

## Quins són els principals paràmetres que determinen la qualitat del blat tou?

juny 5, 2017 |

Estem just abans de la collita i és un bon moment per recordar els paràmetres que condicionen la qualitat del blat tou. Els mercats més importants per aquest producte són la indústria de pinsos i la producció de farina per a la panificació. Per a ambdós usos, són molt importants el pes específic i el contingut en proteïna. En el cas de blat per a panificació, són destacables també els paràmetres alveogràfics i l'índex de caiguda.

---

[17\\_Juny\\_parametres\\_qualitat](#)

[Descarrega el PDF](#)