



Blé roux 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	Teneur en protéines de 13,5 %					
	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, %	13,0	13,1	12,8	12,7	13,4	13,3
Teneur en gluten humide, %	35,8	36,5	34,6	35,3	34,2	34,3
Teneur en cendres, %	0,43	0,42	0,39	0,37	0,37	0,35
Couleur de la farine, unités Satake	-2,8	-2,3	-3,7	-3,5	-4,2	-3,9
Couleur AGTRON, %	84	79	93	91	96	94
Viscosité maximale à l'amylographe, U.B.	600	430	655	505	685	535
Dégradation de l'amidon, %	6,2	6,5	6,5	6,7	6,5	6,9
Farinogramme						
Absorption, %	63,7	65,2	64,0	64,4	63,7	64,8
Temps de développement, min	6,75	6,75	9,25	8,50	9,25	9,25
Indice de tolérance au pétrissage, U.B.	25	20	20	20	15	25
Stabilité, min	12,0	10,0	24,0	30,0	24,0	30,0

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.