



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

Deuxième 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	83,1	82,9	82,6	
Poids de 1000 grains, g	36,5	36,3	34,7	36,0	
Teneur en protéines, %	13,8	13,9	13,6	13,9	
Teneur en protéines, % (base de la matière sèche)	16,0	16,0	15,8	16,1	
Teneur en cendres, %	1,43	1,44	1,38	1,48	
Indice de chute, secondes	385	353	381	387	
Indice granulométrique, %	50	51	52	51	
Rendement de la farine à la mouture - moulin de laboratoire Bühler					
Blé propre, %	76,9	76,6	76,7	76,4	
Farine - taux d'extraction (%) pour l'analyse	74	74	74	60	74
Teneur en protéines, %	12,9	12,9	13,0	12,8	12,9
Teneur en gluten humide, %	34,3	34,2	34,6	34,8	34,6
Indice de gluten, %	97,2	97,9	95,3	97,1	96,9
Teneur en cendres, %	0,42	0,41	0,40	0,38	0,40
Feuilles de pâte, clarté (L*) à 2 h ³	76,2	75,7	76,4	77,0	76,0
Feuilles de pâte, teinte rouge (a*) à 2 h ³	1,8	2,0	1,9	1,5	1,9
Feuilles de pâte, teinte jaune (b*) à 2 h ³	25,4	25,4	25,4	25,5	25,6
Dégradation de l'amidon, %	7,9	8,0	8,0	7,3	8,1
Viscosité maximale à l'amylographe, UB	508	461	502	538	465
Farinogramme, 50 g					
Absorption, %	63,4	63,3	64,7	63,4	64,4
Temps de développement, minutes	7,4	7,7	6,7	9,9	7,2
Stabilité, minutes	11,0	10,4	10,3	24,6	9,8
Indice de tolérance au pétrissage, UB	24	30	22	12	33
Farinogramme, 300 g					
Absorption, %	64,4	64,8	65,9	64,5	65,7
Temps de développement, minutes	7,7	7,0	5,9	7,5	5,0
Stabilité, minutes	15,0	13,6	14,6	44,3	13,9
Indice de tolérance au pétrissage, UB	19	23	14	8	12
Extensogramme (135 minutes)⁴					
Résistance maximale, UB	712	694	649	807	612
Extensibilité (longueur), cm	18,8	20,2	19,7	18,8	19,7
Surface, cm ²	167	175	160	188	154
Alvéogramme					
P (surpression maximale), mm H ₂ O	125	120	133	130	131
L (longueur), mm	116	125	110	113	116
P/L	1,08	0,96	1,21	1,15	1,13
W (énergie de déformation), x 10 ⁻⁴ joules	494	500	498	507	508
le (indice d'élasticité), %	63,4	63,1	62,8	63,5	62,7



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

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

Deuxième 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, %	67	67	68	67	67
Temps de pétrissage, minutes	5,6	5,7	5,0	5,4	4,9
Énergie au pétrissage, Wh/kg	15,2	16,9	13,1	14,1	13,5
Volume du pain, cm ³ /100 g farine	1034	1023	1042	1057	1013
Panification (procédé levain-levure)					
Absorption, %	NA ⁵	NA	64	63	NA
Temps de pétrissage, minutes	NA	NA	4,3	4,3	NA
Énergie au pétrissage, Wh/kg	NA	NA	6,7	7,8	NA
Volume du pain, cm ³ /100 g farine	NA	NA	1102	1070	NA

1 Les échantillons regroupés des cargaisons du deuxième trimestre ont été créés à partir d'échantillons prélevés lors du chargement des expéditions destinées à l'exportation au cours des mois de novembre et décembre 2023 et de janvier 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.