

Qualité du blé de l'Ontario en 2000

Sommaire

Le grain utilisé pour préparer les échantillons composites a été prélevé dans toute la province par le personnel extérieur d'AGRICORP, en vertu d'une entente conclue entre cet organisme, la Commission canadienne des grains et l'*Ontario Wheat Producers' Marketing Board*. Les échantillons provenaient de toutes les régions productrices de blé, en fonction de la production par comté. Ces échantillons ont été envoyés individuellement au bureau de la Commission canadienne des grains à Chatham, où ils ont été classés et analysés de façon préliminaire. Avant de procéder aux analyses qualitatives, le Laboratoire de recherches sur les grains de la Commission canadienne des grains à Winnipeg a préparé les échantillons composites à partir de séries d'échantillons représentatifs de blé tendre blanc d'hiver, de blé tendre rouge d'hiver, de blé de force rouge d'hiver et de blé de force roux de printemps. Les résultats figurent aux tableaux 1 à 4. Les données qui s'appliquent au grade n° 1 correspondant de l'enquête sur la récolte de 1999 figurent à titre de comparaison.

Table des matières

Qualité du blé blanc d'hiver de l'Est canadien	2
Qualité du blé rouge de l'Est canadien - blé tendre rouge d'hiver	2
Qualité du blé rouge de l'Est canadien - blé de force rouge d'hiver	2
Qualité du blé rouge de l'Est canadien - blé de force roux de printemps	3
Tableau 1 • Blé de l'Ontario - Blé rouge de l'Est canadien - Variétés de blé blanc d'hiver Données qualitatives des échantillons composites représentant le grade de la récolte cultivée en 2000 et en 1999	4
Tableau 2 • Blé de l'Ontario - Blé rouge l'Est canadien - Variétés de blé tendre rouge d'hiver Données qualitatives des échantillons composites représentant le grade de la récolte cultivée en 2000 et en 1999	5
Tableau 3 • Blé de l'Ontario - Blé rouge l'Est canadien - Variétés de blé force rouge d'hiver Données qualitatives des échantillons composites représentant le grade de la récolte cultivée en 2000 et en 1999	6
Tableau 4 • Blé de l'Ontario - Blé rouge l'Est canadien - Variétés de blé force roux de printemps Données qualitatives des échantillons composites représentant le grade de la récolte cultivée en 2000 et en 1999	7

**K. Preston, J. Mellish, D. Sobering,
B. Morgan and J. Lowe**

Laboratoire de recherches sur les grains
Commission canadienne des grains
303, rue Main, pièce 1404
Winnipeg (Manitoba) R3C 3G8

Tél. : 204-983-3324
Courriel : kpreston@cgc.ca
Télé. : 204-983-0724

Qualité du blé de l'Ontario en 2000

Qualité du blé blanc d'hiver de l'Est canadien

Le tableau 1 renferme les données des échantillons composites des grades de blé blanc d'hiver de l'Est canadien (CEWW). Le poids spécifique et le poids des grains de l'échantillon composite du grade n° 1 sont inférieurs à l'an dernier. La teneur en protéines du plus haut grade de blé se révèle également inférieure à l'an dernier. En ce qui concerne le grade n° 2, le poids spécifique est inférieur et la teneur en protéines s'avère légèrement inférieure par rapport au grade n° 1. Les deux grades révèlent des teneurs accrues de l'alpha-amylase, ce qui donne un indice de chute du blé et une viscosité maximale de la farine à l'amylographe inférieurs par rapport à l'an dernier. Le rendement à la mouture est inférieur tandis la teneur en cendres de la farine est supérieure dans la récolte de cette année. La couleur de la farine est semblable à l'an dernier.

Les résultats du farinographe et de l'alvéographe indiquent que la force de la pâte est plus faible que l'an dernier. L'extension des biscuits du grade n° 1 est supérieure tandis que le rapport de l'extension à l'épaisseur est inférieure à l'an dernier. L'analyse par électrophorèse des échantillons composites du grade n° 1 confirme les variétés Harus et 25W33 comme étant prédominantes.

