



Blé roux de printemps, Ouest canadien n° 1 - Groupement protéinique 13,5%

Données sur la valeur boulangère

Échantillons composites de l'enquête sur la récolte de 2007 et 2006¹

Paramètres qualitatifs	74 % farine ordinaire		60 % farine supérieure	
	2007	2006	2007	2006
Procédé levain-levure	(40 mg/kg d'acide ascorbique)		(40 mg/kg d'acide ascorbique)	
Absorption, %	62	64	64	65
Énergie au pétrissage, W-h/kg	4,1	4,1	4,8	3,9
Temps de pétrissage, min	3,0	2,9	3,5	3,1
Volume du pain, cm ³ /100 g farine	1115	1110	1085	1115
Apparence	7,3	7,4	7,5	7,7
Structure de la mie	6,2	6,1	6,2	6,0
Couleur de la mie	8,0	8,0	7,8	7,9
Procédé rapide canadien	(150 mg/kg d'acide ascorbique)		(150 mg/kg d'acide ascorbique)	
Absorption, %	65	66	65	65
Énergie au pétrissage, W-h/kg	6,8	5,6	6,4	6,8
Temps de pétrissage, min	4,9	4,0	4,9	4,4
Volume du pain, cm ³ /100 g farine	1170	1155	1140	1125
Apparence	7,5	7,8	7,8	7,7
Structure de la mie	6,2	6,2	6,2	6,2
Couleur de la mie	7,9	8,0	7,8	7,9

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