



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 2024-2025 ¹			
	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	34,0	34,8	33,3	30,8
Teneur en protéines, %	13,8	13,7	13,8	13,9
Teneur en protéines, % (base de la matière sèche)	15,9	15,8	16,0	16,0
Teneur en cendres, %	1,56	1,58	1,52	1,52
Indice de chute, secondes	409	392	396	395
Rendement de la farine à la mouture - moulin de laboratoire Bühler				
Blé propre, %	77,0	77,0	76,8	76,2
Farine - taux d'extraction (%) pour l'analyse	74	74	74	60
Teneur en protéines, %	12,9	12,8	13,1	12,6
Teneur en gluten humide, %	34,4	35,5	35,8	34,3
Indice de gluten, %	97,6	97,5	97,1	95,7
Teneur en cendres, %	0,45	0,44	0,44	0,39
Feuilles de pâte à l'eau, clarté (L*) à 2 h ³	75,7	75,8	76,3	77,2
Feuilles de pâte à l'eau, teinte rouge (a*) à 2 h ³	2,1	2,1	1,9	1,7
Feuilles de pâte à l'eau, teinte jaune (b*) à 2 h ³	24,8	24,7	25,2	25,5
Dégradation de l'amidon, %	7,8	8,0	7,9	8,0
Viscosité maximale à l'amylographe, UB	653	666	578	635
Farinogramme, 50 g				
Absorption, %	62,6	62,3	63,9	63,1
Temps de développement, minutes	8,4	8,3	8,3	8,7
Stabilité, minutes	11,3	12,9	12,8	25,0
Indice de tolérance au pétrissage, UB	26	25	27	14
Farinogramme, 300 g				
Absorption, %	63,4	63,4	64,6	63,9
Temps de développement, minutes	8,2	6,0	9,7	9,2
Stabilité, minutes	16,8	16,7	43,1	44,3
Indice de tolérance au pétrissage, UB	18	8	10	6
Extensogramme (135 minutes), méthode standard⁴				
Résistance maximale, UB	686	652	836	848
Extensibilité (longueur), cm	19,7	20,3	18,6	17,6
Surface, cm ²	178	176	200	189
Extensogramme (90 minutes), méthode au pétrin à tiges⁵				
Résistance maximale, UB	600	586	564	592
Extensibilité (longueur), cm	17,4	17,8	18,3	17,5
Surface, cm ²	133	135	133	132
Alvéogramme				
P (surpression maximale), mm H ₂ O	110	111	119	126
L (longueur), mm	132	115	129	127
P/L	0,83	0,97	0,92	0,99
W (énergie de déformation), x 10 ⁻⁴ joules	490	444	509	527
le (indice d'élasticité), %	64,8	64,1	63,6	63,1



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 2024-2025 ¹			
	Atlantique		Pacifique	
	CWRS no 1	CWRS no 2	CWRS no 1	CWRS no 2
Panification (procédé rapide canadien)				
Absorption, %	66	65	67	66
Temps de pétrissage, minutes	5,5	5,2	5,4	5,2
Énergie au pétrissage, Wh/kg	13,4	13,7	14,5	13,0
Volume du pain, cm ³ /100 g farine	992	950	998	1014
Panification (procédé levain-levure)				
Absorption, %	ND ⁶	ND	63	62
Temps de pétrissage, minutes	ND	ND	8,3	9,0
Énergie au pétrissage, Wh/kg	ND	ND	4,1	4,4
Volume du pain, cm ³ /100 g farine	ND	ND	1140	1106

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 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.