



Blé de force rouge d'hiver de l'Est canadien (CEHRW)

Données sur la qualité des récoltes de blé CEHRW no 2 ou supérieur, échantillons regroupés selon le grade¹

Paramètres qualitatifs ²	2023
Blé	
Poids spécifique, kg/hl	80,5
Poids de 1000 grains, g	37,5
Teneur en protéines, %	11,4
Teneur en protéines, % (base de la matière sèche)	13,2
Teneur en cendres, %	1,55
Indice de chute, secondes	361
Indice granulométrique, %	55
Rendement de la farine à la mouture - moulin de laboratoire Bühler	
Blé propre, %	76,3
Farine - taux d'extraction (%) pour l'analyse	
74	
Teneur en protéines, %	10,7
Perte protéique, %	0,7
Teneur en gluten humide, %	25,9
Indice de gluten, %	99,4
Teneur en cendres, %	0,43
Feuilles de pâte, clarté (L*) à 2 h ³	75,6
Feuilles de pâte, teinte rouge (a*) à 2 h ³	2,1
Feuilles de pâte, teinte jaune (b*) à 2 h ³	23,5
Dégradation de l'amidon, %	7,0
Viscosité maximale à l'amylographe, UB	360
Farinogramme, bol de 50 g	
Absorption, %	58,1
Temps de développement, minutes	1,8
Stabilité, minutes	4,7
Indice de tolérance au pétrissage, UB	42
Farinogramme, bol de 300 g⁴	
Absorption, %	59,2
Temps de développement, minutes	1,9
Stabilité, minutes	2,7
Indice de tolérance au pétrissage, UB	51
Extensogramme (135 minutes)	
Résistance maximale, UB	544
Extensibilité (longueur), cm	18,5
Surface, cm ²	133
Alvéogramme	
P (surpression maximale), mm H ₂ O	102
L (longueur), mm	102
P/L	1,00
W (énergie de déformation), 10 ⁻⁴ joules	351
Ie (indice d'élasticité), %	59,4



Blé de force rouge d'hiver de l'Est canadien (CEHRW)

Données sur la qualité des récoltes de blé CEHRW no 2 ou supérieur, échantillons regroupés selon le grade¹

Paramètres qualitatifs ²	2023
Panification (procédé rapide canadien)	
Absorption, %	62
Temps de pétrissage, minutes	5,8
Énergie au pétrissage, Wh/kg	13,0
Volume du pain, cm ³ /100 g farine	956

¹ Échantillons obtenus dans le cadre du Programme d'échantillons de récolte de la Commission canadienne des grains.

² Les données sont exprimées selon une teneur en eau de 13,5 % pour le blé et de 14,0 % pour la farine. 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).