

**Blé roux de printemps Canada Prairie (CPSR)**Données sur la qualité des récoltes de blé CPSR no 2 ou supérieur, échantillons des Prairies regroupés¹

Paramètres qualitatifs²	2023	2022
Blé		
Poids spécifique, kg/hl	80,9	83,3
Poids de 1000 grains, g	39,2	40,1
Teneur en protéines, %	12,6	12,1
Teneur en protéines, % (base de la matière sèche)	14,6	13,9
Teneur en cendres, %	1,46	1,45
Indice de chute, secondes	407	413
Indice granulométrique, %	55	50
Rendement de la farine à la mouture - moulin de laboratoire Bühler		
Blé propre, %	76,9	76,3
Farine - taux d'extraction (%) pour l'analyse		
Teneur en protéines, %	11,8	11,2
Perte protéique, %	0,8	0,8
Teneur en gluten humide, %	31,4	29,6
Indice de gluten, %	97,6	96,5
Teneur en cendres, %	0,43	0,45
Feuilles de pâte, clarté (L*) à 2 h ³	77,0	76,2
Feuilles de pâte, teinte rouge (a*) à 2 h ³	1,6	1,5
Feuilles de pâte, teinte jaune (b*) à 2 h ³	25,2	25,8
Dégradation de l'amidon, %	7,3	8,2
Viscosité maximale à l'amylographe, UB	571	699
Farinogramme, bol de 50 g		
Absorption, %	63,1	63,5
Temps de développement, minutes	7,4	5,6
Stabilité, minutes	9,7	9,0
Indice de tolérance au pétrissage, UB	36	31
Farinogramme, bol de 300 g⁴		
Absorption, %	63,9	64,5
Temps de développement, minutes	3,8	4,1
Stabilité, minutes	13,1	10,9
Indice de tolérance au pétrissage, UB	15	15
Extensogramme (135 minutes)		
Résistance maximale, UB	509	538
Extensibilité - longueur, cm	19,3	18,5
Surface, cm ²	129	128
Alvéogramme		
P (surpression maximale), mm H ₂ O	122	130
L (longueur), mm	98	104
P/L	1,25	1,26
W (énergie de déformation), 10 ⁻⁴ joules	403	422
le (indice d'élasticité), %	58,2	56,0



Blé roux de printemps Canada Prairie (CPSR)

Données sur la qualité des récoltes de blé CPSR no 2 ou supérieur, échantillons des Prairies regroupés¹

Paramètres qualitatifs ²	2023	2022
Panification (procédé rapide canadien)		
Absorption, %	67	67
Temps de pétrissage, minutes	5,1	4,9
Énergie au pétrissage, Wh/kg	12,5	11,5
Volume du pain, cm ³ /100 g farine	976	957

¹ Échantillons de blé CPSR no 2 ou supérieur 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).

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).