

**Blé roux de printemps de l'Ouest canadien (CWRs) nos 1 et 2****Cargaisons destinées à l'exportation, échantillons regroupés par grade, premier trimestre****Premier trimestre de 2024-2025¹**

Paramètres qualitatifs²	Atlantique		Pacifique	
	CWRs no 1	CWRs no 2	CWRs no 1	CWRs no 2
Blé				
Poids spécifique, kg/hl	83	83	83	82
Poids de 1000 grains, g	35,0	33,4	35,1	33,3
Teneur en protéines, %	13,7	13,8	13,9	14,1
Teneur en protéines, % (base de la matière sèche)	15,8	16,0	16,1	16,3
Teneur en cendres, %	1,43	1,48	1,43	1,43
Indice de chute, secondes	403	392	410	378
Rendement de la farine à la mouture - moulin de laboratoire Bühler				
Blé propre, %	76,0	76,0	75,9	75,4
Farine - taux d'extraction (%) pour l'analyse	74	74	74	60
Teneur en protéines, %	12,7	12,7	13,1	13,0
Teneur en gluten humide, %	33,4	33,5	34,7	35,0
Indice de gluten, %	97,6	98,2	97,8	97,6
Teneur en cendres, %	0,42	0,43	0,43	0,38
Feuilles de pâte, clarté (L*) à 2 h ³	76,1	76,0	76,2	77,4
Feuilles de pâte, teinte rouge (a*) à 2 h ³	1,8	1,9	1,9	1,6
Feuilles de pâte, teinte jaune (b*) à 2 h ³	25,1	25,2	25,5	25,6
Dégradation de l'amidon, %	7,8	8,0	7,9	7,6
Viscosité maximale à l'amylographe, UB	611	575	639	662
Farinogramme, 50 g				
Absorption, %	63,2	63,0	64,3	63,3
Temps de développement, minutes	6,8	7,0	7,4	16,3
Stabilité, minutes	14,6	12,4	14,8	27,8
Indice de tolérance au pétrissage, UB	20	22	21	9
Farinogramme, 300 g				
Absorption, %	63,9	64,0	65,2	64,5
Temps de développement, minutes	6,2	6,7	7,4	13,2
Stabilité, minutes	20,2	17,2	20,4	49,5
Indice de tolérance au pétrissage, UB	7	13	12	0
Extensogramme (135 minutes), méthode standard⁴				
Résistance maximale, UB	664	665	652	969
Extensibilité (longueur), cm	20,2	18,7	19,8	16,7
Surface, cm ²	170	156	165	194
Extensogramme (90 minutes), méthode au pétrin à tiges⁵				
Résistance maximale, UB	591	566	583	630
Extensibilité (longueur), cm	16,0	16,4	15,6	15,5
Surface, cm ²	119	116	114	122
Alvéogramme				
P (surpression maximale), mm H ₂ O	109	107	115	122
L (longueur), mm	121	124	121	124
P/L	0,90	0,86	0,95	0,98
W (énergie de déformation), x 10 ⁻⁴ joules	452	452	476	513
le (indice d'élasticité), %	64,2	64,2	64,2	64,4



Blé roux de printemps de l'Ouest canadien (CWRS) nos 1 et 2

Cargaisons destinées à l'exportation, échantillons regroupés par grade, premier trimestre

Premier trimestre de 2024-2025¹

Paramètres qualitatifs ²	Atlantique		Pacifique		
	CWRS no 1	CWRS no 2	CWRS no 1	CWRS no 2	
Panification (procédé rapide canadien)					
Absorption, %	67	67	68	67	68
Temps de pétrissage, minutes	5,7	5,6	5,7	5,5	5,1
Énergie au pétrissage, Wh/kg	14,2	13,7	14,7	13,5	12,2
Volume du pain, cm ³ /100 g farine	988	975	990	985	1028
Panification (procédé levain-levure)					
Absorption, %	ND ⁶	ND	64	63	ND
Temps de pétrissage, minutes	ND	ND	3,8	3,8	ND
Énergie au pétrissage, Wh/kg	ND	ND	7,4	7,5	ND
Volume du pain, cm ³ /100 g farine	ND	ND	1092	1095	ND

1 Les échantillons regroupés des cargaisons du premier trimestre ont été créés à partir d'échantillons prélevés lors du chargement des expéditions destinées à l'exportation au cours des mois d'août, septembre et octobre 2024. Ils peuvent inclure du blé CWRS cultivé en 2023.

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 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 tige) pour obtenir de plus amples renseignements.

6 Non disponible.