



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

| Paramètres qualitatifs                      | Groupement protéinique 13,5 % |                         |                        |             |
|---|-------------------------------|-------------------------|------------------------|-------------|
|   | farine ordinaire              |                         | 60 % farine supérieure |             |
|   | 74% - 2005                    | 72% - 2004 <sup>2</sup> | 2005                   | 2004        |
| <b>Nouilles alcalines fraîches</b>          |                               |                         |                        |             |
| <b>Couleur brute à 2 h (24 h)</b>           |                               |                         |                        |             |
| Clarté, L*                                  | 77,4 (71,7)                   | 77,0 (71,6)             | 79,3 (75,3)            | 79,4 (74,9) |
| Teinte rouge, a*                            | 0,07 (0,94)                   | 0,14 (1,04)             | 0,01 (0,69)            | 0,07 (0,38) |
| Teinte jaune, b*                            | 26,9 (27,8)                   | 26,9 (28,4)             | 25,6 (27,8)            | 25,3 (27,4) |
| <b>Couleur après cuisson</b>                |                               |                         |                        |             |
| Clarté, L*                                  | 69,8                          | 69,1                    | 71,4                   | 69,9        |
| Teinte rouge, a*                            | -1,97                         | -1,86                   | -2,22                  | -2,03       |
| Teinte jaune, b*                            | 27,2                          | 27,9                    | 27,3                   | 28,4        |
| <b>Texture</b>                              |                               |                         |                        |             |
| Épaisseur, mm                               | 2,34                          | 2,39                    | 2,36                   | 2,34        |
| Résistance à compression, %                 | 24,4                          | 24,5                    | 25,3                   | 24,9        |
| Rétablissement, %                           | 34,9                          | 36,1                    | 35,3                   | 35,9        |
| MCS, g/mm <sup>2</sup>                      | 34,3                          | 36,1                    | 36,3                   | 36,8        |
| <b>Nouilles blanches fraîches et salées</b> |                               |                         |                        |             |
| <b>Couleur brute à 2 h (24 h)</b>           |                               |                         |                        |             |
| Clarté, L*                                  | 79,5 (74,5)                   | 79,4 (72,2)             | 80,7 (76,4)            | 81,4 (75,6) |
| Teinte rouge, a*                            | 2,62 (3,38)                   | 2,58 (3,21)             | 2,33 (2,85)            | 2,24 (2,58) |
| Teinte jaune, b*                            | 23,0 (24,2)                   | 22,6 (22,3)             | 23,0 (24,5)            | 21,7 (23,3) |
| <b>Couleur après cuisson</b>                |                               |                         |                        |             |
| Clarté, L*                                  | 76,0                          | 75,6                    | 76,8                   | 76,2        |
| Teinte rouge, a*                            | 0,80                          | 0,82                    | 0,93                   | 0,56        |
| Teinte jaune, b*                            | 18,8                          | 18,3                    | 20,1                   | 18,7        |
| <b>Texture</b>                              |                               |                         |                        |             |
| Épaisseur, mm                               | 2,44                          | 2,54                    | 2,44                   | 2,50        |
| Résistance à compression, %                 | 19,7                          | 19,9                    | 17,5                   | 19,0        |
| Rétablissement, %                           | 27,7                          | 29,1                    | 26,5                   | 27,8        |
| MCS, g/mm <sup>2</sup>                      | 30,2                          | 31,7                    | 29,1                   | 31,0        |

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

<sup>2</sup> Taux d'extraction insuffisante