



Blé roux de printemps de l'Ouest canadien (CWRS) nos 1 et 2
Cargaisons destinées à l'exportation, échantillons regroupés par grade, quatrième trimestre

Quatrième trimestre de la campagne agricole 2023-2024¹

Paramètres qualitatifs²	Atlantique		Pacifique	
	CWRS no 1	CWRS no 2	CWRS no 1	CWRS no 2
Blé				
Poids spécifique, kg/hl	83,0	82,7	82,6	82,1
Poids de 1000 grains, g	36,6	35,6	36,3	36,2
Teneur en protéines, %	13,4	13,5	13,6	13,7
Teneur en protéines, % (base de la matière sèche)	15,4	15,6	15,8	15,9
Teneur en cendres, %	1,40	1,39	1,36	1,35
Indice de chute, secondes	385	363	381	401
Rendement de la farine à la mouture - moulin de laboratoire Bühler				
Blé propre, %	76,8	76,7	76,6	76,3
Farine - taux d'extraction (%) pour l'analyse	74	74	74	60
Teneur en protéines, %	12,8	12,7	13,0	12,8
Teneur en gluten humide, %	33,4	33,5	34,6	34,2
Indice de gluten, %	97,3	96,1	97,7	97,3
Teneur en cendres, %	0,42	0,43	0,43	0,39
Feuilles de pâte, clarté (L*) à 2 h ³	76,2	76,0	76,3	77,1
Feuilles de pâte, teinte rouge (a*) à 2 h ³	1,9	1,9	1,9	1,6
Feuilles de pâte, teinte jaune (b*) à 2 h ³	25,2	25,6	25,2	25,8
Dégradation de l'amidon, %	8,2	8,1	8,1	7,9
Viscosité maximale à l'amylographe, UB	513	432	497	584
Farinogramme, 50 g				
Absorption, %	63,1	63,3	64,2	63,6
Temps de développement, minutes	7,3	7,9	5,4	8,3
Stabilité, minutes	12,6	10,3	9,5	20,9
Indice de tolérance au pétrissage, UB	22	32	19	18
Farinogramme, 300 g				
Absorption, %	64,1	63,9	65,3	64,5
Temps de développement, minutes	5,6	4,6	7,3	7,9
Stabilité, minutes	15,8	15,1	15,1	44,5
Indice de tolérance au pétrissage, UB	10	10	20	11
Extensogramme⁴ (135 minutes)				
Résistance maximale, UB	661	607	694	864
Extensibilité (longueur), cm	19,3	19,9	19,8	18,0
Surface, cm ²	160	153	172	186
Alvéogramme				
P (surpression maximale), mm H ₂ O	116	115	122	127
L (longueur), mm	116	124	113	110
P/L	1,00	0,93	1,08	1,16
W (énergie de déformation), x 10 ⁻⁴ joules	467	480	467	479
le (indice d'élasticité), %	63,8	64,0	62,6	62,5



Blé roux de printemps de l'Ouest canadien (CWRS) nos 1 et 2
Cargaisons destinées à l'exportation, échantillons regroupés par grade, quatrième trimestre

Paramètres qualitatifs ²	Quatrième trimestre de la campagne agricole 2023-2024 ¹				
	Atlantique		Pacifique		
	CWRS no 1	CWRS no 2	CWRS no 1	CWRS no 2	CWRS no 2
Panification (procédé rapide canadien)					
Absorption, %	67	67	68	68	68
Temps de pétrissage, minutes	5,5	6,0	5,3	5,5	5,2
Énergie au pétrissage, Wh/kg	12,7	15,2	12,8	13,5	12,9
Volume du pain, cm ³ /100 g farine	997	979	1018	1006	1017
Panification (procédé levain-levure)					
Absorption, %	ND ⁵	ND	64	64	ND
Temps de pétrissage, minutes	ND	ND	4,1	4,3	ND
Énergie au pétrissage, Wh/kg	ND	ND	8,0	8,0	ND
Volume du pain, cm ³ /100 g farine	ND	ND	1121	1078	ND

¹ Les échantillons regroupés des cargaisons du quatrième trimestre ont été créés à partir d'échantillons prélevés lors du chargement des expéditions destinées à l'exportation au cours des mois de mai, juin et juillet 2024.

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 Les résultats de l'extensogramme ont été générés à partir de pâtes qui ont été mélangées à l'aide d'un mélangeur de modèle Farinograph 2024. Dans le passé, c'est un mélangeur de modèle Farinograph-E qui était utilisé pour mélanger la pâte.

⁵ Non disponible.