



Blé roux de printemps de l'Ouest canadien (CWRS) nos 1 et 2 Cargaisons destinées à l'exportation, échantillons regroupés par grade

Premier trimestre de la campagne agricole 2023-2024¹

Paramètres qualitatifs ²	Atlantique		Pacifique		
	CWRS no 1	CWRS no 2	CWRS no 1	CWRS no 2	
Blé					
Poids spécifique, kg/hl	83,6	83,3	83,4	82,7	
Poids de 1000 grains, g	36,1	34,3	31,7	33,4	
Teneur en protéines, %	14,2	13,9	13,8	13,8	
Teneur en protéines, % (base de la matière sèche)	16,5	16,1	15,9	16,0	
Teneur en cendres, %	1,57	1,53	1,43	1,44	
Indice de chute, secondes	421	360	391	415	
Indice granulométrique, %	51	52	54	51	
Rendement de la farine à la mouture - moulin de laboratoire Bühler					
Blé propre, %	76,5	76,4	77,0	76,7	
Farine - taux d'extraction (%) pour l'analyse	74	74	74	60	74
Teneur en protéines, %	13,3	13,1	13,1	13,0	13,1
Teneur en gluten humide, %	36,5	34,7	35,6	34,6	35,2
Indice de gluten, %	93,5	96,4	96,8	97,4	95,6
Teneur en cendres, %	0,45	0,44	0,42	0,38	0,42
Feuilles de pâte, clarté (L*) à 2 h ³	76,2	76,1	76,5	77,4	76,2
Feuilles de pâte, teinte rouge (a*) à 2 h ³	2,0	2,0	1,9	1,6	1,9
Feuilles de pâte, teinte jaune (b*) à 2 h ³	25,7	25,4	25,5	25,7	25,2
Dégradation de l'amidon, %	7,9	8,1	8,1	7,6	8,2
Viscosité maximale à l'amylographe, UB	561	518	559	645	535
Farinogramme, 50 g					
Absorption, %	64,0	63,3	64,4	63,9	64,0
Temps de développement, minutes	6,5	7,5	7,7	8,3	6,8
Stabilité, minutes	9,6	11,1	9,8	20,1	10,2
Indice de tolérance au pétrissage, UB	24	27	28	15	26
Farinogramme, 300 g					
Absorption, %	65,0	64,7	65,5	65,1	65,4
Temps de développement, minutes	7,5	6,4	7,8	8,4	6,0
Stabilité, minutes	14,8	14,8	15,2	43,0	15,3
Indice de tolérance au pétrissage, UB	14	14	14	10	14
Extensogramme (135 minutes)⁴					
Résistance maximale, UB	619	638	674	771	631
Extensibilité (longueur), cm	19,7	19,9	19,0	19,2	19,6
Surface, cm ²	153	160	160	183	154
Alvéogramme					
P (surpression maximale), mm H ₂ O	108	116	127	134	128
L (longueur), mm	132	125	120	112	114
P/L	0,82	0,93	1,06	1,20	1,12
W (énergie de déformation), x 10 ⁻⁴ joules	453	474	505	509	488
le (indice d'élasticité), %	61,2	62,1	62,2	62,3	62,3



Blé roux de printemps de l'Ouest canadien (CWRS) nos 1 et 2

Cargaisons destinées à l'exportation, échantillons regroupés par grade, premier trimestre

Premier trimestre de la campagne agricole 2023-2024¹

Paramètres qualitatifs ²	Atlantique		Pacifique		
	CWRS no 1	CWRS no 2	CWRS no 1	CWRS no 2	
Panification (procédé rapide canadien)					
Absorption, %	68	67	68	68	68
Temps de pétrissage, minutes	4,9	5,0	5,0	5,2	5,1
Énergie au pétrissage, Wh/kg	13,1	13,1	13,0	13,7	13,7
Volume du pain, cm ³ /100 g farine	1019	1001	1040	1033	1006
Panification (procédé levain-levure)					
Absorption, %	ND ⁵	ND	63	63	ND
Temps de pétrissage, minutes	ND	ND	4,1	4,2	ND
Énergie au pétrissage, Wh/kg	ND	ND	6,7	6,9	ND
Volume du pain, cm ³ /100 g farine	ND	ND	1048	1045	ND

¹ Les échantillons regroupés des cargaisons du premier trimestre ont été créés à partir d'échantillons prélevés lors du chargement des expéditions destinées à l'exportation au cours des mois d'août, septembre et octobre 2023. Ils peuvent inclure du blé CWRS cultivé en 2022.

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 Les résultats de l'extensogramme ont été générés à partir de pâtes qui ont été mélangées à l'aide d'un mélangeur de modèle Farinograph 2024. Dans le passé, c'est un mélangeur de modèle Farinograph-E qui était utilisé pour mélanger la pâte.

⁵ Non disponible.