

**Blé roux de printemps de l'Ouest canadien (CWRS)****Données sur la qualité des récoltes de blé CWRS no 2, échantillons des Prairies¹ regroupés**

Paramètres qualitatifs²	2024	2023
Blé		
Poids spécifique, kg/hl	79	81
Poids de 1000 grains, g	32,8	36,1
Teneur en protéines, %	13,8	13,0
Teneur en protéines, % (base de la matière sèche)	16,0	15,1
Teneur en cendres, %	1,55	1,42
Indice de chute, secondes	373	360
Rendement de la farine à la mouture - moulin de laboratoire Bühler		
Blé propre, %	76,5	76,4
Farine - taux d'extraction (%) pour l'analyse	74	74
Teneur en protéines, %	12,8	12,3
Perte protéique, %	1,0	0,7
Teneur en gluten humide, %	34,4	32,8
Indice de gluten, %	97,5	97,4
Teneur en cendres, %	0,43	0,42
Feuilles de pâte, clarté (L*) à 2 h ³	76,1	77,4
Feuilles de pâte, teinte rouge (a*) à 2 h ³	1,9	1,6
Feuilles de pâte, teinte jaune (b*) à 2 h ³	26,2	25,4
Dégradation de l'amidon, %	7,8	7,8
Viscosité maximale à l'amylographe, UB	522	470
Farinogramme, bol de 50 g		
Absorption, %	64,1	63,7
Temps de développement, minutes	6,4	6,5
Stabilité, minutes	10,7	9,9
Indice de tolérance au pétrissage, UB	26	31
Farinogramme, bol de 300 g⁴		
Absorption, %	65,1	64,6
Temps de développement, minutes	5,4	5,6
Stabilité, minutes	13,5	13,1
Indice de tolérance au pétrissage, UB	16	17
Extensogramme (135 minutes), méthode standard⁵		
Résistance maximale, UB	563	621
Extensibilité (longueur), cm	20,7	18,8
Surface, cm ²	149	147
Extensogramme (90 minutes), méthode au pétrin à tiges⁶		
Résistance maximale, UB	526	561
Extensibilité (longueur), cm	18,3	16,1
Surface, cm ²	118	113
Alvéogramme		
P (surpression maximale), mm H ₂ O	117	115
L (longueur), mm	118	116
P/L	0,99	0,99
W (énergie de déformation), 10 ⁻⁴ joules	464	445
le (indice d'élasticité), %	63,3	61,8



Blé roux de printemps de l'Ouest canadien (CWRS)

Données sur la qualité des récoltes de blé CWRS no 2, échantillons des Prairies¹ regroupés

Paramètres qualitatifs ²	2024	2023
Panification (procédé rapide canadien)		
Absorption, %	67	67
Temps de pétrissage, minutes	5,5	5,5
Énergie au pétrissage, Wh/kg	13,9	14,0
Volume du pain, cm ³ /100 g farine	967	979

¹ Échantillons de blé CWRS no 1 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). En 2024 et 2023, le blé CWRS no 2 a été déclassé en raison des grains vitreux durs (HVK). La teneur minimale en HVK est de 65 % pour le blé CWRS no 1.

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 Le farinographe utilisé pour mélanger la pâte pour l'extensographe a été remplacé par un nouveau modèle en 2024. À des fins de comparaison, les échantillons regroupés de 2023, qui avaient été conservés au congélateur, ont été analysés à nouveau avec les échantillons regroupés de 2024 après avoir été mélangés avec le nouveau modèle de farinographe.

⁶ 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 de l'Ouest canadien (CWRS) Données sur la qualité des récoltes de blé CWRS no 2, échantillons des Prairies¹ regroupés

