



Blé roux de printemps, Ouest canadien n° 2

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° 2 13,5	
	14,5	14,0	13,5	2006	Moyenne 1997-2006
Blé					
Poids spécifique, kg/hl	78,8	79,1	79,6	80,7	80,6
Poids de 1 000 grains, g	31,1	30,6	31,3	36,7	32,8
Teneur en protéines, %	14,8	14,2	13,7	13,7	13,7
Teneur en protéines (en % de matière sèche)	17,1	16,5	15,9	15,9	16,0
Teneur en cendres, %	1,71	1,70	1,68	1,60	1,63
Activités de l'alpha-amylase, unités/g	7,0	7,5	7,0	3,5	6,3
Indice de chute, s	395	385	395	390	381
Indice granulométrique, %	54	53	54	53	53
Mouture					
Rendement en farine					
Blé propre, %	75,1	74,8	75,2	75,1	75,4
0,50 % de cendres, %	74,1	74,8	74,7	75,1	75,4
Farine					
Teneur en protéines, %	14,3	13,6	13,2	13,1	13,1
Teneur en gluten humide, %	37,6	36,0	34,6	36,0	35,9
Teneur en cendres, %	0,52	0,50	0,51	0,50	0,50
Couleur de la farine, unités Satake	-1,8	-2,0	-2,2	-2,0	-1,7
Couleur AGTRON, %	69	72	74	75	73
Dégradation de l'amidon, %	7,3	7,4	7,7	8,4	7,5
Activités de l'alpha-amylase, unités/g	2,0	2,0	2,0	1,0	2,0
Viscosité maximale à l'amylographe, U.B.	495	535	490	620	553
Teneur en maltose, g/100g	2,2	2,3	2,4	2,6	2,5
Farinogramme					
Absorption, %	66,0	65,7	65,4	67,3	66,1
Temps de développement, min	6,50	6,00	7,25	6,75	5,70
Indice de tolérance au pétrissage, U.B.	20	15	30	15	30
Stabilité, min	11,5	11,5	10,0	12,0	9,0
Extensogramme					
Longueur, cm	20	23	21	21	22
Hauteur à 5 cm, U.B.	320	320	330	315	307
Hauteur maximale, U.B.	570	580	580	620	566
Surface, cm ²	155	175	175	165	165
Alvéogramme					
Longueur, mm	139	132	132	127	119
P (hauteur x 1,1), mm	106	108	112	130	117
W x 10 ⁻⁴ joules	470	451	477	530	466
Panification (Procédé rapide canadien)					
Absorption, %	69	69	69	70	N/D ²
Énergie au pétrissage, W-h/kg	5,7	6,5	6,6	5,2	N/D ²
Temps de pétrissage, min	4,4	4,8	4,7	3,6	N/D ²
Volume du pain, cm ³ /100 g farine	1140	1130	1115	1120	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>