

Le processus qui consiste à préparer et à moudre le grain de blé pour le transformer en farine est très compliqué et comporte un certain nombre d'étapes – passage à travers des cylindres et des tamis – pour obtenir la texture désirée. Le diagramme et la description suivants résument ce processus.

La préparation du blé – le blé sorti des silos à grains est pesé, inspecté et calibré

Le nettoyage du blé – les impuretés telles que les cailloux, la saleté, les métaux et les autres graines sont retirées du blé

Le conditionnement du blé – on fait ensuite tremper le blé dans de l'eau pour qu'il soit plus facile de retirer son enveloppe extérieure (le son)

Le mélange des blés – on mélange plusieurs blés différents pour créer un type de farine spécifique (c.-à-d. qui ont des teneurs protéiques différentes)

Le blé passe dans des cylindres de broyage – les cylindres de broyage divisent le grain en trois parties – l'endosperme, le germe et le son

Le tamisage ou blutage - des tamis séparent les parties du grain après chaque broyage et les classent selon leur grosseur (parfois les différentes parties ne sont pas séparées mais traitées ensemble)

Les parties divisées passent dans les cylindres convertisseurs qui les réduisent en particules de plus en plus fines

Le résultat final – on obtient ainsi du germe de blé, de la farine blanche et du son de blé

Le mélange des farines – les trois parties sont à nouveau mélangées pour produire différents types de farine; la farine blanche et le son de blé, par exemple, sont mélangés en différentes quantités pour obtenir de la farine de blé entier à 60 % ou 100 %.

L'enrichissement et la fortification de la farine blanche – des vitamines et des minéraux sont ajoutés à la farine blanche

L'emballage ou la distribution en vrac – la farine est emballée en petits paquets pour être vendue dans les magasins; la farine destinée aux boulangeries est emballée en plus grands paquets ou chargée dans des camions pour être livrée en vrac.