Qualité du blé rouge de l'Est canadien - blé tendre rouge d'hiver

Les données sur la qualité des échantillons composites de blé rouge de l'Est canadien (CER) qui représentent les variétés de blé tendre rouge d'hiver figurent au tableau 2. Le poids spécifique et le poids des grains du grade n° 1 sont inférieurs à l'an dernier. Les deux grades confirment une teneur en protéines plus basse qu'en 1999. L'indice de chute du blé et la viscosité maximale de la farine à l'amylographe élevés ainsi que les basses activités de l'alpha-amylase du blé et de la farine du grade n° 1 témoignent de la condition très élevée de la récolte. Le grade n° 2 révèle également des grains sains, bien que les valeurs sont inférieures au grade n° 1. Le rendement à la mouture se révèle inférieur par rapport à l'an dernier, comme en témoignent le rendement inférieur et la teneur en cendres supérieure de la farine et la meilleure couleur de la farine. Les résultats du farinographe et de l'amylographe révèlent que la force de la pâte est affaiblie par rapport à 1999. L'extension des biscuits est semblable tandis que le rapport de l'extension à l'épaisseur est inférieur en comparaison de l'an dernier. L'analyse par électrophorèse de l'échantillon composite du grade n° 1 confirme que la variété prédominante de blé tendre rouge d'hiver est la Freedom, suivie de la Mendon et de la 2540.

Qualité du blé rouge de l'Est canadien - blé de force rouge d'hiver

Le tableau 3 renferme les données de l'échantillon composite du blé rouge de l'Est canadien (CER) n° 1 et n° 2 qui représente les variétés de blé de force rouge d'hiver. Le poids spécifique et le poids des grains sont légèrement inférieurs à l'an dernier, tandis que la teneur en protéines est inférieure. L'indice de chute du blé et la viscosité maximale de la farine à l'amylographe sont semblables à l'an dernier. Le rendement à la mouture est inférieur à celui de 1999.

Les résultats du farinographe, de l'extensographe et de l'alvéographe révèlent des propriétés inférieures de la pâte par rapport à l'an dernier. Le taux d'absorption à la panification en suivant la méthode de pétrissage optimal et le volume du pain sont inférieurs à l'an dernier. L'analyse par électrophorèse des échantillons composites du grade n° 1 confirme encore la prédominance de la variété Fundulea.

Qualité du blé rouge de l'Est canadien - blé de force roux de printemps

Le tableau 4 renferme les données portant sur les échantillons composites de blé rouge de l'Est canadien (CER) qui représentent les variétés de blé de force roux de printemps. Le poids spécifique et le poids des grains sont inférieurs dans le cas du grade n° 1 par rapport à l'an dernier. La teneur en protéines est également inférieure cette année. Le grade n° 1 révèle un indice de chute du blé et une viscosité maximale de la farine à l'amylographe plus élevés que ceux de 1999. Les résultats du farinographe, de l'extensographe et de l'alvéographe révèlent des propriétés inférieures de la pâte par rapport à l'an dernier. Le volume du pain et le taux d'absorption à la cuisson en suivant la méthode de pétrissage optimal sont inférieurs en comparaison des résultats de 1999. L'analyse par électrophorèse confirme que la variété prédominante de blé de force roux de printemps est la Quantum. Les variétés Celtic et AC Barrie se situent à des niveaux dépassant 10 %.

