



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 13,5 % | | | | | |
|--|-------------------------------|-------------------------|------------------------|------|------------------------|------|
| | farine ordinaire | | 60 % farine supérieure | | 45 % farine supérieure | |
| | 74 % - 2005 | 72% - 2004 ³ | 2005 | 2004 | 2005 | 2004 |
| Farine | | | | | | |
| Rendement en farine, % | 74,0 | 72,0 | 60,0 | 60,0 | 45,0 | 45,0 |
| Teneur en protéines, % | 13,0 | 13,1 | 12,7 | 12,7 | 12,4 | 12,3 |
| Teneur en gluten humide, % | 36,6 | 36,6 | 35,4 | 35,5 | 34,7 | 34,1 |
| Teneur en cendres, % | 0,45 | 0,43 | 0,38 | 0,35 | 0,36 | 0,34 |
| Couleur de la farine, unités Satake | -2,7 | -1,9 | -3,5 | -3,2 | -3,9 | -3,6 |
| Couleur AGTRON, % | 84 | 76 | 92 | 88 | 95 | 92 |
| Viscosité maximale à l'amylographe, U.B. | 790 | 515 | 875 | 560 | 890 | 575 |
| Dégradation de l'amidon, % | 5,8 | 6,1 | 5,9 | 6,4 | 6,1 | 6,6 |
| Farinogramme | | | | | | |
| Absorption, % | 63,6 | 65,4 | 64,9 | 64,8 | 63,3 | 64,7 |
| Temps de développement, min | 6,75 | 6,75 | 9,00 | 8,50 | 7,00 | 9,00 |
| Indice de tolérance au pétrissage, U.B. | 30 | 35 | 25 | 25 | 20 | 30 |
| Stabilité, min | 8,5 | 8,0 | 11,0 | 11,5 | 10,0 | 13,0 |

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.

³ Taux d'extraction insuffisante