

**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	2024		2023	
Blé				
Poids spécifique, kg/hl	82		82	
Poids de 1000 grains, g	31,0		33,3	
Teneur en protéines, %	14,4		14,2	
Teneur en protéines, % (base de la matière sèche)	16,7		16,4	
Teneur en cendres, %	1,51		1,46	
Indice de chute, secondes	416		414	
Rendement de la farine à la mouture - moulin de laboratoire Bühler				
Blé propre, %	75,9		76,0	
Farine - taux d'extraction (%) pour l'analyse	74	60	74	60
Teneur en protéines, %	13,6	13,5	13,6	13,5
Perte protéique, %	0,8	0,9	0,6	0,7
Teneur en gluten humide, %	37,4	36,4	37,5	36,1
Indice de gluten, %	95,1	97,1	95,0	97,3
Teneur en cendres, %	0,44	0,38	0,43	0,39
Feuilles de pâte, clarté (L*) à 2 h ³	75,8	77,1	76,7	78,2
Feuilles de pâte, teinte rouge (a*) à 2 h ³	1,9	1,7	2,0	1,6
Feuilles de pâte, teinte jaune (b*) à 2 h ³	25,8	26,7	26,1	25,8
Dégradation de l'amidon, %	7,9	7,7	7,9	7,7
Viscosité maximale à l'amylographe, UB	672	742	631	663
Farinogramme, bol de 50 g				
Absorption, %	65,2	64,7	65,8	65,1
Temps de développement, minutes	7,9	17,3	7,6	8,7
Stabilité, minutes	13,6	28,3	11,9	25,7
Indice de tolérance au pétrissage, UB	18	5	22	9
Farinogramme, bol de 300 g ⁴				
Absorption, %	66,1	65,1	66,6	65,5
Temps de développement, minutes	8,9	10,3	7,0	11,5
Stabilité, minutes	19,6	50,1	16,5	47,5
Indice de tolérance au pétrissage, UB	17	0	10	0
Extensogramme (135 minutes), méthode standard ⁵				
Résistance maximale, UB	713	880	634	847
Extensibilité (longueur), cm	20,1	19,8	20,6	17,9
Surface, cm ²	178	211	163	183
Extensogramme (90 minutes), méthode au pétrin à tiges ⁶				
Résistance maximale, UB	567	679	590	628
Extensibilité (longueur), cm	18,5	17,9	17,7	16,1
Surface, cm ²	129	151	126	127
Alvéogramme				
P (surpression maximale), mm H ₂ O	120	131	124	130
L (longueur), mm	124	120	121	110
P/L	0,97	1,09	1,02	1,18
W (énergie de déformation), 10 ⁻⁴ joules	502	535	509	505
Ie (indice d'élasticité), %	64,2	64,0	63,7	64,1



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	2024		2023	
Panification (procédé rapide canadien)				
Absorption, %	67	67	69	69
Temps de pétrissage, minutes	5,3	5,8	5,2	5,4
Énergie au pétrissage, Wh/kg	14,0	15,1	14,2	13,9
Volume du pain, cm ³ /100 g farine	980	984	969	970
Panification (procédé levain-levure)				
Absorption, %	63	63	65	65
Temps de pétrissage, minutes	4,1	4,3	3,5	3,7
Énergie au pétrissage, Wh/kg	7,3	7,4	6,5	6,4
Volume du pain, cm ³ /100 g farine	1154	1106	1042	1059

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).

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.

