



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 14,5 %			
	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, %	14,2	14,1	13,7	13,7
Teneur en gluten humide, %	37,8	38,0	36,8	37,2
Teneur en cendres, %	0,44	0,41	0,38	0,37
Couleur de la farine, unités Satake	-2,8	-3,0	-3,9	-4,1
Couleur AGTRON, %	81	82	89	90
Viscosité maximale à l'amylographe, U.B.	765	795	855	865
Dégradation de l'amidon, %	5,6	5,9	5,8	6,0
Farinogramme				
Absorption, %	62,2	63,4	62,3	63,5
Temps de développement, min	7,25	9,25	11,00	10,00
Indice de tolérance au pétrissage, U.B.	10	10	10	10
Stabilité, min	30,5	29,5	29,5	26,5

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.