

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

Paramètres qualitatifs ²	Deuxième trimestre de 2024-2025 ¹			
	Atlantique		Pacifique	
	CWRs no 1	CWRs no 2	CWRs no 1	CWRs no 2
Blé				
Poids spécifique, kg/hl	84	83	82	82
Poids de 1000 grains, g	33,5	35,2	33,7	31,5
Teneur en protéines, %	13,8	13,8	13,9	14,2
Teneur en protéines, % (base de la matière sèche)	15,9	16,0	16,1	16,4
Teneur en cendres, %	1,55	1,55	1,51	1,51
Indice de chute, secondes	396	424	385	372
Rendement de la farine à la mouture - moulin de laboratoire Bühler				
Blé propre, %	76,9	76,8	76,2	75,8
Farine - taux d'extraction (%) pour l'analyse	74	74	74	60
Teneur en protéines, %	12,7	12,7	13,0	12,8
Teneur en gluten humide, %	33,5	34,3	34,8	34,7
Indice de gluten, %	97,6	97,3	95,6	96,7
Teneur en cendres, %	0,46	0,44	0,44	0,39
Feuilles de pâte à l'eau, clarté (L*) à 2 h ³	76,1	76,0	75,8	77,1
Feuilles de pâte à l'eau, teinte rouge (a*) à 2 h ³	2,1	2,2	2,1	1,7
Feuilles de pâte à l'eau, teinte jaune (b*) à 2 h ³	25,0	25,0	25,7	25,9
Dégradation de l'amidon, %	7,9	8,0	7,8	7,5
Viscosité maximale à l'amylographe, UB	656	613	597	667
Farinogramme, 50 g				
Absorption, %	62,7	62,9	63,9	63,1
Temps de développement, minutes	7,8	7,0	8,3	11,3
Stabilité, minutes	13,0	11,1	13,8	26,2
Indice de tolérance au pétrissage, UB	24	22	21	6
Farinogramme, 300 g				
Absorption, %	63,9	64,1	65,2	64,1
Temps de développement, minutes	7,9	7,1	6,8	10,4
Stabilité, minutes	15,2	15,8	17,9	49,5
Indice de tolérance au pétrissage, UB	21	16	13	2
Extensogramme (135 minutes), méthode standard⁴				
Résistance maximale, UB	683	597	631	778
Extensibilité (longueur), cm	19,3	20,1	20,4	18,8
Surface, cm ²	166	152	166	180
Extensogramme (90 minutes), méthode au pétrin à tiges⁵				
Résistance maximale, UB	556	549	570	599
Extensibilité (longueur), cm	17,3	17,5	17,1	16,2
Surface, cm ²	116	117	122	120
Alvéogramme				
P (surpression maximale), mm H ₂ O	105	104	110	119
L (longueur), mm	127	130	135	128
P/L	0,83	0,80	0,82	0,93
W (énergie de déformation), x 10 ⁻⁴ joules	453	451	485	504
le (indice d'élasticité), %	65,0	64,5	63,5	64,0



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

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

Paramètres qualitatifs ²	Deuxième trimestre de 2024-2025 ¹				
	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	5,8	5,4	5,2	5,6	5,6
Énergie au pétrissage, Wh/kg	13,2	12,9	12,3	13,3	14,1
Volume du pain, cm ³ /100 g farine	923	971	990	1009	974
Panification (procédé levain-levure)					
Absorption, %	ND ⁶	ND	63	62	ND
Temps de pétrissage, minutes	ND	ND	3,9	3,9	ND
Énergie au pétrissage, Wh/kg	ND	ND	6,5	6,6	ND
Volume du pain, cm ³ /100 g farine	ND	ND	1092	1072	ND

1 Les échantillons regroupés des cargaisons du deuxième trimestre ont été créés à partir d'échantillons prélevés lors du chargement des expéditions destinées à l'exportation au cours des mois de novembre et décembre 2024 et de janvier 2025.

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.