



Commission canadienne
des grains

Canadian Grain
Commission

Qualité du blé rouge de l'Est canadien récolté au Québec en 1998

K. R. Preston et J. R. Laberge
Commission canadienne des grains

4 décembre 1998

Préparé pour
M. G. Durivage
Régie des marchés agricoles et alimentaires du Québec

Laboratoire de recherches sur les grains
Commission canadienne des grains
303, rue Main, pièce 1404
Winnipeg MB R3C 3G8

Commission canadienne des grains
715, rue Peel, pièce 271
Montréal QC H3C 4L7

Qualité du blé rouge de l'Est canadien cultivé au Québec en 1998

Les Services à l'industrie à Montréal ont transmis au Laboratoire de recherches sur les grains à Winnipeg, aux fins d'analyses de la qualité, les échantillons composites représentant les deux grades supérieurs de la nouvelle récolte de blé rouge de l'Est canadien (CER) cultivé au Québec. En raison du nombre restreint d'échantillons soumis cette année, les échantillons composites pourraient être moins représentatifs de la récolte qu'ils l'étaient l'an dernier. Les résultats figurent au tableau n° 1. Les données de l'enquête sur la nouvelle récolte de blé rouge cultivé au Québec en 1997 sont fournies à titre de comparaison.

Les échantillons composites du blé CER n° 1 et du n° 2 révèlent tous les deux une teneur élevée en protéines. Les valeurs de l'échantillon composite du grade n° 1 sont inférieures à celles du grade n° 2 de cette année et du grade n° 1 de l'an dernier.

L'échantillon composite du blé CER n° 1 de 1998 révèle un poids spécifique semblable et un poids de 1 000 grains supérieur par rapport à l'an dernier. Les valeurs élevées pour l'indice de chute et la viscosité maximale de la farine à l'amylographe ainsi que les valeurs inférieures de l'activité d'alpha-amylase du blé et de la farine attestent de la présence de grains sains. Les valeurs semblables de l'indice granulométrique et de la dégradation de l'amidon de la farine des deux années témoignent d'une texture semblable des grains. Les échantillons composites du grade supérieur de cette année révèlent une valeur meunière supérieure, comme l'atteste le rendement supérieur en farine par rapport à celui de 1997.

Les propriétés physiques de la pâte du blé CER n° 1 de 1998 sont plus faibles que celles de l'an dernier, comme l'attestent les données obtenues au farinographe, à l'extensographe et à l'alvéographe. La valeur boulangère au pétrissage optimal est inférieure à l'an dernier en raison du taux d'absorption inférieur et du volume de pain inférieur.

L'échantillon composite du blé CER n° 2 de 1998 révèle un poids spécifique supérieur et un poids de 1 000 grains inférieur par rapport au blé CER n° 2 de l'an dernier. Les valeurs pour l'indice de chute et la viscosité maximale de la farine à l'amylographe attestent d'un degré acceptable de grains sains pour la plupart des utilisations finales. Les valeurs semblables de l'indice granulométrique et de la dégradation de l'amidon de la farine des deux années témoignent d'une texture semblable des grains. Les échantillons composites du blé CER n° 2 de cette année révèlent une valeur meunière comparable à l'an dernier.

Les propriétés physiques de la pâte du blé CER n° 2 de 1998 sont plus faibles que l'an dernier. La valeur boulangère au pétrissage optimal est inférieure à l'an dernier en raison du taux d'absorption inférieur et du volume de pain inférieur.

La distribution des variétés de l'échantillon composite du blé CER n° 1 de 1998 est très différente de la distribution de l'échantillon composite de 1997. Les analyses par électrophorèse des échantillons composites effectuées au Laboratoire de recherches sur les grains ont permis d'identifier sept variétés, notamment Aquino, SS Blomidon, 2375, AC Domain, Algot, AC Voyageur et SS Maestro, qui représentaient 80 % du total. La variété Celtic, la variété prédominante dans l'échantillon composite de 1997, n'a pas été identifiée en quantité importante dans l'échantillon composite de 1998.

Tableau 1 - Données qualitatives des échantillons composites représentant le blé rouge de l'Est canadien cultivé au Québec en 1998 et en 1997

Paramètres qualitatifs ¹	CER n° 1		CER n° 2	
	1998	1997	1998	1997
Blé				
Poids spécifique, kg/hL	79.6	79.6	79.2	78.5
Poids de 1 000 grains (g)	33.7	31.0	33.8	35.5
Teneur en protéines (%)	13.5	14.5	15.1	14.7
Teneur en protéines (%) (en % de la matière sèche)	15.6	16.8	17.5	17.0
Teneur en cendres (%)	1.70	1.86	1.77	1.81
Activité de l'alpha-amylase (unités/g)	14.5	7.5	21.5	80.5
Indice de chute (s)	355	380	320	205
Rendement en farine (%)	75.1	73.7	75.4	75.3
Indice granulométrique (%)	55	53	52	54
Farine				
Teneur en protéines (%)	12.8	13.4	14.1	13.5
Teneur en gluten humide (%)	31.8	36.9	38.9	36.3
Teneur en cendres (%)	0.55	0.55	0.58	0.57
Couleur de la farine	0.3	0.5	1.3	1.5
Couleur AGTRON (%)	54	52	46	47
Dégradation de l'amidon (%)	6.5	6.8	6.8	7.2
Activité de l'alpha-amylase (unités/g)	3.0	3.0	6.5	33.5
Viscosité maximale à l'amylographe (U.B.)	595	650	340	120
Farinogramme				
Absorption (%)	63.0	63.5	65.5	63.7
Temps de développement (min)	4.25	7.25	4.75	5.25
Indice de tolérance au pétrissage (U.B.)	30	30	50	45
Stabilité (min)	8.5	10.5	6.0	8.5
Extensogramme				
Longueur (cm)	18	22	24	23
Hauteur à 5 cm (U.B.)	315	310	200	260
Hauteur maximale (U.B.)	460	590	330	470
Surface (cm ²)	115	170	110	145
Alvéogramme				
Longueur (mm)	87	141	127	139
P (hauteur x 1,1) (mm)	108	92	79	95
W (x 10 ⁻⁴ joules)	345	437	328	439
Panification (Méthode de pétrissage optimal)				
Absorption (%)	60	65	58	64
Temps de pétrissage (min)	2.3	2.7	1.9	2.9
Volume du pain (cm ³ /100 g de farine)	820	1000	940	1050

¹ À moins d'indication contraire, les données sont basées sur 13,5 % d'humidité pour le blé et 14,0 % pour la farine.