



**Blé de force blanc de printemps, Ouest canadien n° 1**

**Données qualitatives des échantillons composites de la récolte de 2005 et de 2004**

Paramètres qualitatifs <sup>1</sup>	2005		2004
	13,5	12,5	13,5
<b>Blé</b>			
Poids spécifique, kg/hl	80,7	81,0	80,6
Poids de 1 000 grains, g	29,9	31,2	32,1
Teneur en protéines, %	13,8	12,8	13,8
Teneur en protéines (en % de la matière sèche)	15,9	14,8	16,0
Teneur en cendres, %	1,53	1,53	1,48
Activités de l'alpha-amylase, unités/g	3,5	3,5	6,0
Indice de chute, s	420	420	370
Indice granulométrique, %	52	50	52
<b>Mouture</b>			
Rendement en farine			
Blé propre, %	75,2	75,0	74,5
0,50 % de cendres, %	75,7	76,0	76,5
<b>Farine</b>			
Teneur en protéines, %	13,1	12,2	13,4
Teneur en gluten humide, %	35,4	32,5	36,9
Teneur en cendres, %	0,49	0,48	0,46
Couleur de la farine, unités Satake	-3,0	-3,3	-2,3
Couleur AGTRON, %	84	86	78
Dégradation de l'amidon, %	7,7	7,9	8,3
Activités de l'alpha-amylase, unités/g	0,5	1,0	2,5
Viscosité maximale à l'amylographe, U.B.	925	870	540
Teneur en maltose, g/100g	2,5	2,7	2,8
<b>Farinogramme</b>			
Absorption, %	67,5	67,0	68,3
Temps de développement, min	6,25	6,75	5,50
Indice de tolérance au pétrissage, U.B.	25	30	30
Stabilité, min	8,0	9,0	8,5
<b>Extensogramme</b>			
Longueur, cm	21	20	23
Hauteur à 5 cm, U.B.	270	290	355
Hauteur maximale, U.B.	480	505	650
Surface, cm <sup>2</sup>	130	135	195
<b>Alvéogramme</b>			
Longueur, mm	103	87	86
P (hauteur x 1,1), mm	132	134	154
W x 10 <sup>-4</sup> joules	491	432	504
<b>Panification (Procédé rapide canadien)</b>			
Absorption, %	70	68	71
Énergie au pétrissage, W-h/kg	6,9	6,6	6,7
Temps de pétrissage, min	4,7	4,5	4,3
Volume du pain, cm <sup>3</sup> /100 g farine	1090	1025	1095

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