



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

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

Paramètres qualitatifs ²	Troisième 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	83	82
Poids de 1000 grains, g	32,7	33,4	31,7	32,0
Teneur en protéines, %	13,6	13,9	13,9	14,1
Teneur en protéines, % (base de la matière sèche)	15,7	16,0	16,1	16,3
Teneur en cendres, %	1,51	1,56	1,50	1,49
Indice de chute, secondes	418	415	418	377
Rendement de la farine à la mouture - moulin de laboratoire Bühler				
Blé propre, %	77,5	77,1	76,3	76,1
Farine - taux d'extraction (%) pour l'analyse	74	74	74	60
Teneur en protéines, %	12,8	12,9	13,1	12,8
Teneur en gluten humide, %	33,7	34,0	34,6	33,9
Indice de gluten, %	97,3	95,4	96,8	96,0
Teneur en cendres, %	0,44	0,44	0,43	0,40
Feuilles de pâte à l'eau, clarté (L*) à 2 h ³	76,5	75,7	75,6	77,3
Feuilles de pâte à l'eau, teinte rouge (a*) à 2 h ³	2,0	2,1	2,1	1,6
Feuilles de pâte à l'eau, teinte jaune (b*) à 2 h ³	25,1	24,7	25,8	25,5
Dégradation de l'amidon, %	7,7	7,7	7,5	7,6
Viscosité maximale à l'amylographe, UB	698	565	580	659
Farinogramme, 50 g				
Absorption, %	62,7	62,6	63,5	62,9
Temps de développement, minutes	5,9	7,5	7,9	8,7
Stabilité, minutes	10,4	11,1	11,3	24,4
Indice de tolérance au pétrissage, UB	20	30	23	18
Farinogramme, 300 g				
Absorption, %	63,4	63,4	64,5	63,7
Temps de développement, minutes	8,0	6,2	8,6	11,6
Stabilité, minutes	17,1	15,1	17,2	49,7
Indice de tolérance au pétrissage, UB	18	14	15	3
Extensogramme (135 minutes), méthode standard⁴				
Résistance maximale, UB	685	566	708	892
Extensibilité (longueur), cm	18,3	19,3	19,1	16,8
Surface, cm ²	156	140	167	181
Extensogramme (90 minutes), méthode au pétrin à tiges⁵				
Résistance maximale, UB	543	496	525	565
Extensibilité (longueur), cm	18,4	17,4	18,3	17,5
Surface, cm ²	122	105	115	121
Alvéogramme				
P (surpression maximale), mm H ₂ O	105	101	103	113
L (longueur), mm	134	133	141	143
P/L	0,78	0,76	0,73	0,79
W (énergie de déformation), x 10 ⁻⁴ joules	462	441	469	524
le (indice d'élasticité), %	64,1	64,1	63,3	64,0



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

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

Paramètres qualitatifs ²	Troisième trimestre de 2024-2025 ¹			
	Atlantique		Pacifique	
	CWRS no 1	CWRS no 2	CWRS no 1	CWRS no 2
Panification (procédé rapide canadien)				
Absorption, %	66	66	66	66
Temps de pétrissage, minutes	5,7	5,1	5,2	5,7
Énergie au pétrissage, Wh/kg	13,7	11,6	13,5	14,4
Volume du pain, cm ³ /100 g farine	969	976	1026	1023
Panification (procédé levain-levure)				
Absorption, %	ND ⁶	ND	62	62
Temps de pétrissage, minutes	ND	ND	4,2	4,5
Énergie au pétrissage, Wh/kg	ND	ND	8,8	9,0
Volume du pain, cm ³ /100 g farine	ND	ND	1097	1065

1 Les échantillons regroupés des cargaisons du troisième trimestre ont été créés à partir d'échantillons prélevés lors du chargement des expéditions destinées à l'exportation au cours des mois de février, mars et avril 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.