



**Blé roux 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	Teneur en protéines de 13,5 %			
	74 % farine ordinaire		60 % farine supérieure	
	2005	2004	2005	2004
<b>Nouilles alcalines fraîches</b>				
<b>Couleur brute à 2 h (24 h)</b>				
Clarté, L*	78,1 (72,6)	77,3(71,7)	81,1 (75,9)	80,0 (75,7)
Teinte rouge, a*	0,27 (0,84)	0,30 (0,91)	0,19 (0,48)	0,34 (0,70)
Teinte jaune, b*	28,8 (29,0)	27,3 (28,0)	27,6 (28,3)	27,0 (28,6)
<b>Couleur après cuisson</b>				
Clarté, L*	70,6	69,5	71,2	70,9
Teinte rouge, a*	-1,61	-1,52	-1,72	-1,89
Teinte jaune, b*	27,9	27,8	28,5	28,3
<b>Texture</b>				
Épaisseur, mm	2,34	2,37	2,35	2,34
Résistance à compression, %	23,1	23,2	23,7	22,6
Rétablissement, %	32,2	33,2	33,1	32,8
MCS, g/mm <sup>2</sup>	29,2	30,7	30,5	30,4
<b>Nouilles blanches fraîches et salées</b>				
<b>Couleur brute à 2 h (24 h)</b>				
Clarté, L*	80,3 (75,2)	79,8 (73,2)	82,1 (77,1)	81,4 (76,8)
Teinte rouge, a*	2,82 (3,82)	2,90 (3,64)	2,51 (3,21)	2,43 (2,84)
Teinte jaune, b*	25,3 (26,2)	24,1 (24,7)	23,7 (26,7)	23,1 (25,1)
<b>Couleur après cuisson</b>				
Clarté, L*	75,9	75,8	77,3	76,7
Teinte rouge, a*	0,98	1,08	0,71	0,67
Teinte jaune, b*	20,3	19,6	20,7	20,0
<b>Texture</b>				
Épaisseur, mm	2,51	2,56	2,53	2,56
Résistance à compression, %	18,7	19,0	18,7	18,5
Rétablissement, %	25,4	25,8	25,0	25,6
MCS, g/mm <sup>2</sup>	25,9	28,5	27,5	28,0

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

<sup>2</sup> À moins d'indication contraire, les données sont basées sur 13,5 % d'humidité pour le blé et 14,0 % pour la farine.