



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

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	74 % farine ordinaire		60 % farine supérieure	
	2007	2006	2007	2006
Nouilles alcalines fraîches				
Couleur brute à 2 h (24 h)				
Clarté, L*	78,1 (71,9)	79,1 (72,9)	81,2 (76,0)	81,8 (76,2)
Teinte rouge, a*	0,06 (0,91)	-0,06 (0,54)	-0,1 (0,27)	-0,14 (0,33)
Teinte jaune, b*	27,6 (27,9)	27,5 (27,5)	26,2 (27,3)	26,1 (27,5)
Couleur après cuisson				
Clarté, L*	69,1	69,8	71,1	70,8
Teinte rouge, a*	-1,81	-1,89	-2,28	-2,16
Teinte jaune, b*	27,0	27,4	27,5	27,9
Texture				
Épaisseur, mm	2,34	2,34	2,29	2,35
Résistance à compression, %	24,6	25,4	24,5	25,0
Rétablissement, %	33,2	33,9	32,8	33,3
MCS, g/mm ²	31,5	34,1	30,9	33,8
Nouilles blanches fraîches et salées				
Couleur brute à 2 h (24 h)				
Clarté, L*	80,8 (74,5)	81,1 (75,2)	82,6 (78,3)	82,4 (77,8)
Teinte rouge, a*	2,60 (3,36)	2,61 (3,46)	2,13 (2,45)	2,22 (2,54)
Teinte jaune, b*	24,0 (24,7)	23,8 (25,6)	23,7 (25,2)	23,3 (25,1)
Couleur après cuisson				
Clarté, L*	75,3	75,4	76,5	76,5
Teinte rouge, a*	0,96	0,94	0,59	0,66
Teinte jaune, b*	19,5	19,7	19,9	20,0
Texture				
Épaisseur, mm	2,47	2,48	2,46	2,48
Résistance à compression, %	19,5	19,7	19,0	19,3
Rétablissement, %	24,9	25,0	24,4	24,9
MCS, g/mm ²	27,3	28,3	27,4	28,9

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