



Blé roux de printemps, Ouest canadien n° 1

Données qualitatives des échantillons composites des grades de l'enquête sur la récolte 2007 comparées aux données de 2006 et à la moyenne 1997-2006

Paramètres qualitatifs ¹	Teneur minimale en protéines			CWRS n° 1 – 13,5	
	14,5	14,0	13,5	2006	Moyenne 1997-2006
Blé					
Poids spécifique, kg/hl	79,7	79,6	80,2	81,5	81,7
Poids de 1 000 grains, g	29,4	30,1	30,0	31,1	31,7
Teneur en protéines, %	14,8	14,2	13,8	13,8	13,8
Teneur en protéines (en % de matière sèche)	17,2	16,4	16,0	15,9	16,0
Teneur en cendres, %	1,63	1,64	1,65	1,55	1,56
Activités de l'alpha-amylase, unités/g	3,0	3,5	4,0	3,0	4,4
Indice de chute, s	420	410	410	400	390
Indice granulométrique, %	53	52	51	52	52
Mouture					
Rendement en farine					
Blé propre, %	75,4	75,0	75,4	75,3	75,4
0,50% de cendres, %	74,4	73,5	74,4	76,3	76,4
Farine					
Teneur en protéines, %	14,3	13,7	13,2	13,2	13,2
Teneur en gluten humide, %	37,9	35,8	35,5	35,8	35,6
Teneur en cendres, %	0,52	0,53	0,52	0,48	0,48
Couleur de la farine, unités Satake	-2,0	-2,0	-2,3	-2,4	-2,0
Couleur AGTRON, %	72	74	74	79	76
Dégradation de l'amidon, %	7,5	7,5	7,6	8,1	7,7
Activités de l'alpha-amylase, unités/g	1,0	1,0	1,0	1,5	1,2
Viscosité maximale à l'amylographe, U.B.	695	720	710	670	658
Teneur en maltose, g/100 g	2,3	2,3	2,4	2,5	2,5
Farinogramme					
Absorption, %	66,2	65,2	65,0	66,9	66,1
Temps de développement, min	7,50	7,50	7,00	8,50	5,89
Indice de tolérance au pétrissage, U.B.	25	25	25	20	26
Stabilité, min	11,5	14,0	10,5	13,5	11,0
Extensogramme					
Longueur, cm	20	21	19	20	21
Hauteur à 5 cm, U.B.	330	350	350	340	327
Hauteur maximale, U.B.	560	620	610	680	614
Surface, cm ²	155	170	155	170	172
Alvéogramme					
Longueur, mm	125	114	111	116	112
P (hauteur x 1,1), mm	111	114	114	131	121
W x 10 ⁻⁴ joules	458	458	445	517	466
Panification (Procédé rapide canadien)					
Absorption, %	69	68	68	70	N/D ²
Énergie au pétrissage, W-h/kg	6,2	6,3	6,2	6,1	N/D ²
Temps de pétrissage, min	4,7	4,7	4,7	3,8	N/D ²
Volume du pain, cm ³ /100 g farine	1140	1100	1105	1105	N/D ²

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