



Blé roux de printemps Canada Prairie (CPSR)

Données sur la qualité des récoltes de blé CPSR no 2 ou supérieur, échantillons des Prairies regroupés¹

Paramètres qualitatifs ²	2024	2023
Blé		
Poids spécifique, kg/hl	81	81
Poids de 1000 grains, g	36,8	39,2
Teneur en protéines, %	13,4	12,6
Teneur en protéines, % (base de la matière sèche)	15,5	14,6
Teneur en cendres, %	1,47	1,46
Indice de chute, secondes	412	407
Rendement de la farine à la mouture - moulin de laboratoire Bühler		
Blé propre, %	75,8	76,9
Farine - taux d'extraction (%) pour l'analyse		
Teneur en protéines, %	12,5	11,8
Perte protéique, %	0,9	0,8
Teneur en gluten humide, %	32,6	31,4
Indice de gluten, %	97,6	97,6
Teneur en cendres, %	0,43	0,43
Feuilles de pâte, clarté (L*) à 2 h ³	75,5	77,0
Feuilles de pâte, teinte rouge (a*) à 2 h ³	1,9	1,6
Feuilles de pâte, teinte jaune (b*) à 2 h ³	24,8	25,2
Dégradation de l'amidon, %	7,4	7,3
Viscosité maximale à l'amylographe, UB	637	571
Farinogramme, bol de 50 g		
Absorption, %	63,2	63,1
Temps de développement, minutes	5,0	7,4
Stabilité, minutes	10,4	9,7
Indice de tolérance au pétrissage, UB	17	36
Farinogramme, bol de 300 g⁴		
Absorption, %	64,2	63,9
Temps de développement, minutes	5,4	3,8
Stabilité, minutes	13,5	13,1
Indice de tolérance au pétrissage, UB	17	15
Extensogramme (135 minutes), méthode standard		
Résistance maximale, UB	678	509
Extensibilité - longueur, cm	19,7	19,3
Surface, cm ²	169	129
Extensogramme (90 minutes), méthode au pétrin à tiges⁵		
Résistance maximale, UB	658	577
Extensibilité (longueur), cm	15,8	15,9
Surface, cm ²	124	113
Alvéogramme		
P (surpression maximale), mm H ₂ O	124	122
L (longueur), mm	114	98
P/L	1,09	1,25
W (énergie de déformation), 10 ⁻⁴ joules	481	403
Ie (indice d'élasticité), %	62,4	58,2



Blé roux de printemps Canada Prairie (CPSR)

Données sur la qualité des récoltes de blé CPSR no 2 ou supérieur, échantillons des Prairies regroupés¹

Paramètres qualitatifs ²	2024	2023
Panification (procédé rapide canadien)		
Absorption, %	66	67
Temps de pétrissage, minutes	5,7	5,1
Énergie au pétrissage, Wh/kg	13,4	12,5
Volume du pain, cm ³ /100 g farine	933	976

¹ Échantillons de blé CPSR no 2 ou supérieur obtenus dans le cadre du Programme d'échantillons de récolte de la Commission canadienne des grains. La région des Prairies comprend la Colombie-Britannique, l'Alberta, la Saskatchewan et le Manitoba (régions 1 à 10 sur la carte des régions productrices).

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 Nouveau paramètre à compter de 2022 (auparavant, les résultats obtenus au farinographe étaient générés uniquement avec un bol de 50 g).

⁵ Analyse supplémentaire réalisée en 2024. La pâte entièrement développée a été préparée à l'aide d'un pétrin à tiges de type Swanson jusqu'à 10 % après le temps de pic, avec 1 % de sel (sur la base du poids de la farine) et une absorption au farinographe de plus 4 %. Consulter notre méthode Extensogramme (pétrin à tiges) pour obtenir de plus amples renseignements.



Blé roux de printemps Canada Prairie (CPSR)

Données sur la qualité des récoltes de blé CPSR no 2 ou supérieur, échantillons des Prairies regroupés¹