Pour de plus amples renseignements, veuillez communiquer avec :

Ken Preston
Téléphone : (204) 983-3324
kpreston@cgc.ca

Tableau 1 • Blé de l'Ontario - Blé rouge de l'Est canadien - Variétés de blé blanc d'hiver
Données qualitatives des échantillons composites représentant le grade de la récolte cultivée en 2000 et en 1999

Paramètres qualitatifs*	2000		1999
	N° 1	N° 2	N° 1
Blé			
Poids spécifique, kg/hl	79.0	78.0	80.3
Poids de 1 000 grains, g	34.8	33.7	35.5
Teneur en protéines, %	9.2	9.0	10.0
Teneur en protéines, % en de la matière sèche	10.6	10.4	11.6
Teneur en cendres, %	1.61	1.46	1.32
Activité de l'alpha-amylase, unités/g	15.0	22.0	4.5
Indice de chute, s	290	265	360
Rendement en farine, %	75.9	75.3	76.5
Indice granulométrique, %	71	71	71
Farine			
Teneur en protéines, %	8.2	7.9	9.3
Teneur en gluten humide, %	21.6	20.4	25.1
Teneur en cendres, %	0.49	0.46	0.45
Grade de couleur, unités K-J	-0.9	-0.9	-1.0
Couleur AGTRON, %	74	72	72
Dégradation de l'amidon, %	3.1	3.1	2.6
Activité de l'alpha-amylase, unités/g	6.0	10.5	2.0
Viscosité maximale à l'amylographe, U.B.	200	115	490
Teneur en maltose, g/100 g	1.2	1.4	1.2
CREA, %	64.8	64.0	58
Farinogramme			
Absorption, %	51.5	51.6	51.5
Temps de développement, min	1.0	0.75	1.75
Indice de tolérance au pétrissage, U.B.	150	140	125
Stabilité, min	2.0	1.0	2.5
Alvéogramme			
Longueur, mm	107	107	124
P (hauteur x 1,1), mm	22	23	23
W x 10 ⁻⁴ joules	56	59	59
Pâte à biscuits			
Étalement, mm	84.5	82.5	83.0
Ratio étalement/épaisseur	8.9	8.5	9.3

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

Tableau 2 • Blé de l'Ontario - Blé rouge l'Est canadien - Variétés de blé tendre rouge d'hiver
Données qualitatives des échantillons composites représentant le grade de la récolte cultivée en 2000 et en 1999

Paramètres qualitatifs*	2000		1999
	N° 1	N° 2	N° 1
Blé			
Poids spécifique, kg/hl	78.5	78.1	81.1
Poids de 1 000 grains, g	34.3	34.0	36.0
Teneur en protéines, %	9.3	9.4	10.7
Teneur en protéines, % en de la matière sèche	10.8	10.9	12.4
Teneur en cendres, %	1.57	1.56	1.29
Activité de l'alpha-amylase, unités/g	2.5	10.5	1.5
Indice de chute, s	355	305	360
Rendement en farine, %	74.8	74.5	76.0
Indice granulométrique, %	71	72	70
Farine			
Teneur en protéines, %	8.2	8.3	9.4
Teneur en gluten humide, %	20.7	21.5	24.9
Teneur en cendres, %	0.47	0.49	0.46
Grade de couleur, unités K-J	0.9	1.1	0.4
Couleur AGTRON, %	59	58	60
Dégradation de l'amidon, %	3.0	3.1	2.7
Activité de l'alpha-amylase, unités/g	1.5	4.0	0.5
Viscosité maximale à l'amylographe, U.B.	510	350	775
Teneur en maltose, g/100 g	1.1	1.2	1.1
CREA, %	66.2	66.5	60
Farinogramme			
Absorption, %	51.9	52.7	53.0
Temps de développement, min	1.0	1.0	1.75
Indice de tolérance au pétrissage, U.B.	125	120	110
Stabilité, min	2.0	2.0	2.5
Alvéogramme			
Longueur, mm	103	94	135
P (hauteur x 1,1), mm	29	30	31
W x 10 ⁻⁴ joules	69	72	101
Pâte à biscuits			
Étalement, mm	83.4	83.7	83.4
Ratio étalement/épaisseur	8.6	8.7	9.3

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

Tableau 3 • Blé de l'Ontario - Blé rouge l'Est canadien - Variétés de blé force rouge d'hiver
Données qualitatives des échantillons composites représentant le grade de la récolte cultivée en 2000 et en 1999

