

L'indice de chute (Hagberg)

Par Pierre Lachance, agronome

Présenté à Agri-Vision 2004

L'indice de chute est un des critères qui servent à sélectionner les lots de blé destinés à la panification. Pierre Gélinas, chercheur au CRDA, suggère un temps de chute de 250 à 400 secondes en précisant que la marge d'erreur du test est de 60 secondes et qu'à plus de 380 secondes, le test devient très imprécis. Les acheteurs ont des exigences bien différentes et c'est probablement dû à des marchés différents.

Critères proposés par les acheteurs	Temps de chute secondes
CRDA	250 à 400
Farinart	280 à 400
La Milanaise	260 à 330
Minoterie des Brumes	360 à 400
Trigone	250 à 300

Pour détecter une activité enzymatique excessive, on mesure le temps de chute d'une tige dans une pâte fluide et chaude obtenue en mélangeant la farine à de l'eau. Plus il y a eu de germination sur épi, plus l'activité enzymatique est intense et plus l'amidon est dégradé en sucres. La pâte contenant moins d'amidon est plus fluide, par conséquent, la tige y descend plus rapidement. Ce temps de chute est mesuré en secondes.

À un temps de chute trop court, on associe des pâtes collantes, un pain qui se déchire ou qui manque de tenue, une mie d'apparence grasse et une croûte fortement colorée. À un temps de chute trop long, on associe une fermentation lente, un pain insuffisamment développé et une croûte pâle.

Pour corriger un indice de chute trop bas, le meunier peut mélanger le lot déficient avec un lot de meilleure qualité. Pour raccourcir un temps de chute trop élevé, on peut aussi mélanger le lot avec un lot différent ou encore ajouter de l'orge maltée (enzymes).

Il est possible de prévenir la germination sur épi en récoltant plus tôt surtout si du temps pluvieux s'annonce. Bien que très logique, nous n'avons pas réussi à vérifier concrètement cette hypothèse car la saison 2002 a été favorable à un indice de chute très élevé et la saison 2003 ne nous a pas laissé de délai à la récolte.