Farinogrammes et extensogrammes

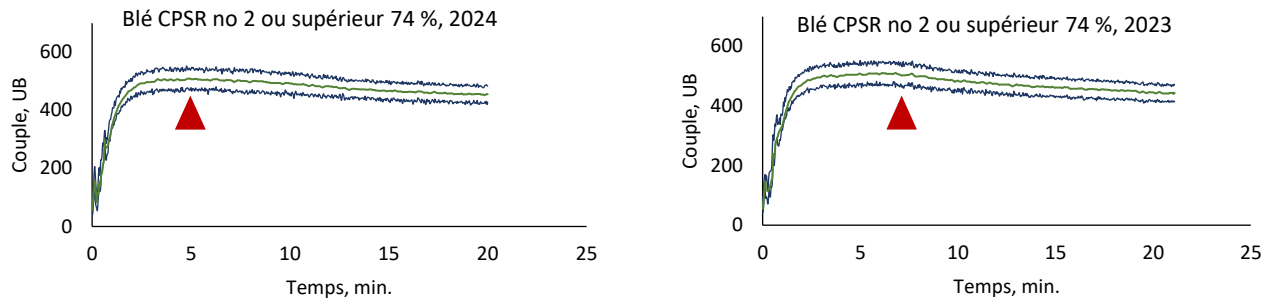


Figure 1. Exemples de farinogrammes (bol de 50 g) générés à partir de farine obtenue à un taux d'extraction de 74 % avec les échantillons des Prairies regroupés de blé CPSR no 2 ou supérieur des campagnes agricoles 2023 et 2024. Les valeurs de couple minimal et maximal (bleu), les valeurs de couple moyen (vert) et le temps de développement de la pâte (flèche rouge) sont indiqués.

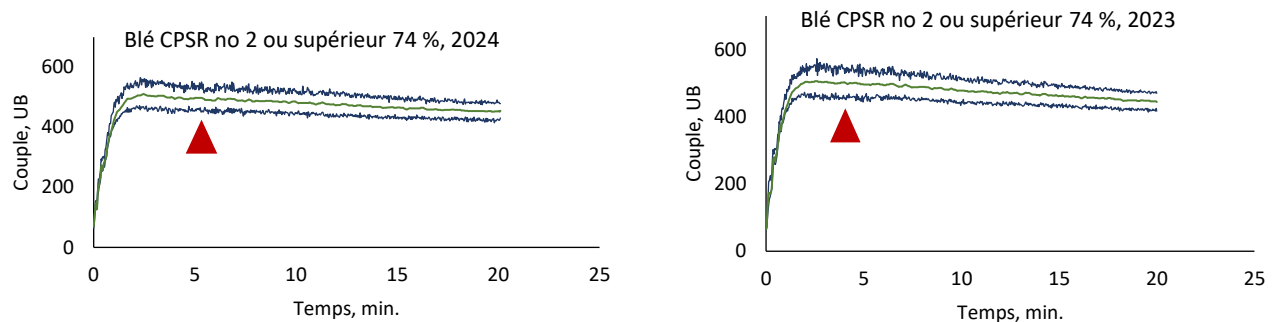


Figure 2. Exemples de farinogrammes (bol de 300 g) générés à partir de farine obtenue à un taux d'extraction de 74 % avec les échantillons des Prairies regroupés de blé CPSR no 2 ou supérieur des campagnes agricoles 2023 et 2024. Les valeurs de couple minimal et maximal (bleu), les valeurs de couple moyen (vert) et le temps de développement de la pâte (flèche rouge) sont indiqués.

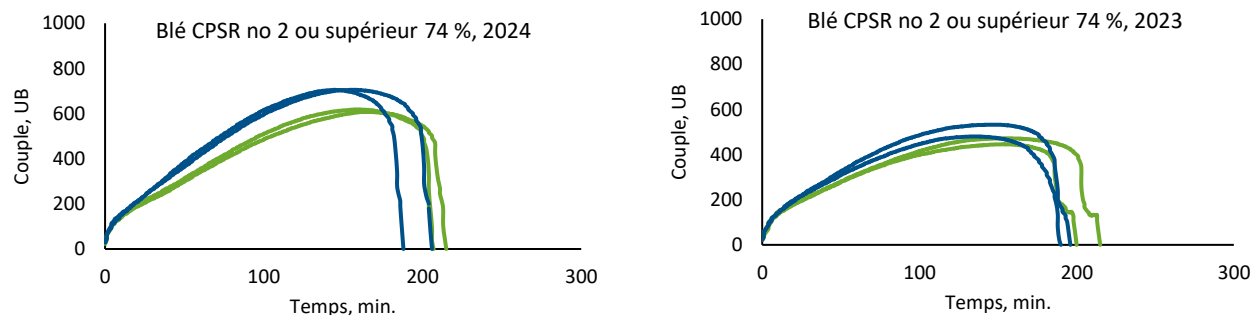


Figure 3. Exemples d'extensogrammes (méthode standard) à 45 minutes (vert) et 135 minutes (bleu) générés à partir de farine obtenue à un taux d'extraction de 74 % avec les échantillons des Prairies regroupés de blé CPSR no 2 ou supérieur des campagnes agricoles 2023 et 2024.