



Blé roux de printemps, Ouest canadien n° 2 - Données sur la valeur boulangère

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		45 % farine supérieure	
	2005	2004	2005	2004
Procédé levain-levure	(40 mg/l d'acide ascorbique)		(20 mg/l d'acide ascorbique)	
Absorption, %	65	65	65	67
Énergie au pétrissage, W-h/kg	4,1	4,8	4,7	5,1
Temps de pétrissage, min	2,4	2,6	2,8	3,0
Volume du pain, cm ³ /100 g farine	1065	1030	1010	1005
Apparence	7,7	7,7	7,7	7,5
Texture de la mie	6,0	6,0	6,0	6,2
Couleur de la mie	7,5	7,7	7,7	7,7
Procédé rapide canadien				
Absorption, %	67	69	67	67
Énergie au pétrissage, W-h/kg	6,6	6,5	6,4	6,6
Temps de pétrissage, min	3,9	4,0	4,0	3,9
Volume du pain, cm ³ /100 g farine	1105	1070	1100	1105
Apparence	7,7	7,5	7,4	7,5
Texture de la mie	6,2	6,3	6,2	6,7
Couleur de la mie	7,8	7,8	7,7	7,8

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.