

**Blé roux de printemps de l'Ouest canadien (CWRS)****Données sur la qualité des récoltes de blé CWRS no 2, échantillons 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	80,9	81,8
Poids de 1000 grains, g	36,1	34,2
Teneur en protéines, %	13,0	13,5
Teneur en protéines, % (base de la matière sèche)	15,1	15,7
Teneur en cendres, %	1,42	1,52
Indice de chute, secondes	360	357
Indice granulométrique, %	52	51
<b>Rendement de la farine à la mouture - moulin de laboratoire Bühler</b>		
Blé propre, %	76,4	76,3
<b>Farine - taux d'extraction (%) pour l'analyse</b>		
Teneur en protéines, %	12,3	12,7
Perte protéique, %	0,7	0,9
Teneur en gluten humide, %	32,8	34,0
Indice de gluten, %	97,4	95,2
Teneur en cendres, %	0,42	0,45
Feuilles de pâte, clarté (L*) à 2 h <sup>3</sup>	77,4	76,4
Feuilles de pâte, teinte rouge (a*) à 2 h <sup>3</sup>	1,6	1,7
Feuilles de pâte, teinte jaune (b*) à 2 h <sup>3</sup>	25,4	25,6
Dégradation de l'amidon, %	7,8	7,9
Viscosité maximale à l'amylographe, UB	470	520
<b>Farinogramme, bol de 50 g</b>		
Absorption, %	63,7	63,7
Temps de développement, minutes	6,5	5,2
Stabilité, minutes	9,9	7,8
Indice de tolérance au pétrissage, UB	31	34
<b>Farinogramme, bol de 300 g<sup>4</sup></b>		
Absorption, %	64,6	64,7
Temps de développement, minutes	5,6	7,0
Stabilité, minutes	13,1	10,3
Indice de tolérance au pétrissage, UB	17	31
<b>Extensogramme (135 minutes)</b>		
Résistance maximale, UB	570	447
Extensibilité (longueur), cm	22,0	22,0
Surface, cm <sup>2</sup>	161	127
<b>Alvéogramme</b>		
P (surpression maximale), mm H <sub>2</sub> O	115	106
L (longueur), mm	116	147
P/L	0,99	0,72
W (énergie de déformation), 10 <sup>-4</sup> joules	445	457
le (indice d'élasticité), %	61,8	59,5



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

### Données sur la qualité des récoltes de blé CWRS no 2, échantillons des Prairies<sup>1</sup> regroupés

Paramètres qualitatifs <sup>2</sup>	2023	2022
<b>Panification (procédé rapide canadien)</b>		
Absorption, %	67	66
Temps de pétrissage, minutes	5,5	4,4
Énergie au pétrissage, Wh/kg	14,0	10,5
Volume du pain, cm <sup>3</sup> /100 g farine	979	951

<sup>1</sup> Échantillons de blé CWRS no 2 obtenus dans le cadre du Programme d'échantillons de récolte de la Commission canadienne des grains. La région des Prairies comprend la Colombie-Britannique, l'Alberta, la Saskatchewan et le Manitoba (régions 1 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).