



**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 <sup>2</sup>	Troisième trimestre de la campagne agricole 2022-2023 <sup>1</sup>				
	Atlantique		Pacifique		
	CWRS no 1	CWRS no 2	CWRS no 1	CWRS no 2	
<b>Blé</b>					
Poids spécifique, kg/hl	83,6	83,4	84,1	83,8	
Poids de 1000 grains, g	33,9	32,3	36,0	34,4	
Teneur en protéines, %	14,2	14,2	13,8	13,9	
Teneur en protéines, % (base de la matière sèche)	16,4	16,4	15,9	16,1	
Teneur en cendres, %	1,60	1,57	1,50	1,52	
Indice de chute, secondes	385	368	422	423	
Indice granulométrique, %	53	53	52	51	
<b>Rendement de la farine à la mouture - moulin de laboratoire Bühler</b>					
Blé propre, %	76,3	76,0	76,2	75,8	
<b>Farine - taux d'extraction (%) pour l'analyse</b>	<b>74</b>	<b>74</b>	<b>74</b>	<b>60</b>	<b>74</b>
Teneur en protéines, %	13,3	13,3	13,1	13,0	13,2
Teneur en gluten humide, %	36,8	36,3	36,0	36,3	36,3
Indice de gluten, %	92,1	93,6	91,9	93,4	92,0
Teneur en cendres, %	0,46	0,45	0,45	0,37	0,44
Feuilles de pâte, clarté (L*) à 2 h <sup>3</sup>	76,9	76,4	76,6	77,7	76,9
Feuilles de pâte, teinte rouge (a*) à 2 h <sup>3</sup>	2,1	2,1	2,0	1,7	2,1
Feuilles de pâte, teinte jaune (b*) à 2 h <sup>3</sup>	25,4	25,3	25,6	25,7	25,6
Dégradation de l'amidon, %	8,1	8,1	8,5	8,4	8,6
Viscosité maximale à l'amylographe, UB	515	466	636	684	677
<b>Farinogramme, 50 g</b>					
Absorption, %	64,0	63,8	65,3	64,5	65,4
Temps de développement, minutes	6,0	6,2	7,5	8,5	5,5
Stabilité, minutes	8,4	9,6	10,1	16,1	9,8
Indice de tolérance au pétrissage, UB	27	32	27	12	20
<b>Farinogramme, 300 g</b>					
Absorption, %	64,9	64,8	66,3	65,6	66,4
Temps de développement, minutes	7,9	5,2	7,4	10,8	6,2
Stabilité, minutes	12,1	11,5	12,8	20,0	13,0
Indice de tolérance au pétrissage, UB	29	19	17	9	11
<b>Extensogramme (135 minutes)</b>					
Résistance maximale, UB	541	475	599	731	528
Extensibilité (longueur), cm	20,8	22,8	19,9	19,0	20,9
Surface, cm <sup>2</sup>	141	141	147	170	140
<b>Alvéogramme</b>					
P (surpression maximale), mm H <sub>2</sub> O	103	98	132	131	118
L (longueur), mm	124	130	104	104	110
P/L	0,83	0,75	1,27	1,26	1,07
W (énergie de déformation), x 10 <sup>-4</sup> joules	404	398	460	455	430



## 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 <sup>2</sup>	Troisième trimestre de la campagne agricole 2022-2023 <sup>1</sup>				
	Atlantique		Pacifique		
	CWRS no 1	CWRS no 2	CWRS no 1	CWRS no 2	CWRS no 2
le (indice d'élasticité), %	60,1	60,1	60,2	60,2	60,2
<b>Panification (procédé rapide canadien)</b>					
Absorption, %	66	68	69	67	68
Temps de pétrissage, minutes	4,3	4,9	4,8	4,6	4,6
Énergie au pétrissage, Wh/kg	10,2	11,4	10,8	11,1	10,1
Volume du pain, cm <sup>3</sup> /100 g farine	1040	1062	1005	1033	1035
<b>Panification (procédé levain-levure)</b>					
Absorption, %	ND <sup>4</sup>	ND	64	63	ND
Temps de pétrissage, minutes	ND	ND	4,2	4,1	ND
Énergie au pétrissage, Wh/kg	ND	ND	8,6	8,1	ND
Volume du pain, cm <sup>3</sup> /100 g farine	ND	ND	1039	1005	ND

<sup>1</sup> 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 2023.

<sup>2</sup> 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.

<sup>3</sup> 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.

<sup>4</sup> Non disponible.