Le gluten

Composition

Le grain de blé se compose à 70% de glucides (63 à 74.5% d'amidon et sucres), de 12 à 18% d'eau, de 8 à 12% de protéines et de matières minérales et cellulose pour le poids restant.

Le gluten représente la majeure partie des protéines de blé (c'est à dire toutes les espèces de Triticum telles que le blé tendre et dur, l'épeautre et le khorasan) et est également présent dans l'orge et le seigle. Les protéines le composant sont essentiellement des prolamines et gluténines.

Le gluten détermine la qualité de la farine

Le gluten est le principal déterminant de la qualité de la farine boulangère. Mélangé à l'eau, il confère à la farine son extensibilité, son élasticité et sa force.

Le gluten peut être rajouté pour augmenter la force de blés de panification courante. Il n'est pas considéré comme additif, mais comme un composant naturel des farines et peut être utilisé sans limitation de dose en viennoiserie, boulangerie et pâtisserie.

L'offre du sans gluten

Le gluten contenu dans ces céréales peut avoir des effets indésirables sur la santé de personnes présentant une intolérance.

Il est coûteux et techniquement difficile d'extraire le gluten des céréales. Par conséquent, l'offre de denrées alimentaires exempt ou contenant de faibles quantités de gluten est en pleine expansion.

Par nature, le khorasan, le grand épeautre, l'engrain (petit épeautre) et le seigle ont une teneur beaucoup plus faible en gluten.

ABC
ARTISAN
BOULANGER
CONVAINCU