

Article 2 – La Rubrique du Meunier

LA VALEUR BOULANGERE DE LA FARINE

Toutes les FARINES n'ont pas la même utilisation...



Avant de fabriquer une farine, le MEUNIER doit connaître sa destination et son utilisation finale. C'est en fonction de ces informations qu'il sélectionnera son grain. En effet, une farine aura des caractéristiques complètement différentes selon qu'elle est destinée à fabriquer du PAIN ou, par exemple des BISCUITS...

Dans toutes les applications, la première étape consiste à réaliser une pâte en mélangeant de l'eau à la farine. Le meunier va s'attacher aux caractéristiques de cette pâte et notamment à ses qualités plastiques, qui sont déterminantes pour une utilisation appropriée de la farine.

LES QUALITES PLASTIQUES D'UNE PATE

Deux paramètres sont essentiels pour définir les qualités plastiques de la farine : **l'élasticité et l'extensibilité.**

Elasticité : c'est la capacité d'une pâte à être étirée, et à se rétracter pour retrouver sa forme initiale.

Extensibilité : c'est la capacité d'une pâte à s'allonger, et à s'étendre sans se déchirer.

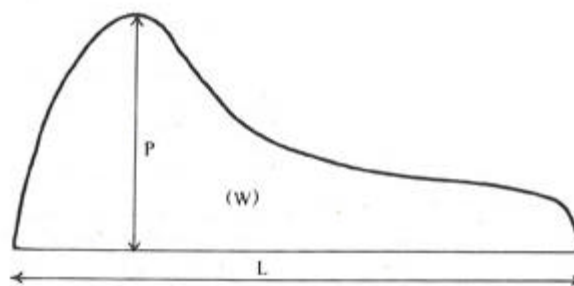
METHODES DE MESURE

Pour mesurer ces paramètres, le meunier dispose d'appareils spécifiques lui permettant de tester sa farine transformée en pâte. Le plus répandu est L'ALVEOGRAPHE CHOPIN, dont vous pouvez voir ci-dessous des exemples de courbes d'enregistrement (ou tracés).



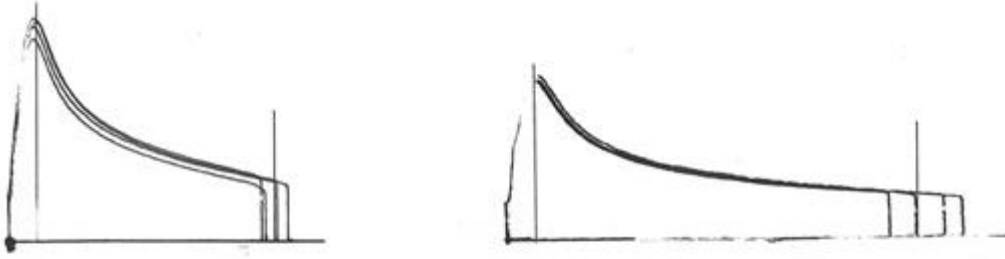
Photo de droite : Analyse d'une pâte à l'alvéographe Chopin

Photo ci-dessous : Exemple de courbe obtenue à l'alvéographe Chopin avec indication des principaux repères



Courbe obtenue avec l'alvéographe CHOPIN

La longueur de la courbe correspond à L'EXTENSIBILITE de la pâte. Elle est désignée par la lettre **L**. La hauteur de la courbe correspond à la ténacité de la pâte ELASTICITE. Elle est désignée par la lettre **P** (pression). Le rapport **P/L** traduit l'équilibre de la FARINE. Enfin, la surface de la courbe une fois calculée et traduite en joules est désignée par la lettre **W** : ce chiffre représente le travail de déformation de la pâte.



Exemples de 2 courbes types

L'ensemble de ces critères est très important (avec les protéines, que nous verrons dans notre prochain édito) pour évaluer la qualité du blé et par conséquent la qualité de la farine obtenue en fonction des applications recherchées.

Bien entendu VOTRE MEUNIER MPMF le plus proche de chez vous MAITRISE parfaitement l'ensemble de ces paramètres. Il les pratique au quotidien, et il pourra mieux que quiconque vous en parler, n'hésitez pas à l'interroger !

**LE MEUNIER MPMF
SELECTIONNE CHAQUE JOUR SES BLES !**

