



Blé roux de printemps, Ouest canadien n° 1

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 2007 et 2006¹

Paramètres qualitatifs ²	Teneur en protéines de 13,5 %			
	74 % farine ordinaire		60 % farine supérieure	
	2007	2006	2007	2006
Farine				
Rendement en farine, %	74,0	74,0	60,0	60,0
Teneur en protéines, %	13,2	13,1	12,7	12,7
Teneur en gluten humide, %	34,7	35,7	33,9	34,5
Teneur en cendres, %	0,44	0,42	0,38	0,37
Couleur de la farine, unités Satake	-3,1	-3,4	-4,2	-4,3
Couleur AGTRON, %	80	83	90	92
Viscosité maximale à l'amylographe, U.B.	770	820	855	860
Dégradation de l'amidon, %	5,7	6,2	6,0	6,5
Farinogramme				
Absorption, %	61,8	63,3	61,5	63,1
Temps de développement, min	10,50	7,50	12,00	9,25
Indice de tolérance au pétrissage, U.B.	20	20	5	10
Stabilité, min	25,0	23,0	33,0	28,0

¹ L'échantillon composite de 2006 a été entreposé et moulu le même jour que celui de 2007.

² Les données sont basées sur 14,0 % d'humidité.