

**Blé roux de printemps de l'Ouest canadien (CWRS)****Données sur la qualité des récoltes de blé CWRS no 1, échantillons de l'Est des Prairies¹ regroupés**

Paramètres qualitatifs²	2023	2022
Blé		
Poids spécifique, kg/hl	81,7	82,8
Poids de 1000 grains, g	34,6	34,2
Teneur en protéines, %	13,8	14,3
Teneur en protéines, % (base de la matière sèche)	16,0	16,5
Teneur en cendres, %	1,39	1,55
Indice de chute, secondes	382	400
Indice granulométrique, %	50	50
Rendement de la farine à la mouture - moulin de laboratoire Bühler		
Blé propre, %	76,4	76,2
Farine - taux d'extraction (%) pour l'analyse		
Teneur en protéines, %	13,0	13,4
Perte protéique, %	0,8	0,9
Teneur en gluten humide, %	33,7	36,1
Indice de gluten, %	98,1	94,6
Teneur en cendres, %	0,42	0,43
Feuilles de pâte, clarté (L*) à 2 h ³	77,2	76,6
Feuilles de pâte, teinte rouge (a*) à 2 h ³	1,9	1,9
Feuilles de pâte, teinte jaune (b*) à 2 h ³	25,9	25,9
Dégradation de l'amidon, %	8,2	8,0
Viscosité maximale à l'amylographe, UB	552	638
Farinogramme, bol de 50 g		
Absorption, %	64,3	64,2
Temps de développement, minutes	7,2	6,7
Stabilité, minutes	11,4	8,4
Indice de tolérance au pétrissage, UB	26	32
Farinogramme, bol de 300 g⁴		
Absorption, %	65,2	65,5
Temps de développement, minutes	6,2	7,1
Stabilité, minutes	13,3	11,9
Indice de tolérance au pétrissage, UB	20	22
Extensogramme (135 minutes)		
Résistance maximale, UB	617	534
Extensibilité (longueur), cm	21,5	21,5
Surface, cm ²	167	146
Alvéogramme		
P (surpression maximale), mm H ₂ O	115	109
L (longueur), mm	126	147
P/L	0,91	0,74
W (énergie de déformation), 10 ⁻⁴ joules	491	481
le (indice d'élasticité), %	64,2	60,7



Blé roux de printemps de l'Ouest canadien (CWRS)

Données sur la qualité des récoltes de blé CWRS no 1, échantillons de l'Est des Prairies¹ regroupés

Paramètres qualitatifs ²	2023	2022
Panification (procédé rapide canadien)		
Absorption, %	68	67
Temps de pétrissage, minutes	5,6	4,4
Énergie au pétrissage, Wh/kg	14,2	11,1
Volume du pain, cm ³ /100 g farine	944	1008

¹ Échantillons de blé CWRS no 1 obtenus dans le cadre du Programme d'échantillons de récolte de la Commission canadienne des grains. La région de l'Est des Prairies comprend l'Est de la Saskatchewan et le Manitoba (régions 1 à 4, et 6 sur la carte des régions productrices).

² Les données sont exprimées selon une teneur en eau de 13,5 % pour le blé et de 14,0 % pour la farine, sauf dans le cas des résultats à l'alvéogramme, qui sont fondés sur une teneur en eau de 15 %. Consulter nos méthodes et analyses pour mesurer la qualité du blé pour obtenir de plus amples renseignements.

³ Couleur mesurée avec un colorimètre Minolta CR-410 muni d'un illuminant D65. Consulter nos méthodes et analyses pour mesurer la qualité du blé pour obtenir de plus amples renseignements.

⁴ Nouveau paramètre à compter de 2022 (auparavant, les résultats obtenus au farinographe étaient générés uniquement avec un bol de 50 g).