



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	2024	2023
Blé		
Poids spécifique, kg/hl	80,5	80,5
Poids de 1000 grains, g	38,1	37,5
Teneur en protéines, %	11,6	11,4
Teneur en protéines, % (base de la matière sèche)	13,4	13,2
Teneur en cendres, %	1,45	1,55
Indice de chute, secondes	385	361
Rendement de la farine à la mouture - moulin de laboratoire Bühler		
Blé propre, %	76,5	76,3
Farine - taux d'extraction (%) pour l'analyse	74	74
Teneur en protéines, %	10,5	10,7
Perte protéique, %	1,1	0,7
Teneur en gluten humide, %	27,8	25,9
Indice de gluten, %	97,1	99,4
Teneur en cendres, %	0,44	0,43
Feuilles de pâte, clarté (L*) à 2 h ³	74,4	75,6
Feuilles de pâte, teinte rouge (a*) à 2 h ³	2,4	2,1
Feuilles de pâte, teinte jaune (b*) à 2 h ³	22,8	23,5
Dégradation de l'amidon, %	7,0	7,0
Viscosité maximale à l'amylographe, UB	411	360
Farinogramme, bol de 50 g		
Absorption, %	58,5	58,1
Temps de développement, minutes	2,1	1,8
Stabilité, minutes	5,1	4,7
Indice de tolérance au pétrissage, UB	44	42
Farinogramme, bol de 300 g⁴		
Absorption, %	59,6	59,2
Temps de développement, minutes	2,0	1,9
Stabilité, minutes	3,8	2,7
Indice de tolérance au pétrissage, UB	45	51
Extensogramme (135 minutes)		
Résistance maximale, UB	399	544
Extensibilité (longueur), cm	18,6	18,5
Surface, cm ²	97	133
Alvéogramme		
P (surpression maximale), mm H ₂ O	80	102
L (longueur), mm	107	102
P/L	0,75	1,00
W (énergie de déformation), 10 ⁻⁴ joules	268	351
Ie (indice d'élasticité), %	55,2	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	2024	2023
Panification (procédé rapide canadien)		
Absorption, %	63	62
Temps de pétrissage, minutes	4,9	5,8
Énergie au pétrissage, Wh/kg	8,9	13,0
Volume du pain, cm ³ /100 g farine	958	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, 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

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).