

**Blé roux de printemps de l'Ouest canadien (CWRS)****Données sur la qualité des récoltes de blé CWRS no 1, échantillons de l'Ouest des Prairies<sup>1</sup> regroupés**

| <b>Paramètres qualitatifs<sup>2</sup></b>                                 | <b>2023</b> |           | <b>2022</b> |           |
|---|-------------|-----------|-------------|-----------|
| <b>Blé</b>  |             |           |             |           |
| Poids spécifique, kg/hl   | 81,6        |           | 82,9        |           |
| Poids de 1000 grains, g   | 33,3        |           | 35,5        |           |
| Teneur en protéines, %  | 14,2        |           | 14,0        |           |
| Teneur en protéines, % (base de la matière sèche)                         | 16,4        |           | 16,2        |           |
| Teneur en cendres, %  | 1,46        |           | 1,5         |           |
| Indice de chute, secondes   | 414         |           | 417         |           |
| Indice granulométrique, %   | 50          |           | 49          |           |
| <b>Rendement de la farine à la mouture - moulin de laboratoire Bühler</b> |             |           |             |           |
| Blé propre, %   | 76,0        |           | 75,6        |           |
| <b>Farine - taux d'extraction (%) pour l'analyse</b>                      | <b>74</b>   | <b>60</b> | <b>74</b>   | <b>60</b> |
| Teneur en protéines, %  | 13,6        | 13,5      | 13,1        | 13,0      |
| Perte protéique, %  | 0,6         | 0,7       | 0,9         | 1,0       |
| Teneur en gluten humide, %  | 37,5        | 36,1      | 34,4        | 35,1      |
| Indice de gluten, %   | 95,0        | 97,3      | 94,7        | 95,4      |
| Teneur en cendres, %  | 0,43        | 0,39      | 0,44        | 0,40      |
| Feuilles de pâte, clarté (L*) à 2 h <sup>3</sup>                          | 76,7        | 78,2      | 76,6        | 77,2      |
| Feuilles de pâte, teinte rouge (a*) à 2 h <sup>3</sup>                    | 2,0         | 1,6       | 1,7         | 1,6       |
| Feuilles de pâte, teinte jaune (b*) à 2 h <sup>3</sup>                    | 26,1        | 25,8      | 25,5        | 26,0      |
| Dégradation de l'amidon, %  | 7,9         | 7,7       | 8,3         | 8,3       |
| Viscosité maximale à l'amylographe, UB                                    | 631         | 663       | 711         | 713       |
| <b>Farinogramme, bol de 50 g</b>  |             |           |             |           |
| Absorption, %   | 65,8        | 65,1      | 65,3        | 65,0      |
| Temps de développement, minutes   | 7,6         | 8,7       | 6,2         | 7,3       |
| Stabilité, minutes  | 11,9        | 25,7      | 9,8         | 14,7      |
| Indice de tolérance au pétrissage, UB                                     | 22          | 9         | 20          | 17        |
| <b>Farinogramme, bol de 300 g<sup>4</sup></b>                             |             |           |             |           |
| Absorption, %   | 66,6        | 65,5      | 66,2        | 65,8      |
| Temps de développement, minutes   | 7,0         | 11,5      | 6,7         | 8,9       |
| Stabilité, minutes  | 16,5        | 47,5      | 12,7        | 35,6      |
| Indice de tolérance au pétrissage, UB                                     | 10          | 0         | 15          | 8         |
| <b>Extensogramme (135 minutes)</b>  |             |           |             |           |
| Résistance maximale, UB   | 555         | 796       | 553         | 631       |
| Extensibilité (longueur), cm  | 20,5        | 18,6      | 20,0        | 20,1      |
| Surface, cm <sup>2</sup>  | 146         | 183       | 140         | 160       |
| <b>Alvéogramme</b>  |             |           |             |           |
| P (surpression maximale), mm H <sub>2</sub> O                             | 124         | 130       | 121         | 131       |
| L (longueur), mm  | 121         | 110       | 126         | 122       |
| P/L   | 1,02        | 1,18      | 0,96        | 1,07      |
| W (énergie de déformation), 10 <sup>-4</sup> joules                       | 509         | 505       | 483         | 511       |
| le (indice d'élasticité), %   | 63,7        | 64,1      | 60,6        | 60,8      |

**Blé roux de printemps de l'Ouest canadien (CWRS)****Données sur la qualité des récoltes de blé CWRS no 1, échantillons de l'Ouest des Prairies<sup>1</sup> regroupés**

| <b>Paramètres qualitatifs<sup>2</sup></b>     | <b>2023</b> |      | <b>2022</b> |      |
|---|-------------|------|-------------|------|
| <b>Panification (procédé rapide canadien)</b> |             |      |             |      |
| Absorption, %                                 | 69          | 69   | 68          | 68   |
| Temps de pétrissage, minutes                  | 5,2         | 5,4  | 4,4         | 4,7  |
| Énergie au pétrissage, Wh/kg                  | 14,2        | 13,9 | 11,3        | 11,8 |
| Volume du pain, cm <sup>3</sup> /100 g farine | 969         | 970  | 1005        | 1016 |
| <b>Panification (procédé levain-levure)</b>   |             |      |             |      |
| Absorption, %                                 | 65          | 65   | 63          | 63   |
| Temps de pétrissage, minutes                  | 3,5         | 3,7  | 3,9         | 4,1  |
| Énergie au pétrissage, Wh/kg                  | 6,5         | 6,4  | 6,3         | 6,3  |
| Volume du pain, cm <sup>3</sup> /100 g farine | 1042        | 1059 | 1029        | 1034 |

<sup>1</sup> 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'Ouest des Prairies comprend la Colombie-Britannique, l'Alberta et l'Ouest de la Saskatchewan (régions 5, et 7 à 10 sur la carte des régions productrices).

<sup>2</sup> 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.

<sup>3</sup> 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.

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