



Blé roux de printemps, Ouest canadien n° 2 - Groupement protéinique 13,5%

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	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, %	13,1	13,1	12,5	12,7
Teneur en gluten humide, %	34,9	35,3	33,2	35,0
Teneur en cendres, %	0,46	0,43	0,39	0,39
Couleur de la farine, unités Satake	-2,8	-3,0	-4,2	-3,9
Couleur AGTRON, %	80	83	92	91
Viscosité maximale à l'amylographe, U.B.	550	705	635	780
Dégradation de l'amidon, %	5,7	6,1	6,1	6,6
Farinogramme				
Absorption, %	62,1	63,4	61,5	63,3
Temps de développement, min	6,25	7,50	11,50	8,75
Indice de tolérance au pétrissage, U.B.	20	20	20	15
Stabilité, min	13,0	12,0	33,0	28,5

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.