Farinogrammes et extensogrammes

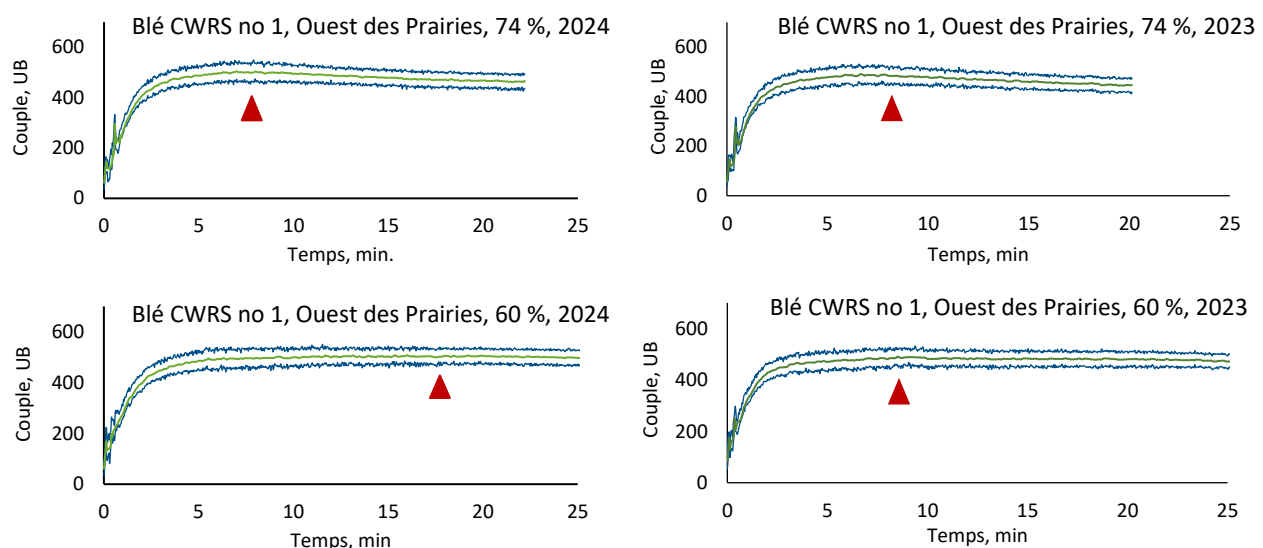


Figure 1. Exemples de farinogrammes (bol de 50 g) générés à partir de farine obtenue à des taux d'extraction de 74 % et 60 % avec les échantillons de l'Ouest des Prairies regroupés de blé CWRS no 1 des campagnes agricoles 2023 et 2024. Les valeurs de couple minimal et maximal (bleu), les valeurs de couple moyen (vert) et le temps de développement de la pâte (flèche rouge) sont indiqués.



