

TABLE DES MATIÈRES

	PAGE.
PREMIÈRE PARTIE.	7
Signification du mot "qualité" en fait de blé et de farine.	7
Usages du blé.	8
Production de nouvelles variétés de blé de qualité supérieure.	8
Méthodes de détermination de la force d'une farine.	10
Préparation du blé pour la mouture.	11
Description du moulin expérimental et de la méthode de mouture.	11
Termes descriptifs de la farine.	12
Conduite des essais de panification.	13
Force boulangère de la farine.	18
Saveur et valeur nutritive du pain.	20
Tableaux.	21
Notes sur quelques variétés de blé.	29
Farines du commerce.	32
Influence de l'âge sur le blé et la farine.	32
Variations dans la force de la farine dues au sol et au climat.	33
Farines mêlées.	36
Variations dans les méthodes de panification.	36
Biscuits à thé.	37
DEUXIÈME PARTIE.	39
Rapport entre la composition et la valeur boulangère.	39
Nature du gluten.	39
Constituants de la farine qui affectent sa force, d'après T. B. Wood.	40
(a) Sucres—leur effet sur le volume du pain.	40
(b) Sels solubles—leur effet sur la qualité du gluten et la forme de la mie.	40
Comparaison de la nature des données analytiques avec celle des résultats des essais de panification.	41
Farines—Série I.	41
Tableau de leur composition.	42
Discussion des données analytiques.	42
Gliadine—dosée par emploi de l'alcool.	44
Sucres—leur taux n'est pas une mesure du volume de la mie.	45
Relation entre la protéine, la gliadine et le gluten sec.	47
Relation entre les données analytiques et la force boulangère.	48
Farines—Série II.	48
Tableau de leur composition.	49
Discussion des données analytiques.	51
Relation entre la protéine, la gliadine et le gluten sec.	52
Relation entre les données analytiques et la force boulangère.	53
Résumé.	54
Aides dans les recherches analytiques.	54