



# Table des matières

<b>Chapitre 1</b>	<b>9</b>
Le grain de blé: histologie et morphologie; caractéristiques physiques; valeur meunière; principaux constituants chimiques.	
<b>Chapitre 2</b>	<b>32</b>
L'entreprise de meunerie dans son contexte: les contrôles indispensables; relation avec les utilisateurs de farine; aperçu de la diversité des farines.	
<b>Chapitre 3</b>	<b>37</b>
La réception et le stockage du blé : classement et mélange des blés; diagramme de réception.	
<b>Chapitre 4</b>	<b>47</b>
Le nettoyage des blés : principes de séparation utilisés; friction; choc; diagrammes; réduction du degré de contamination par les microorganismes.	
<b>Chapitre 5</b>	<b>79</b>
Préparation du blé à la mouture: modalités d'addition d'eau; brassage; repos en cellules.	
<b>Chapitre 6</b>	<b>102</b>
La mouture du blé: schéma général du processus; l'appareil à cylindres (débîts); réglage de la mouture; incidence du réglage sur les quantités, la qualité. Détacheurs.	
<b>Chapitre 7</b>	<b>151</b>
Le blutage: tamis plans; principaux paramètres. Bluteries et finisseurs.	
<b>Chapitre 8</b>	<b>174</b>
Le sassage: principe; division des semoules; choix des tamis; réglage.	
<b>Chapitre 9</b>	<b>186</b>
Quantités et volumes dans le diagramme de mouture: détermination des quantités; masses volumiques.	
<b>Chapitre 10</b>	<b>199</b>
La confection des diagrammes de mouture: répartition des longueurs par passage (exemples); puissance et répartition; surface de blutage et répartition (exemples).	
<b>Chapitre 11</b>	<b>240</b>
Caractéristiques des farines de passage: granulométrie; teneur en cendres (courbes), en protéines; amidons endommagés; rhéologie; division des farines.	
<b>Chapitre 12</b>	<b>283</b>
L'extraction du germe: différentes modalités.	