

Il n'existe aucune relation apparente entre le "rapport de la gliadine" et le taux protéine, ne paraissent avoir aucune relation avec la "valeur boulangère".

Ni le rapport de la cendre à la protéine ni celui de la cendre du gluten à la protéine, ne paraissent avoir aucune relation avec la "valeur boulangère".

Dans le diagramme II nous avons tracé des courbes des valeurs suivantes: "Valeur boulangère", protéine, gliadine, gluten humide et gluten sec. Si pour le moment nous laissons hors de considération la courbe de la "valeur boulangère", l'accord général qui existe entre les autres données devient aussitôt apparent. Ainsi, dans les courbes de la protéine et de la gliadine, c'est seulement dans quatre cas sur trente qu'il y a manque d'accord. On remarque aussi une concordance assez bonne entre les taux de la protéine et ceux du gluten humide et du gluten sec. Il y a divergence dans deux cas seulement entre la protéine et le gluten humide.

Dans la première série les courbes de la "valeur boulangère" et de la protéine sont, à une exception près, sensiblement parallèles. Cet accord est moins marqué dans la deuxième série; pour dix des échantillons (le tiers du nombre total) il n'y a aucune corrélation possible. Nous ne pouvons pour le moment fournir aucune explication de ce fait; nous avons étudié les résultats avec beaucoup de soin, mais nous n'avons rien découvert qui puisse nous éclairer relativement à ces cas (apparemment) exceptionnels. Naturellement il est permis de douter qu'il existe réellement un rapport défini entre la protéine et la "valeur boulangère", quoique nous devions admettre que la plupart des résultats portent certainement à croire à l'existence d'un tel rapport. D'un autre côté on pourrait alléguer que de nouvelles modifications dans le procédé de panification pourraient faire varier les valeurs assignées actuellement à la force boulangère et les faire accorder davantage avec les teneurs en protéine.

Nous avons déjà fait remarquer qu'il existe entre la protéine et la gliadine des farines de cette série un parallélisme passablement marqué; il s'ensuit donc, après ce qui vient d'être dit, qu'il n'est pas plus possible de découvrir un rapport entre la "valeur boulangère" et la gliadine qu'entre la "valeur boulangère" et la protéine.

Dans le diagramme III sont tracées les courbes de la protéine, des "rapports de la gliadine" et des sucres totaux. Ici encore il est impossible de discerner aucun rapport entre le "rapport de la gliadine" et la teneur en protéine; il n'y a point non plus de relation apparente entre la courbe des "rapports de la gliadine" au diagramme III et la force boulangère dans le diagramme II.

Comme dans la première série, les taux des sucres sont très erratiques et, à part quelques exceptions, ne présentent aucun accord avec les données. Ils semblent être tout à fait indépendants, non seulement des composés azotés des farines—ce qui peut-être n'a rien d'étonnant—mais au si des divers autres facteurs qui constituent la force boulangère.

Avant de résumer les résultats donnés dans cette partie du bulletin et de tirer des conclusions dans la mesure du possible, je ferai bien de faire remarquer que je n'ai nullement essayé de classer les farines examinées d'après les résultats chimiques. Notre intention, ainsi que je l'ai dit en commençant, était simplement de rechercher le rapport qui peut exister entre la composition d'une farine telle que révélée par l'analyse chimique, et sa force boulangère telle que déterminée par le céréaliste d'après ses essais de panification. Inégalement, nous avons obtenu de nouvelles preuves de la relation qui existe entre plusieurs des composés azotés, ainsi que des renseignements sur un ou deux autres points intéressants en rapport avec le problème de la qualité dans les blés.