



Blé roux de printemps, Ouest canadien n° 1 - Groupement protéinique 12,5%

Données sur la qualité des nouilles

Données comparatives sur la farine obtenues au moulin Bühler

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

Paramètres qualitatifs	Teneur en protéines de 14,5 %			
	74 % farine ordinaire		60 % farine supérieure	
	2007	2006	2007	2006
Nouilles alcalines fraîches				
Couleur brute à 2 h (24 h)				
Clarté, L*	78,7 (71,9)	78,9 (72,2)	80,3 (75,4)	80,7 (75,2)
Teinte rouge, a*	0,07 (0,58)	-0,12 (0,44)	0,01 (0,40)	-0,11 (0,05)
Teinte jaune, b*	28,1 (27,3)	27,7 (27,2)	27,6 (27,9)	27,4 (27,3)
Couleur après cuisson				
Clarté, L*	70,6	70,3	70,9	70,7
Teinte rouge, a*	-1,85	-1,84	-1,96	-1,94
Teinte jaune, b*	26,6	27,0	27,3	27,6
Texture				
Épaisseur, mm	2,43	2,42	2,36	2,39
Résistance à compression, %	25,1	25,1	24,7	24,5
Rétablissement, %	33,8	34,3	34,0	33,7
MCS, g/mm ²	31,8	33,9	31,9	32,8
Nouilles blanches fraîches et salées				
Couleur brute à 2 h (24 h)				
Clarté, L*	80,8 (75,3)	80,9 (75,4)	82,1 (77,5)	82,4 (77,3)
Teinte rouge, a*	2,81 (3,62)	2,80 (3,58)	2,45 (3,03)	2,38 (2,92)
Teinte jaune, b*	24,2 (25,3)	24,7 (25,8)	23,9 (25,8)	24,2 (25,9)
Couleur après cuisson				
Clarté, L*	75,7	76,3	76,7	76,6
Teinte rouge, a*	1,12	0,83	0,69	0,69
Teinte jaune, b*	19,8	19,4	19,7	20,1
Texture				
Épaisseur, mm	2,54	2,52	2,53	2,57
Résistance à compression, %	19,9	19,5	19,2	19,8
Rétablissement, %	24,7	25,2	24,3	25,2
MCS, g/mm ²	27,1	27,3	26,7	28,1

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