



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

Données sur la qualité des nouilles

Données comparatives provisoires 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 13,5 %			
	74 % farine ordinaire		60 % farine supérieure	
	2007	2006	2007	2006
Nouilles alcalines fraîches				
Couleur brute à 2 h (24 h)				
Clarté, L*	79,5 (73,1)	79,4 (73,4)	81,4 (76,5)	81,6 (76,7)
Teinte rouge, a*	0,02 (0,63)	-0,23 (0,41)	-0,03 (0,39)	-0,25 (0,05)
Teinte jaune, b*	27,5 (27,7)	27,4 (27,9)	27,3 (28,8)	26,7 (27,3)
Couleur après cuisson				
Clarté, L*	70,3	70,0	71,2	71,0
Teinte rouge, a*	-1,92	-1,91	-2,22	-2,22
Teinte jaune, b*	27,5	28,1	28,0	28,3
Texture				
Épaisseur, mm	2,35	2,33	2,32	2,33
Résistance à compression, %	26,0	25,2	24,8	24,0
Rétablissement, %	33,7	33,6	32,3	32,3
MCS, g/mm ²	32,2	31,5	30,6	31,4
Nouilles blanches fraîches et salées				
Couleur brute à 2 h (24 h)				
Clarté, L*	80,7 (74,0)	81,9 (75,8)	83,1 (77,7)	82,7 (77,8)
Teinte rouge, a*	2,81 (3,71)	2,54 (3,10)	2,29 (2,82)	2,21 (2,70)
Teinte jaune, b*	24,9 (25,5)	23,5 (24,7)	23,7 (25,7)	24,1 (25,7)
Couleur après cuisson				
Clarté, L*	76,2	76,0	76,6	76,7
Teinte rouge, a*	1,03	0,91	0,70	0,57
Teinte jaune, b*	20,2	20,2	20,5	20,2
Texture				
Épaisseur, mm	2,46	2,55	2,49	2,49
Résistance à compression, %	20,7	19,4	19,6	19,1
Rétablissement, %	24,9	24,3	23,8	24,0
MCS, g/mm ²	27,5	27,4	26,7	26,8

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