



**Blé roux de printemps Canada Prairie n° 2**

**Données qualitatives d'échantillons composite de la récolte de 2005<sup>1</sup>**

Paramètres qualitatifs <sup>2</sup>	2005	Moyenne 1995-2004
<b>Blé</b>		
Poids spécifique, kg/hl	78,3	79,0
Poids de 1 000 grains, g	38,5	37,4
Teneur en protéines, %	11,1	11,7
Teneur en protéines (en % de la matière sèche)	12,9	13,6
Teneur en cendres, %	1,43	1,52
Indice de chute, s	315	269
Rendement en farine (%)	73,4	74,2
Indice granulométrique, %	54	58
<b>Farine</b>		
Teneur en protéines, %	10,3	10,7
Teneur en gluten humide, %	25,2	28,6
Teneur en cendres, %	0,50	0,49
Couleur de la farine	-1,50	-0,6
Couleur AGTRON, %	70	63
Dégradation de l'amidon, %	8,2	6,7
Viscosité maximale à l'amylographe, U.B.	325	249
Teneur en maltose, g/100g	2,8	2,4
<b>Farinogramme</b>		
Absorption, %	64,9	61,8
Temps de développement, min	6,25	4,75
Indice de tolérance au pétrissage, U.B.	35	48
Stabilité, min	10,0	6,9
<b>Extensogramme</b>		
Longueur, cm	18	22
Hauteur à 5 cm, U.B.	370	297
Hauteur maximale, U.B.	635	507
Surface, cm <sup>2</sup>	155	148
<b>Alvéogramme</b>		
Longueur, mm	86	115
P (hauteur x 1.1), mm	124	90
W, x 10 <sup>-4</sup> joules	366	329
<b>Panification (Méthode de pétrissage optimal)</b>		
Absorption, %	61	60
Panification (Méthode de pétrissage optim)	3,1	2,0
Volume du pain, cm <sup>3</sup> /100 g farine	750	720

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

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