

# TECHNOLGIE 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 modéré 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.

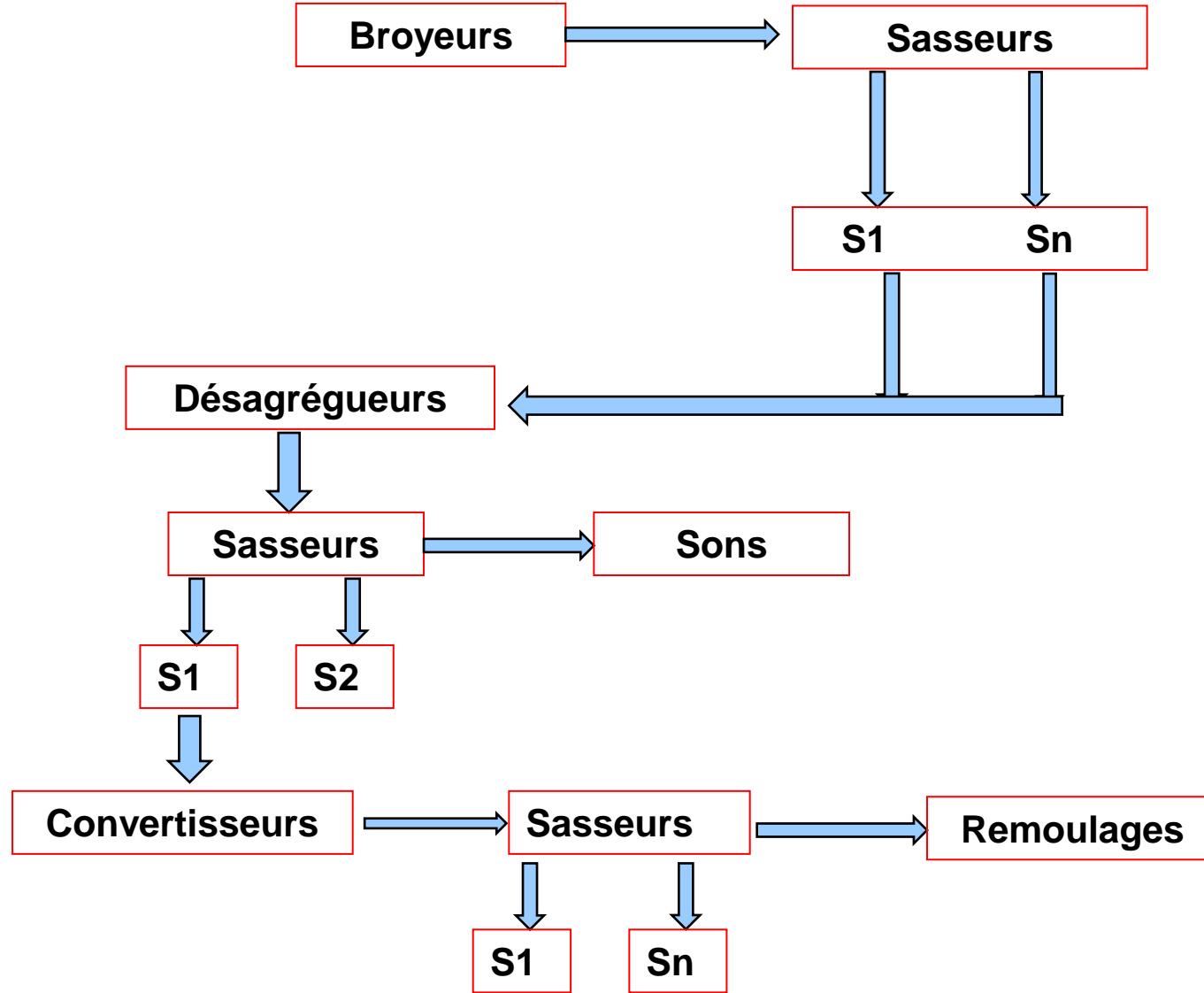
## Mouture

La mouture du **blé dur** se différentie essentiellement du **blé tendre** par l'utilisation **généralisée des appareils à cylindre cannelé**, ces cylindres 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**