

TECHNOLOGIE DES CEREALES



SEMOULERIE





Semoulerie

La semoulerie: C'est l'industrie qui a pour rôle d'extraire le maximum d'amande que renferme le blé dur.

Nature du Blé: Les blés utilisés sont les blés durs, *Triticum durum*

2. TECHNOLOGIE

Cette industrie comme celle meunière, commence tout d'abord par la **préparation des grains à la mouture**, puis la **mouture**.

NETTOYAGE et PREPARATION

Préparation: En semoulerie, on essaye dans toute la mesure du possible de **maintenir le caractère vitreux de l'amande**. Les grains de blé sains sont humidifiés par **addition modérée d'eau** suivie d'un temps de **repos court (< 12h)** alors que dans le cas du **blé tendre (24 à 48 heures)** de tel sorte que l'eau assouplisse le sons.

Mouture

La mouture du **blé dur** se différencie essentiellement du **blé tendre** par l'utilisation **généralisée des appareils à cylindre cannelé**, ces cylindre n'ayant plus qu'une **action secondaire**.

Le **Sassage** qui joue un rôle pas aussi important mais intéressant en meunerie, devient en semoulerie **une opération capitale**.

En semoulerie et vu la nature du blé, **la granulométrie des particules** demande une épuration très **poussé aux sasseurs**.

Ce sont **les sasseurs** qui donnent directement **le produit**, ainsi, tout le soin est apporté à cette opération.

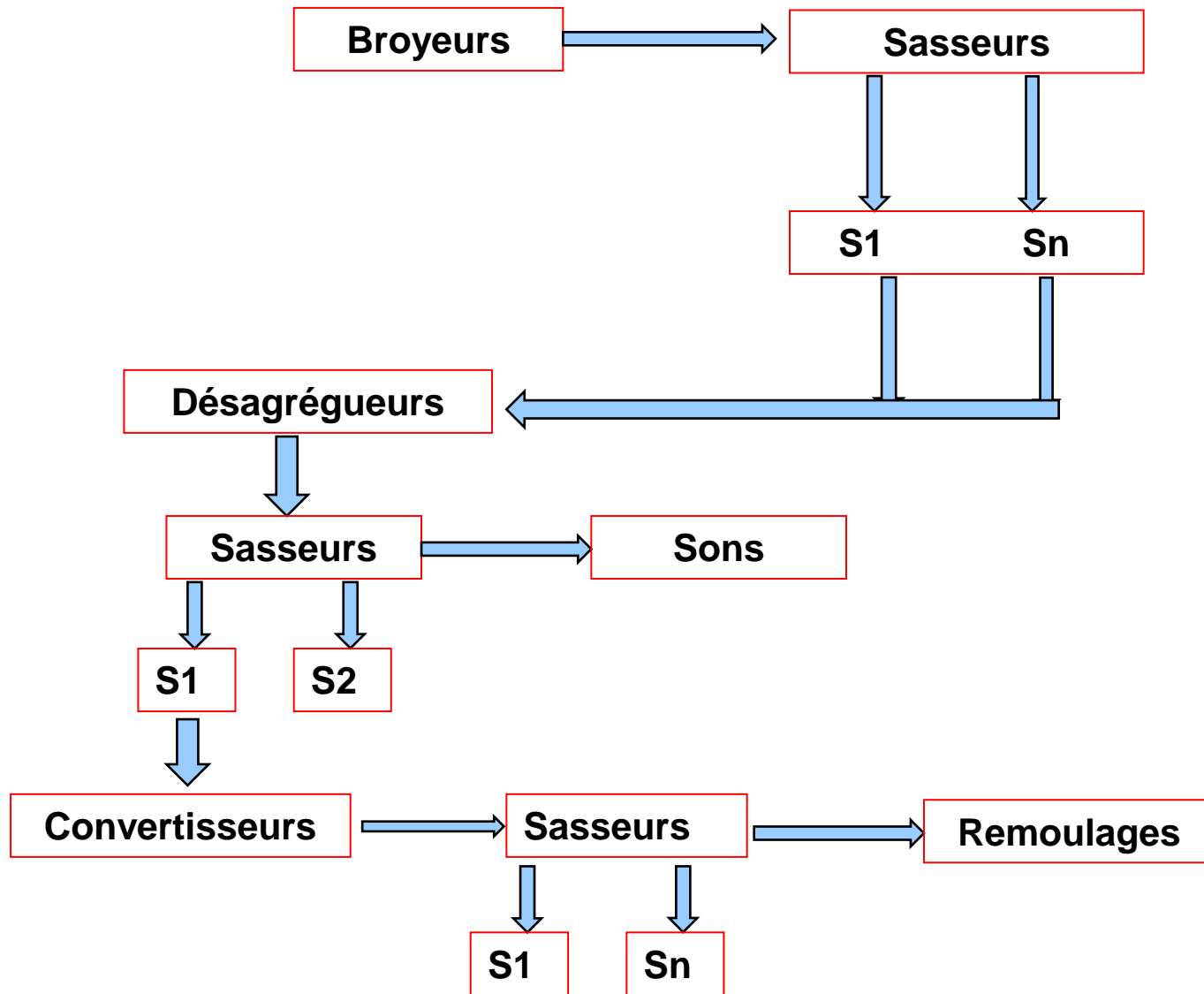


DIAGRAMME DE LA MOUTURE

Destination des produits finis

La SSSSE: Semoule destinée à la fabrication des pâtes alimentaires de haute qualité

La SSSE: Semoule ordinaire destinée à la fabrication des pâtes alimentaires moyennes

La SSSF: Semoule très fine ayant un aspect farineux

Les remoulages et le sons sont destinés pour l'alimentation animale