



Blé roux de printemps Canada Prairie n° 1

Données qualitatives d'échantillons composite de la récolte de 2005¹

Paramètres qualitatifs ²	2005	Moyenne 1995-2004
Blé		
Poids spécifique, kg/hl	80,8	81,1
Poids de 1 000 grains, g	38,8	39,6
Teneur en protéines, %	11,2	12,1
Teneur en protéines (en % de la matière sèche)	13,0	14,1
Teneur en cendres, %	1,45	1,51
Indice de chute, s	350	351
Rendement en farine (%)	74,7	75,1
Indice granulométrique, %	56	57
Farine		
Teneur en protéines, %	10,3	11,3
Teneur en gluten humide, %	25,8	29,7
Teneur en cendres, %	0,49	0,47
Couleur de la farine	-2,4	-1,6
Couleur AGTRON, %	79	70
Dégradation de l'amidon, %	7,7	6,4
Viscosité maximale à l'amylographe, U.B.	575	596
Teneur en maltose, g/100g	2,5	2,0
Farinogramme		
Absorption, %	63,9	61,7
Temps de développement, min	8,25	5,63
Indice de tolérance au pétrissage, U.B.	35	42
Stabilité, min	8,5	7,8
Extensogramme		
Longueur, cm	20	21
Hauteur à 5 cm, U.B.	390	321
Hauteur maximale, U.B.	690	599
Surface, cm ²	180	167
Alvéogramme		
Longueur, mm	102	131
P (hauteur x 1.1), mm	115	87
W, x 10 ⁻⁴ joules	373	357
Panification (Méthode de pétrissage optimal)		
Absorption, %	62	61
Panification (Méthode de pétrissage optimal)	3,3	2,3
Volume du pain, cm ³ /100 g farine	765	771

¹ Nombre insuffisant d'échantillons reçus en 2004 pour obtenir des résultats qui sont représentatifs de cette classe et de ce grade.

² À moins d'indication contraire, les données sont basées sur 13,5 % d'humidité pour le blé et 14,0 % pour la farine.