

Le taux de protéine du blé et la panification

Par Pierre Lachance, agronome

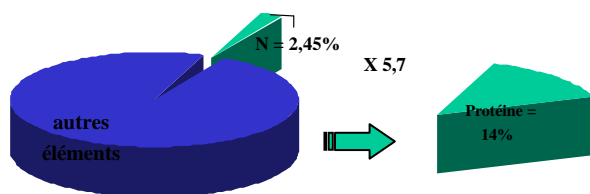
Présenté à Agri-Vision 2004

Le taux de protéine est un critère déterminant sur le marché du blé à pain. Le prix payé pour une récolte en dépend et les lots qui ne rencontrent pas la norme doivent être dirigés vers d'autres marchés.

Pierre Gélinas, chercheur au CRDA considère acceptable sur une base technique un blé à 12% pour la panification en moule et un blé à 11% pour la panification sur la sole. Le critère de base varie d'un acheteur à l'autre. Ils nous ont communiqué des normes de 13,2% ou plus pour la panification en moule.

<i>Institution et taux minimum de protéine</i>	<i>%</i>
CRDA (moule)	12,5
CRDA (sole)	11
Farinart (moule)	13,5
La Milanaise (moule)	13,5
Minoterie des Brumes	13,2
Trigone	14

Pour établir le taux de protéine, on dose l'azote puis on multiplie le résultat par un coefficient de 5,7 qui est une approximation basée sur un grand nombre de tests. Ainsi un blé qui dose 2,45% d'azote correspond à un taux de 14% de protéines.



En pratique, seulement 80% de ces protéines sont des protéines à gluten. Ce deuxième coefficient est aussi une approximation. À 14% de protéines totales correspond un taux de 11,2% de protéines à gluten. Ces protéines à gluten sont les gliadines et les gluténines et leurs proportions relatives varient. Pour une panification efficace, elles doivent être dans des proportions équilibrées. Un excédent de l'une par rapport à l'autre peut nuire à la panification. Les gluténines et les gliadines augmentent graduellement dans le grain de blé. Les gluténines se stabilisent à un niveau déterminé par la génétique de la variété. Ce sont seulement les gliadines qui vont continuer à augmenter en fonction de conditions de culture favorable.

X 5,7

Bien que l'azote soit dosé avec précision, les coefficients sont approximatifs, ne tiennent pas compte de la qualité réelle des protéines dont on a extrapolé la teneur. Le % de protéines est donc un test peu dispendieux utilisé, à défaut d'un meilleur test, pour déterminer la valeur d'un lot de blé pour la panification.