



Blé roux de printemps, Ouest canadien n° 1

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

Paramètres qualitatifs ¹	Teneur minimale en protéines			CWRS N° 1 – 13,5	
	14,5	13,5	12,5	2004	Moyenne 1995-2004
Blé					
Poids spécifique, kg/hl	80,9	81,4	81,7	81,4	81,7
Poids de 1 000 grains, g	31,0	30,9	32,3	32,5	32,1
Teneur en protéines, %	14,8	13,8	12,8	13,8	13,7
Teneur en protéines (en % de la matière sèche)	17,1	16,0	14,8	15,9	15,9
Teneur en cendres, %	1,63	1,66	1,5	1,54	1,55
Activités de l'alpha-amylase, unités/g	3,5	3,5	4,0	4,5	4,8
Indice de chute, s	400	400	390	395	388
Indice granulométrique, %	53	52	50	53	53
Mouture					
Rendement en farine					
Blé propre, %	75,7	75,4	75,5	75,3	75,5
0,50% de cendres, %	75,7	75,9	75,5	76,8	76,5
Farine					
Teneur en protéines, %	14,3	13,3	12,3	13,3	13,2
Teneur en gluten humide, %	39,1	36,1	33,3	36,3	36,2 ²
Teneur en cendres, %	0,50	0,49	0,50	0,47	0,5
Couleur de la farine, unités Satake	-2,0	-2,4	-2,5	-2,2	-1,8
Couleur AGTRON, %	76	79	80	76	73
Dégradation de l'amidon, %	7,9	8,2	8,8	8,1	7,6 ³
a-amylase activity, units/g	1,0	1,0	1,0	1,0	1,2
Viscosité maximale à l'amylographe, U.B.	645	630	600	560	670
Teneur en maltose, g/100g	2,4	2,6	2,9	2,7	2,4
Farinogramme					
Absorption, %	68,6	67,7	67,8	66,8	66,0
Temps de développement, min	6,75	7,25	4,75	6,00	5,25
Indice de tolérance au pétrissage, U.B.	20	20	25	25	25
Stabilité, min	9,5	11,5	8,5	12,5	10,0
Extensogramme					
Longueur, cm	22	22	20	22	21
Hauteur à 5 cm, U.B.	275	290	300	365	315
Hauteur maximale, U.B.	535	575	570	700	580
Surface, cm ²	150	155	145	195	165
Alvéogramme					
Longueur, mm	118	104	95	106	115
P (hauteur x 1,1), mm	125	127	139	138	117
W x 10 ⁻⁴ joules	497	471	458	497	450
Panification (Procédé rapide canadien)					
Absorption, %	73	70	69	70	N/D ⁴
Énergie au pétrissage, W-h/kg	6,0	6,3	6,1	6,0	N/D ⁴
Temps de pétrissage, min	3,9	3,8	3,9	3,7	N/D ⁴
Volume du pain, cm ³ /100 g farine	1100	1125	1095	1115	N/D ⁷

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

2 Moyenne des données calculée à compter de 1996

3 Moyenne des données calculée à compter de 1997

4 Non disponible à cause des changements apportés à la méthode. Voir <http://grainscanada.gc.ca/Quality/Methods/wheatmethods-f.htm>