

**Blé roux de printemps de l'Ouest canadien (CWRS)****Données sur la qualité des récoltes de blé CWRS no 1, échantillons de l'Ouest des Prairies¹ regroupés**

Paramètres qualitatifs ²	2023		2022	
Blé				
Poids spécifique, kg/hl	81,6		82,9	
Poids de 1000 grains, g	33,3		35,5	
Teneur en protéines, %	14,2		14,0	
Teneur en protéines, % (base de la matière sèche)	16,4		16,2	
Teneur en cendres, %	1,46		1,5	
Indice de chute, secondes	414		417	
Indice granulométrique, %	50		49	
Rendement de la farine à la mouture - moulin de laboratoire Bühler				
Blé propre, %	76,0		75,6	
Farine - taux d'extraction (%) pour l'analyse	74	60	74	60
Teneur en protéines, %	13,6	13,5	13,1	13,0
Perte protéique, %	0,6	0,7	0,9	1,0
Teneur en gluten humide, %	37,5	36,1	34,4	35,1
Indice de gluten, %	95,0	97,3	94,7	95,4
Teneur en cendres, %	0,43	0,39	0,44	0,40
Feuilles de pâte, clarté (L*) à 2 h ³	76,7	78,2	76,6	77,2
Feuilles de pâte, teinte rouge (a*) à 2 h ³	2,0	1,6	1,7	1,6
Feuilles de pâte, teinte jaune (b*) à 2 h ³	26,1	25,8	25,5	26,0
Dégradation de l'amidon, %	7,9	7,7	8,3	8,3
Viscosité maximale à l'amylographe, UB	631	663	711	713
Farinogramme, bol de 50 g				
Absorption, %	65,8	65,1	65,3	65,0
Temps de développement, minutes	7,6	8,7	6,2	7,3
Stabilité, minutes	11,9	25,7	9,8	14,7
Indice de tolérance au pétrissage, UB	22	9	20	17
Farinogramme, bol de 300 g ⁴				
Absorption, %	66,6	65,5	66,2	65,8
Temps de développement, minutes	7,0	11,5	6,7	8,9
Stabilité, minutes	16,5	47,5	12,7	35,6
Indice de tolérance au pétrissage, UB	10	0	15	8
Extensogramme (135 minutes)				
Résistance maximale, UB	555	796	553	631
Extensibilité (longueur), cm	20,5	18,6	20,0	20,1
Surface, cm ²	146	183	140	160
Alvéogramme				
P (surpression maximale), mm H ₂ O	124	130	121	131
L (longueur), mm	121	110	126	122
P/L	1,02	1,18	0,96	1,07
W (énergie de déformation), 10 ⁻⁴ joules	509	505	483	511
le (indice d'élasticité), %	63,7	64,1	60,6	60,8



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

Données sur la qualité des récoltes de blé CWRS no 1, échantillons de l'Ouest des Prairies¹ regroupés

Paramètres qualitatifs ²	2023		2022	
Panification (procédé rapide canadien)				
Absorption, %	69	69	68	68
Temps de pétrissage, minutes	5,2	5,4	4,4	4,7
Énergie au pétrissage, Wh/kg	14,2	13,9	11,3	11,8
Volume du pain, cm ³ /100 g farine	969	970	1005	1016
Panification (procédé levain-levure)				
Absorption, %	65	65	63	63
Temps de pétrissage, minutes	3,5	3,7	3,9	4,1
Énergie au pétrissage, Wh/kg	6,5	6,4	6,3	6,3
Volume du pain, cm ³ /100 g farine	1042	1059	1029	1034

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 de l'Ouest des Prairies comprend la Colombie-Britannique, l'Alberta et l'Ouest de la Saskatchewan (régions 5, et 7 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).