Farinogrammes et extensogrammes

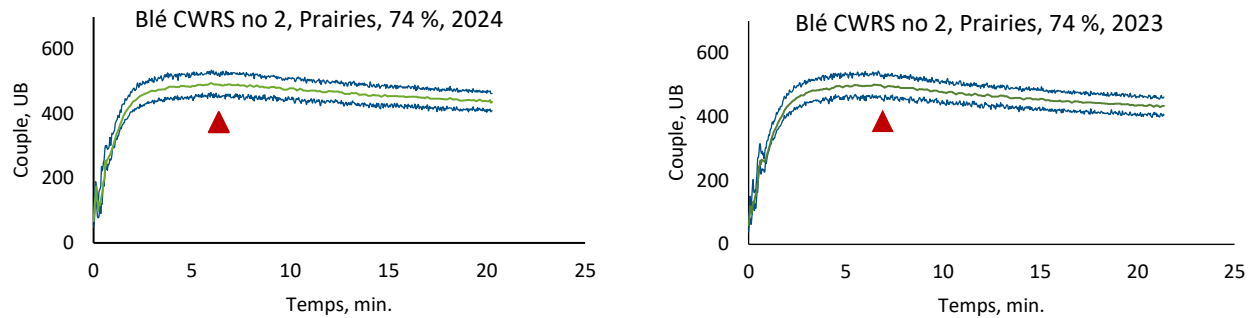


Figure 1. Exemples de farinogrammes (bol de 50 g) générés à partir de farine obtenue à un taux d'extraction de 74 % avec les échantillons des Prairies regroupés de blé CWRS no 2 des campagnes agricoles 2023 et 2024. Les valeurs de couple minimal et maximal (bleu), les valeurs de couple moyen (vert) et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

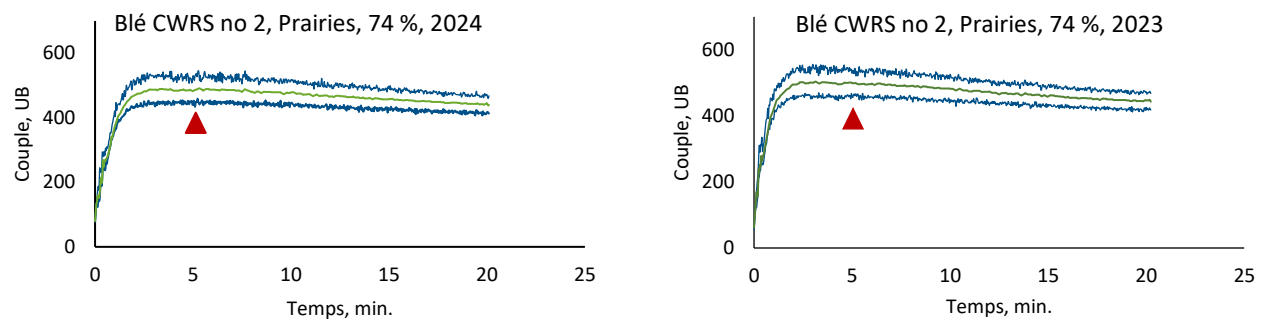


Figure 2. Exemples de farinogrammes (bol de 300 g) générés à partir de farine obtenue à un taux d'extraction de 74 % avec les échantillons des Prairies regroupés de blé CWRS no 2 des campagnes agricoles 2023 et 2024. Les valeurs de couple minimal et maximal (bleu), les valeurs de couple moyen (vert)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

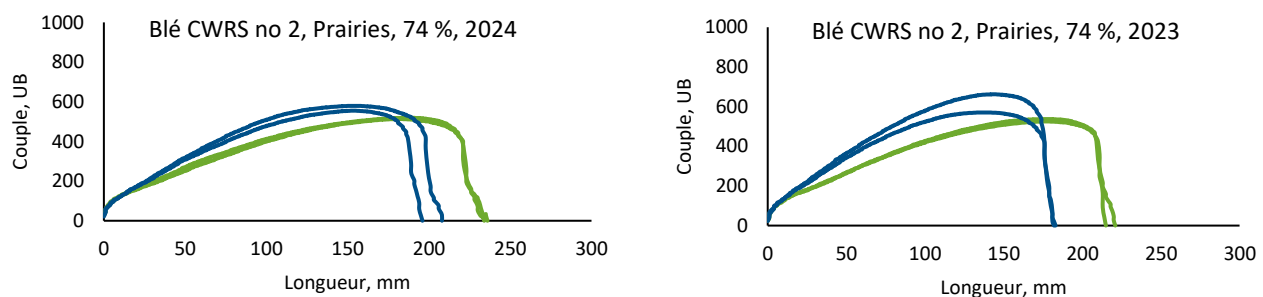


Figure 3. Exemples d'extensogrammes à 45 minutes (vert) et 135 minutes (bleu) générés à partir de farine obtenue à un taux d'extraction de 74 % avec les échantillons des Prairies regroupés de blé CWRS no 2 des campagnes agricoles 2023 et 2024.