



Blé de force blanc de printemps, Ouest canadien n° 2

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

Paramètres qualitatifs ¹	Teneur minimale en protéines		2004
	13,5	12,5	13,5
Blé			
Poids spécifique, kg/hl	80,2	80,3	79,9
Poids de 1 000 grains, g	30,9	30,4	31,6
Teneur en protéines, %	13,7	12,7	13,6
Teneur en protéines (en % de la matière sèche)	15,8	14,7	15,7
Teneur en cendres, %	1,64	1,61	1,51
Activités de l'alpha-amylase, unités/g	8,0	6,0	10,0
Indice de chute, s	395	395	350
Indice granulométrique, %	52	52	53
Mouture			
Rendement en farine			
Blé propre, %	75,2	75,5	73,7
0,50 % de cendres, %	74,2	74,5	75,2
Farine			
Teneur en protéines, %	13,1	12,2	13,1
Teneur en gluten humide, %	35,9	32,4	35,8
Teneur en cendres, %	0,52	0,52	0,47
Couleur de la farine, unités Satake	-2,0	-2,6	-1,6
Couleur AGTRON, %	77	82	71
Dégradation de l'amidon, %	7,7	8,0	8,8
a-amylase activity, units/g	2,0	3,0	3,5
Viscosité maximale à l'amylographe, U.B.	715	640	445
Teneur en maltose, g/100g	2,5	2,6	3,0
Farinogramme			
Absorption, %	68,0	67,9	68,7
Temps de développement, min	6,50	6,50	5,5
Indice de tolérance au pétrissage, U.B.	40	35	35
Stabilité, min	6,5	8,5	8,5
Extensogramme			
Longueur, cm	21	21	21
Hauteur à 5 cm, U.B.	285	270	320
Hauteur maximale, U.B.	445	480	540
Surface, cm ²	126	136	165
Alvéogramme			
Longueur, mm	109	93	71
P (hauteur x 1,1), mm	116	128	165
W x 10 ⁻⁴ joules	415	415	445
Panification (Procédé rapide canadien)			
Absorption, %	69	69	73
Énergie au pétrissage, W-h/kg	5,8	6,7	6,7
Temps de pétrissage, min	3,8	4,5	4,6
Volume du pain, cm ³ /100 g farine	1085	1085	1095

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