

g Company et "Strong Bakers" de la Dowd Milling Company, et nous présentons les résultats.

Ces résultats font voir que les farines de la série en question sont passablement comparables avec celles du commerce en Canada au moment actuel, non seulement en ce qui concerne la protéine mais aussi quant à la teneur en gliadine et quant à la proportion de ce dernier dans la protéine.

PROTEÏNE ET GLIADINE DANS LES FARINES "FIVE ROSES" ET "STRONG BAKERS."

Marque de l'échantillon.	Protéine (Az $\times 5.7$)	Gliadine (Az $\times 5.7$)	Taux de protéine sous forme de gliadine.
	p.c.	p.c.	p.c.
1. "Five Roses"	10.32	4.56	44.2
2. "Strong Bakers"	9.92	4.62	46.6

Amidon humide et gluten sec. Quant à ces dosages, on peut dire qu'ils indiquent approximativement, au moins au point de vue pratique, la valeur relative des farines pour la fabrication du pain, quoiqu'à cet égard le caractère du gluten soit un facteur plus importants aussi bien que sa quantité.

On admet en général que le rendement en pain dépend en grande partie de ce qu'on appelle la "force" (strength) de la farine — savoir la faculté d'absorber et de retenir l'eau du pain bien levé, qui retienne son humidité et son élasticité sous une croûte croustillée; cette dernière est plutôt liée à la nature ou caractère physique du gluten.

Le dosage du gluten se fait par un procédé mécanique plutôt que chimique, et par conséquent les données obtenues dépendent dans une certaine mesure de la méthode adoptée.

Nous pouvons donc dire en quelques mots notre manière de faire :

On met dans une capsule en porcelaine 10 grammes de farine qu'on humecte d'une quantité suffisante d'eau pour en faire une boule après un soigneux pétrissage. On a soin que chaque particule de farine soit parfaitement humectée et qu'il n'en reste point de collée aux parois de la capsule. On laisse la boule en repos pendant une heure de temps, puis on la prend dans la paume de la main et on pétrit soigneusement sous un filet d'eau. L'amidon en est ainsi complètement éliminé et l'on considère l'opération terminée lorsque l'eau de lavage n'est plus du tout visqueuse. On met la boule de gluten privé d'amidon dans la capsule de porcelaine, la recouvre d'eau distillée et la laisse reposer pendant une heure. On la serre ensuite entre les paumes des mains afin d'en faire sortir autant d'eau que possible et la pèse dans une capsule en platine à fond plat. On enregistre le poids obtenu multiplié par 10 comme étant le poids du gluten humide.

On met aussitôt la capsule dans une étuve à eau chaude et l'y laisse pendant quatre heures à une température d'environ 98° C. On pèse de nouveau, et d'après le poids constaté on calcule facilement le taux du gluten sec.

Les auteurs recommandent ordinairement de faire sécher pendant vingt heures seulement. On a trouvé toutefois qu'une seconde période de vingt heures fait diminuer le poids, ce qui montre que la boule de gluten n'était pas complètement sèche. Des périodes de dessiccation plus prolongées que quarante heures n'ont pas produit de diminution appréciable.

À l'exception de la farine de blé Fourrage n° 2, les données présentent une grande régularité, entre autres dans la capacité pour le panification. M. A. T. Charron, aide-boulangier, qui a fait ces dosages, fait rapport que, sauf le gluten du Fourrage n° 2, tous les autres sont fermes, élastiques et évidemment d'excellente qualité. Le gluten du Fourrage n° 2 n'était pas mou, flasque et collant, comme l'est ordinairement celui de farines infé-