Qualité boulangère

dans les essais extenso et bio d'homologation blé d'automne

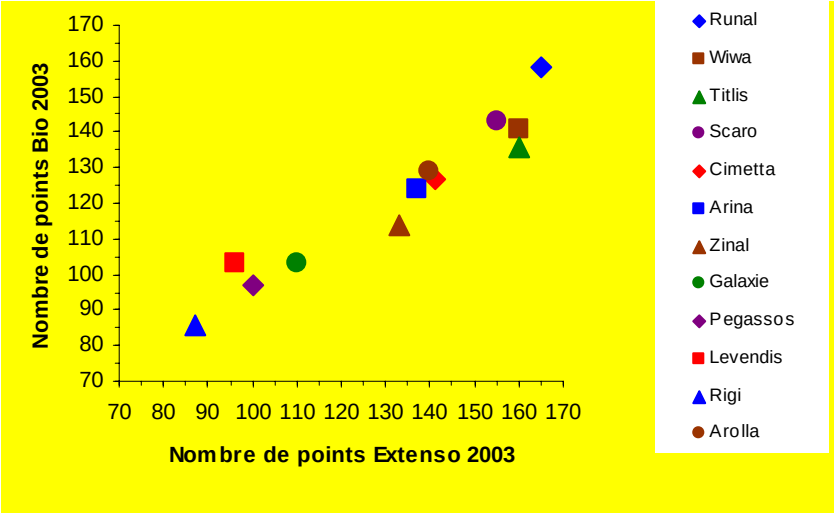
Kleijer G., Schwärzel R., Agroscope Changins-Wädenswil, CH-1260 Nyon (Suisse)

Geert.kleijer@rac.admin.ch tél. ++4122 363 47 26; ruedi.schwaerzel@rac.admin.ch ++4122 363 47 19

Moyenne des résultats des analyses qualité des réseaux extenso et bio

	2002 Extenso	2002 Bio	2003 Extenso	2003 Bio	2004 Extenso	2004 Bio
Protéine %	14.4	13.1	14.4	13.4	12.3	12.2
Zeleny ml	59.1	44.7	56.9	51.0	46.9	42.4
Absorption en eau %	67.3	64.3	63.5	61.7	61.9	62.8
Stabilité de la pâte min.	4.7	3.7	5.1	3.7	2.8	3.2
Affaiblissement de la pâte FU	124	134	106	131	125	126
Extenso surface	70	77	79	76	68	63
Extenso DW5DB	1.0	1.4	1.3	1.5	1.7	1.4
Gluten humide %	30.2	24.6	29.4	26.1	21.9	27.9
Gluten index %	74.9	80.7	72.2	74.3	81.4	65.4
Amylogramme AU	540	584	1222	1134	816	765
RMT volume ml	476	498	604	599	527	546
Panification moule vol. ml	440	346	485	453	438	439
Panification grand vol. ml	2009	2010	2005	1891	1852	1881
Points qualité	117.5	112.9	132.0	121.8	106.1	103.7

Pendant 3 ans, les essais variétaux ont étés conduits parallèlement dans des exploitations biologiques et extensives.



Corrélation r=0.96*** entre le nombre de points qualité boulangère obtenus dans les 2 réseaux.

Conclusions

- Résultats rhéologiques plus faible dans le réseaux bio
- Comportement en panification aussi bon pour les 2 réseaux
- Corrélations entre les 2 réseaux pour les paramètres analysés très élevées
- Les variétés peuvent être testées aussi bien dans un réseaux ou l'autre pour la qualité boulangère

Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

Département fédéral de l'économie DFE
Station de recherche
Agroscope Changins-Wädenswil ACW