



Blé de force blanc de printemps, Ouest canadien n° 1 et n° 2
Données qualitatives provisoires des échantillons composites des grades de l'enquête sur la récolte 2007
comparées aux données de 2006

Paramètres qualitatifs ¹	CWHWS n° 1		CWHWS n° 2	
	2007	2006	2007	2006
Blé				
Poids spécifique, kg/hl	80,3	81,5	79,8	80,1
Poids de 1 000 grains, g	28,5	29,7	31,2	31,7
Teneur en protéines, %	14,0	13,9	13,7	13,9
Teneur en protéines (en % de matière sèche)	16,2	16,0	15,9	16,0
Teneur en cendres, %	1,61	1,51	1,61	1,52
Indice de chute, s	430	415	415	415
Indice granulométrique,%	53	52	52	53
Mouture				
Rendement en farine				
Blé propre, %	75,0	74,9	75,0	74,8
0,50 % de cendres, %	75,0	75,9	74,5	75,8
Farine				
Teneur en protéines, %	13,3	13,4	13,3	13,4
Teneur en gluten humide, %	34,6	36,0	35,1	36,0
Teneur en cendres, %	0,50	0,48	0,51	0,48
Couleur de la farine, unités Satake	-2,8	-2,8	-2,0	-2,5
Couleur AGTRON, %	79	80	73	79
Dégradation de l'amidon, %	7,6	8,2	8,1	8,1
Viscosité maximale à l'amylographe, U.B.	1065	890	950	985
Teneur en maltose, g/100 g	2,5	2,5	2,5	2,5
Farinogramme				
Absorption, %	64,8	66,9	66,5	67,1
Temps de développement, min	5,50	6,75	6,25	6,00
Indice de tolérance au pétrissage, U.B.	20	30	30	25
Stabilité, min	10,0	9,0	8,8	8,5

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