



**Blé roux de printemps, Ouest canadien n° 3**

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

Paramètres qualitatifs <sup>1</sup>	CWRS N° 3		Moyenne 1995-2004
	2005	2004	
<b>Blé</b>			
Poids spécifique, kg/hl	79,0	79,6	79,2
Poids de 1 000 grains, g	33,5	34,6	32,9
Teneur en protéines, %	12,9	13,3	13,5
Teneur en protéines (en % de la matière sèche)	14,9	15,3	15,7
Teneur en cendres, %	1,59	1,59	1,61
Activités de l'alpha-amylase, unités/g	7,0	18,5	18,0
Indice de chute, s	370	300	337
Indice granulométrique, %	53	53	54 <sup>3</sup>
<b>Mouture</b>			
Rendement en farine			
Blé propre, %	75,2	73,9	74,9
0,50% de cendres, %	76,2	74,4	74,9
<b>Farine</b>			
Teneur en protéines, %	12,1	12,8	12,9
Teneur en gluten humide, %	32,4	34,7	35,2 <sup>2</sup>
Teneur en cendres, %	0,48	0,49	0,50
Couleur de la farine, unités Satake	-2,1	-1,0	-1,2
Couleur AGTRON, %	77	68	69
Dégradation de l'amidon, %	8,1	8,8	7,2 <sup>3</sup>
a-amylase activity, units/g	3,5	5,0	7,4
Viscosité maximale à l'amylographe, U.B.	335	230	373
Teneur en maltose, g/100g	2,7	3,2	2,5
<b>Farinogramme</b>			
Absorption, %	67,3	68,1	65,5
Temps de développement, min	4,75	4,75	4,90
Indice de tolérance au pétrissage, U.B.	25	30	33
Stabilité, min	8,50	8,50	8,00
<b>Extensogramme</b>			
Longueur, cm	19	22	22
Hauteur à 5 cm, U.B.	300	350	295
Hauteur maximale, U.B.	510	625	509
Surface, cm <sup>2</sup>	125	200	154
<b>Alvéogramme</b>			
Longueur, mm	97	90	120
P (hauteur x 1,1), mm	135	151	110
W x 10 <sup>-4</sup> joules	435	494	427
<b>Panification (Procédé rapide canadien)</b>			
Absorption, %	69	69	N/A <sup>4</sup>
Énergie au pétrissage, W-h/kg	5,6	6,1	N/A <sup>4</sup>
Temps de pétrissage, min	3,6	4,0	N/A <sup>4</sup>
Volume du pain, cm <sup>3</sup> /100 g farine	1075	1115	N/A <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>