



**Blé roux de printemps, Ouest canadien n° 2**

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

Paramètres qualitatifs <sup>1</sup>	Teneur minimale en protéines			CWRS n° 2 13,5	
	14,5	13,5	12,5	2004	Moyenne 1995-2004
<b>Blé</b>					
Poids spécifique, kg/hl	79,6	79,9	80,6	80,5	80,5
Poids de 1 000 grains, g	31,3	31,4	31,8	33,3	32,6
Teneur en protéines, %	14,7	13,7	12,7	13,7	13,7
Teneur en protéines (en % de la matière sècl	16,9	15,9	14,7	15,8	15,9
Teneur en cendres, %	1,65	1,64	1,56	1,59	1,63
Activités de l'alpha-amylase, unités/g	4,5	4,0	5,5	6,5	7,2
Indice de chute, s	405	405	395	355	376
Indice granulométrique, %	53	51	50	52	54
<b>Mouture</b>					
Rendement en farine					
Blé propre, %	75,7	75,5	75,3	74,8	75,4
0,50 % de cendres, %	75,2	75,5	75,3	75,3	75,4
<b>Farine</b>					
Teneur en protéines, %	14,1	13,2	12,3	13,2	13,1
Teneur en gluten humide, %	39,2	35,6	32,5	37,5	36,4 <sup>2</sup>
Teneur en cendres, %	0,51	0,50	0,50	0,49	0,50
Couleur de la farine, unités Satake	-1,6	-2,1	-2,4	-1,6	-1,5
Couleur AGTRON, %	74	76	79	71	71
Dégradation de l'amidon, %	7,7	8,0	8,4	8,7	7,4 <sup>3</sup>
Activités de l'alpha-amylase, unités/g	2,0	2,0	2,0	3,0	2,2
Viscosité maximale à l'amylographe, U.B.	515	470	495	370	555
Teneur en maltose, g/100g	2,4	2,6	2,7	2,9	2,4
<b>Farinogramme</b>					
Absorption, %	68,0	67,2	67,6	68,0	65,9
Temps de développement, min	7,25	7,50	7,00	5,5	5,25
Indice de tolérance au pétrissage, U.B.	25	25	40	30	30
Stabilité, min	9,5	11,0	7,5	9,0	8,5
<b>Extensogramme</b>					
Longueur, cm	21	22	21	20	22
Hauteur à 5 cm, U.B.	290	320	335	350	295
Hauteur maximale, U.B.	545	575	600	655	530
Surface, cm <sup>2</sup>	145	165	165	170	160
<b>Alvéogramme</b>					
Longueur, mm	128	118	104	100	120
P (hauteur x 1,1), mm	107	114	125	146	113
W x 10 <sup>-4</sup> joules	448	445	438	513	447
<b>Panification (Procédé rapide canadien)</b>					
Absorption, %	71	70	71	72	N/D <sup>4</sup>
Énergie au pétrissage, W-h/kg	5,6	5,7	6,6	6,4	N/D <sup>4</sup>
Temps de pétrissage, min	3,6	3,7	4,3	4,1	N/D <sup>4</sup>
Volume du pain, cm <sup>3</sup> /100 g farine	1130	1095	1105	1115	N/D <sup>4</sup>

<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.

<sup>2</sup> Moyenne des données calculée à compter de 1996

<sup>3</sup> Moyenne des données calculée à compter de 1997

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