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

Farinogrammes et extensogrammes

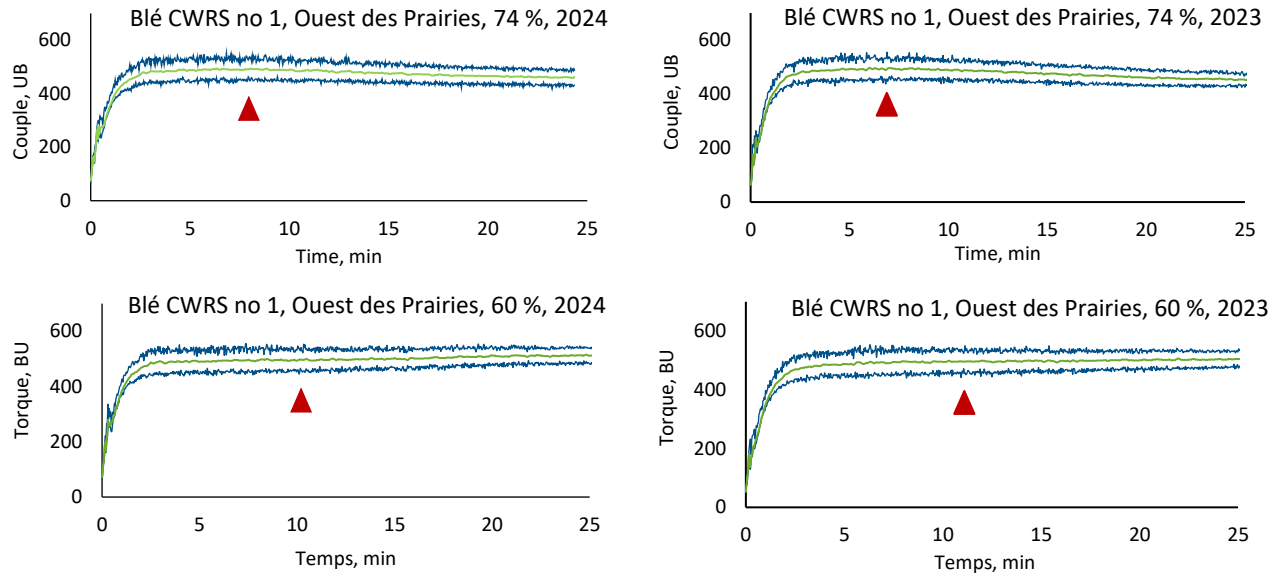


Figure 2. Exemples de farinogrammes (bol de 300 g) générés à partir de farine obtenue à des taux d'extraction de 74 % et 60 % avec les échantillons de l'Ouest des Prairies regroupés de blé CWRS no 1 des campagnes agricoles 2023 et 2024. Les valeurs de couple minimal et maximal (bleu), les valeurs de couple moyen (vert) et le temps de développement de la pâte (flèche rouge) sont indiqués.

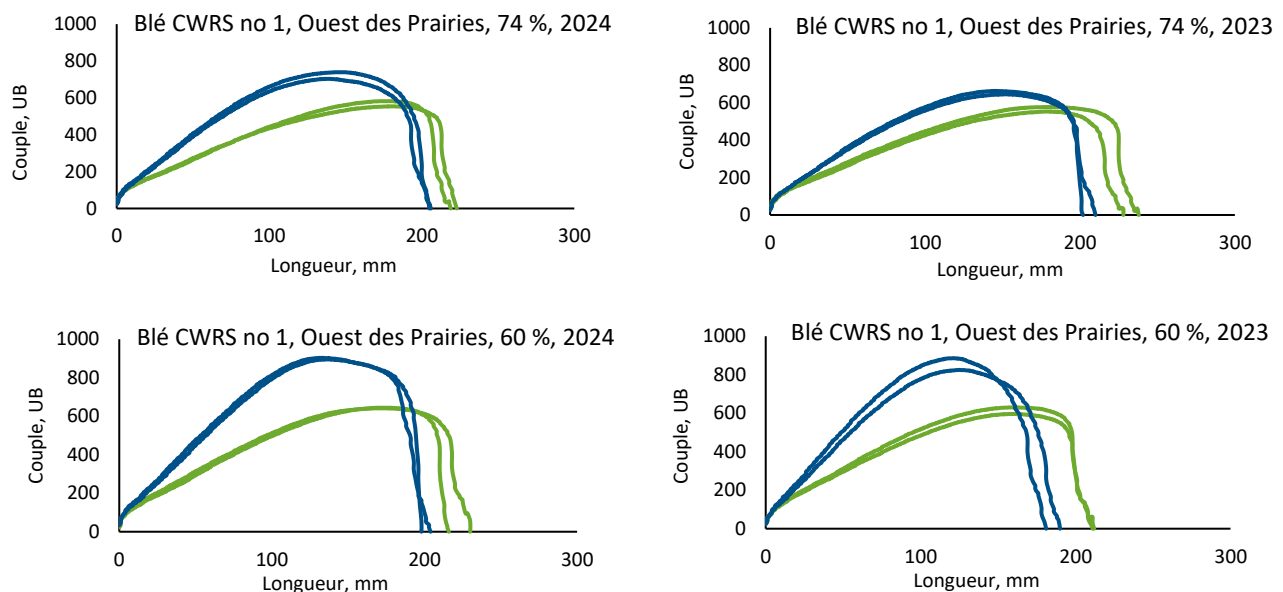


Figure 3. Exemples d'extensogrammes à 45 minutes (vert) et 135 minutes (bleu) générés à partir de farine obtenue à des taux d'extraction de 74 % et 60 % avec les échantillons de l'Ouest des Prairies regroupés de blé CWRS no 1 des campagnes agricoles 2023 et 2024.