Paramètres qualitatifs*	2000		1999
	N° 1	N° 2	N° 1
Blé			
Poids spécifique, kg/hl	82.6	80.4	83.2
Poids de 1 000 grains, g	35.4	34.4	35.6
Teneur en protéines, %	11.4	10.8	11.9
Teneur en protéines, en % de la matière sèche	13.2	12.5	13.8
Teneur en cendres, %	1.51	1.45	1.37
Activité de l'alpha-amylase, unités/g	17.0	20.5	27.0
Indice de chute, s	315	285	300
Rendement en farine, %	74.1	73.9	74.9
Indice granulométrique, %	65	65	62
Farine			
Teneur en protéines, %	10.6	9.9	11.1
Teneur en gluten humide, %	28.7	25.9	30.2
Teneur en cendres, %	0.54	0.51	0.47
Couleur de la farine	0.3	0.6	-0.2
Couleur AGTRON, %	63	59	60
Dégradation de l'amidon, %	5.4	4.7	4.5
Activité de l'alpha-amylase, unités/g	7.5	11.0	14.0
Viscosité maximale à l'amylographe, U.B.	190	145	155
Teneur en maltose, g/100 g	2.3	2.0	2.0
Farinogramme			
Absorption, %	60.4	58.0	59.6
Temps de développement, min	3.5	2.0	3.5
Indice de tolérance au pétrissage, U.B.	65	60	60
Stabilité, min	4.5	4.0	4.5
Extensogramme			
Longueur, cm	19	21	18
Hauteur à 5 cm, U.B.	130	120	215
Hauteur maximale, U.B.	165	150	285
Surface, cm ²	45	45	75
Alvéogramme			
Longueur, mm	92	100	100
P, hauteur x 1,1, mm	55	48	59
W x 10 ⁻⁴ joules	141	137	182
Panification (Méthode de pétrissage optimal)			
Absorption, %	52	50	58
Temps de pétrissage, min	1.3	1.2	1.2
Volume du pain, cm ³ /100 g de farine	640	600	710

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

Tableau 4 • Blé de l'Ontario - Blé rouge l'Est canadien - Variétés de blé force roux de printemps
Données qualitatives des échantillons composites représentant le grade de la récolte cultivée en 2000 et en 1999

Paramètres qualitatifs*	2000 N° 1	1999 N° 1
Blé		
Poids spécifique, kg/hl	79.8	81.1
Poids de 1 000 grains, g	33.8	39.1
Teneur en protéines, %	13.0	14.3
Teneur en protéines, en % de la matière sèche	15.0	16.5
Teneur en cendres, %	1.68	1.55
Activité de l'alpha-amylase, unités/g	13.5	26.0
Indice de chute, s	330	280
Rendement en farine, %	74.9	75.1
Indice granulométrique, %	58	54
Farine		
Teneur en protéines, %	12.3	13.3
Teneur en gluten humide, %	32.4	36.2
Teneur en cendres, %	0.50	0.49
Couleur de la farine	-0.4	0.0
Couleur AGTRON, %	70	60
Dégradation de l'amidon, %	6.7	6.7
Activité de l'alpha-amylase, unités/g	6.0	13.0
Viscosité maximale à l'amylographe, U.B.	255	200
Teneur en maltose, g/100 g	2.7	2.9
Farinogramme		
Absorption, %	64.0	64.7
Temps de développement, min	5.25	5.75
Indice de tolérance au pétrissage, U.B.	30	30
Stabilité, min	8.0	10.0
Extensogramme		
Longueur, cm	22	21
Hauteur à 5 cm, U.B.	245	290
Hauteur maximale, U.B.	445	530
Surface, cm ²	125	1
Alvéogramme		
Longueur, mm	117	129
P, hauteur x 1,1, mm	89	96
W x 10 ⁻⁴ joules	334	423
Panification (Méthode de pétrissage optimal)		
Absorption, %	59	64
Temps de pétrissage, min	2.0	2.7
Volume du pain, cm ³ /100 g de farine	840	940

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