



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

Quatrième trimestre de la campagne agricole 2022-2023¹

Paramètres qualitatifs ²	Atlantique		Pacifique		
	CWRS no 1	CWRS no 2	CWRS no 1	CWRS no 2	
Blé					
Poids spécifique, kg/hl	83,5	83,4	84,3	83,9	
Poids de 1000 grains, g	33,8	33,6	33,7	35,5	
Teneur en protéines, %	14,1	14,2	13,9	13,8	
Teneur en protéines, % (base de la matière sèche)	16,3	16,4	16,1	15,9	
Teneur en cendres, %	1,58	1,60	1,53	1,52	
Indice de chute, secondes	388	374	441	413	
Indice granulométrique, %	49	50	52	49	
Rendement de la farine à la mouture - moulin de laboratoire Bühler					
Blé propre, %	76,6	76,5	76,2	75,6	
Farine - taux d'extraction (%) pour l'analyse	74	74	74	60	74
Teneur en protéines, %	13,3	13,4	13,2	13,0	12,9
Teneur en gluten humide, %	35,7	35,5	36,1	35,8	35,8
Indice de gluten, %	94,1	95,9	93,2	94,9	92,1
Teneur en cendres, %	0,44	0,44	0,44	0,38	0,43
Feuilles de pâte, clarté (L*) à 2 h ³	76,4	76,2	76,8	78,1	77,0
Feuilles de pâte, teinte rouge (a*) à 2 h ³	2,1	2,2	2,1	1,6	1,9
Feuilles de pâte, teinte jaune (b*) à 2 h ³	25,9	25,4	26,1	26,3	25,8
Dégradation de l'amidon, %	7,7	7,7	8,1	7,3	8,2
Viscosité maximale à l'amylographe, UB	547	407	623	722	682
Farinogramme, 50 g					
Absorption, %	63,9	63,9	65,4	64,8	65,4
Temps de développement, minutes	6,0	6,9	6,0	8,8	6,7
Stabilité, minutes	8,5	9,1	9,4	16,9	9,1
Indice de tolérance au pétrissage, UB	28	31	24	10	30
Farinogramme, 300 g					
Absorption, %	64,9	64,5	66,5	65,3	66,5
Temps de développement, minutes	7,3	5,5	8,5	11,3	6,5
Stabilité, minutes	12,6	12,0	12,3	34,2	13,1
Indice de tolérance au pétrissage, UB	20	17	26	12	15
Extensogramme (135 minutes)					
Résistance maximale, UB	527	493	553	725	506
Extensibilité (longueur), cm	22,0	22,6	19,9	19,1	20,5
Surface, cm ²	148	141	138	171	133
Alvéogramme					
P (surpression maximale), mm H ₂ O	102	107	122	126	125
L (longueur), mm	129	121	109	111	110
P/L	0,79	0,88	1,12	1,14	1,14
W (énergie de déformation), x 10 ⁻⁴ joules	416	424	437	464	451



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

Quatrième trimestre de la campagne agricole 2022-2023¹

Paramètres qualitatifs ²	Atlantique		Pacifique		
	CWRS no 1	CWRS no 2	CWRS no 1	CWRS no 2	
le (indice d'élasticité), %	60,5	61,5	59,8	60,7	60,0
Panification (procédé rapide canadien)					
Absorption, %	67	67	68	68	68
Temps de pétrissage, minutes	4,3	4,5	4,3	5,1	4,3
Énergie au pétrissage, Wh/kg	10,1	10,6	10,1	12,9	10,7
Volume du pain, cm ³ /100 g farine	1025	1007	1044	1065	1030
Panification (procédé levain-levure)					
Absorption, %	ND ⁴	ND	64	64	ND
Temps de pétrissage, minutes	ND	ND	3,7	3,5	ND
Énergie au pétrissage, Wh/kg	ND	ND	6,7	6,1	ND
Volume du pain, cm ³ /100 g farine	ND	ND	1083	1103	ND

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 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 Non disponible.