

Qualité boulangère et taux de gluten humide

Cécile Brabant, Dario Fossati, Agroscope ACW

Comment Agroscope évalue la qualité d'une variété de blé? Exemple sur CH Claro: 17 critères de qualité sur grains, farine, pâte et pain sont pris

Analyses sur	Tests réalisés par Agroscope	Valeur	Points de taxation
grains	Protéines (%)	12.7	5/10
	Zeleny (ml)	55.9	7/10
farine	Gluten humide (%)	30.7	6/10
	Index gluten (GX)	92.3	10/10
	Temps de chute (s)	317.0	4/10
	Farinographe: absorption en eau (%)	67.5	8/10
	Farinographe: résistance farine (min)	4.8	5/10
pâte	Farinographe: perte de consistance (UF)	83	5/10
	Extensographe: ténacité/extensibilité (DW5/DB)	1.90	10/10
	Extensographe: force de la pâte (cm2)	91	6/10
	amylographe (UA)	1004	5/10
pain	Pain RMT: volume (ml)	584	8/20
	Pain en moule: volume (ml)	475	2/10
	Pain en moule: fermentation (min)	75	12/12
	Pain en moule: porosité mie (note)	6	6/10
	Pain Pully: volume (ml)	2050	5/10
	Pain Pully: évaluation (points)	89	31/40

en compte pour déterminer la classe de qualité d'une variété

Points laboratoire (/100 points): 71 points

Points panifications (/100 points): 64 points



Points totaux (/200 points): 135 points

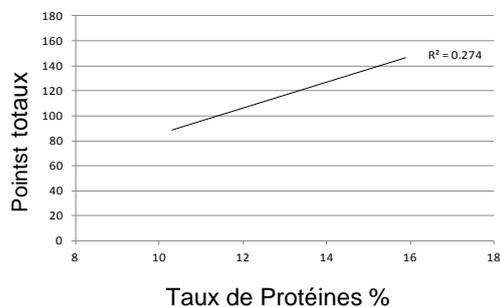
Classe Top (>130 points)

- classe 1 (>110 points)
- classe 2 (>95 points)
- classe 3 (>80 points)

Selon Swissgranum, la variété doit se trouver 2 années sur 3 dans une des classes de qualité pour qu'elle soit acceptée dans cette classe

Corrélation entre les différents critères de qualité

Relation entre taux de protéines et points totaux de taxation (n=326, issus de 14 ans d'essais d'homologation Agroscope)



Les variétés ACW, possèdent un volume de pain et une quantité de protéine très différentes qui ne sont pas tout le temps corrélés

