



**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