	28,7	28,6	28,9	28,9
Texture				
Épaisseur, mm	2,31	2,35	2,32	2,32
Résistance à compression, %	23,3	23,7	23,4	23,1
Rétablissement, %	33,9	34,7	34,5	33,9
MCS, g/mm ²	31,0	32,1	32,3	31,4
Nouilles blanches fraîches et salées				
Couleur brute à 2 h (24 h)				
Clarté, L*	80,1 (74,7)	80,2 (72,2)	81,9 (76,9)	82,7 (76,0)
Teinte rouge, a*	2,42 (3,21)	2,41 (3,04)	2,12 (2,53)	2,08 (2,50)
Teinte jaune, b*	22,8 (24,1)	21,5 (22,6)	22,3 (24,3)	21,2 (23,0)
Couleur après cuisson				
Clarté, L*	76,3	75,5	76,9	76,0
Teinte rouge, a*	0,59	0,83	0,47	0,48
Teinte jaune, b*	18,8	18,7	19,4	19,0
Texture				
Épaisseur, mm	2,43	2,46	2,40	2,53
Résistance à compression, %	18,3	18,8	17,8	18,7
Rétablissement, %	27,4	27,7	26,5	27,2
MCS, g/mm ²	27,8	27,3	27,1	28,7

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