



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

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

Troisième 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	83,3	82,9	82,7	82,9	
Poids de 1000 grains, g	35,5	34,0	37,1	36,1	
Teneur en protéines, %	13,7	13,7	13,7	13,7	
Teneur en protéines, % (base de la matière sèche)	15,8	15,9	15,9	15,8	
Teneur en cendres, %	1,41	1,45	1,37	1,38	
Indice de chute, secondes	337	352	391	365	
Indice granulométrique, %	48	48	48	49	
Rendement de la farine à la mouture - moulin de laboratoire Bühler					
Blé propre, %	77,1	77,3	77,0	76,4	
Farine - taux d'extraction (%) pour l'analyse	74	74	74	60	74
Teneur en protéines, %	12,7	13,0	13,0	12,6	12,9
Teneur en gluten humide, %	33,1	34,7	35,4	34,4	34,4
Indice de gluten, %	97,0	96,2	94,7	96,5	97,1
Teneur en cendres, %	0,44	0,45	0,43	0,39	0,43
Feuilles de pâte, clarté (L*) à 2 h ³	76,0	75,3	76,0	77,1	75,9
Feuilles de pâte, teinte rouge (a*) à 2 h ³	1,8	2,1	2,0	1,6	1,9
Feuilles de pâte, teinte jaune (b*) à 2 h ³	25,4	25,1	25,5	25,3	25,3
Dégradation de l'amidon, %	7,5	7,6	7,8	7,7	7,6
Viscosité maximale à l'amylographe, UB	469	400	465	553	478
Farinogramme, 50 g					
Absorption, %	62,5	62,3	64,0	63,8	63,6
Temps de développement, minutes	7,4	7,3	7,7	6,7	7,3
Stabilité, minutes	11,7	10,2	11,4	20,9	10,1
Indice de tolérance au pétrissage, UB	28	32	27	15	27
Farinogramme, 300 g					
Absorption, %	63,3	63,7	65,1	64,5	64,7
Temps de développement, minutes	6,5	6,2	8,2	8,5	5,7
Stabilité, minutes	14,9	12,2	14,8	42,6	14,7
Indice de tolérance au pétrissage, UB	15	22	20	9	16
Extensogramme (135 minutes)⁴					
Résistance maximale, UB	645	588	676	792	617
Extensibilité (longueur), cm	19,8	21,1	19,3	18,2	20,4
Surface, cm ²	160	158	161	176	158
Alvéogramme					
P (surpression maximale), mm H ₂ O	113	104	119	129	117
L (longueur), mm	119	135	119	107	126
P/L	0,95	0,77	1,00	1,21	0,93
W (énergie de déformation), x 10 ⁻⁴ joules	455	451	480	476	479
le (indice d'élasticité), %	63,3	62,1	63,1	62,1	62,0



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

Paramètres qualitatifs ²	Troisième trimestre de la campagne agricole 2023-2024 ¹				
	Atlantique		Pacifique		
	CWRS no 1	CWRS no 2	CWRS no 1	CWRS no 2	
Panification (procédé rapide canadien)					
Absorption, %	67	66	68	66	68
Temps de pétrissage, minutes	5,6	5,2	5,1	5,3	4,9
Énergie au pétrissage, Wh/kg	13,1	13,2	12,1	13,2	11,4
Volume du pain, cm ³ /100 g farine	1087	1158	1085	1127	1138
Panification (procédé levain-levure)					
Absorption, %	ND ⁵	ND	64	64	ND
Temps de pétrissage, minutes	ND	ND	4,6	5,1	ND
Énergie au pétrissage, Wh/kg	ND	ND	8,3	10,4	ND
Volume du pain, cm ³ /100 g farine	ND	ND	1032	995	ND

1 Les échantillons regroupés des cargaisons du troisième trimestre ont été créés à partir d'échantillons prélevés lors du chargement des expéditions destinées à l'exportation au cours des mois de février, mars et avril 2024.

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.