

**Blé tendre rouge d'hiver de l'Est canadien (CESRW)****Données sur la qualité des récoltes, échantillons regroupés selon le grade¹**

Paramètres qualitatifs ²	2024		2023	
	CESRW no 2 ou supérieur	CESRW no 3	CESRW no 2 ou supérieur	CESRW no 3
Blé				
Poids spécifique, kg/hl	78,9	76,4	78,1	76,6
Poids de 1 000 grains, g	35,3	33,1	35,7	33,2
Teneur en protéines, %	9,4	9,3	9,8	9,1
Teneur en protéines, % (base de la matière sèche)	10,8	10,8	11,3	10,6
Teneur en cendres, %	1,51	1,43	1,44	1,38
Indice de chute, secondes	353	294	343	288
Rendement de la farine à la mouture - moulin Bühler				
Blé propre, %	75,9	74,8	75,3	74,6
Farine - taux d'extraction (%) aux fins d'analyse	74	74	74	74
Teneur en protéines, %	8,2	8,2	8,5	8,0
Teneur en gluten humide, %	22,7	21,5	20,6	18,3
Teneur en cendres, %	0,52	0,54	0,53	0,51
Feuilles de pâte, clarté (L*) à 2 h ³	75,9	75,7	74,5	74,5
Feuilles de pâte, teinte rouge (a*) à 2 h ³	2,1	2,1	2,1	1,9
Feuilles de pâte, teinte jaune (b*) à 2 h ³	23,3	23,4	22,4	21,5
Dégradation de l'amidon, %	3,8	3,7	3,8	3,4
Viscosité maximale à l'amylographe, UB	421	245	410	229
Capacité de rétention du solvant, eau, %	58	58	57	57
Capacité de rétention du solvant, acide lactique, %	102	102	106	106
Capacité de rétention du solvant, sucrose, %	103	105	100	101
Capacité de rétention du solvant, carbonate de sodium, %	83	83	83	81
Farinogramme, bol de 50 g				
Absorption, %	52,9	52,7	51,7	50,4
Temps de développement, minutes	1,3	1,2	1,0	1,0
Stabilité, minutes	1,5	0,9	1,0	1,1
Indice de tolérance au pétrissage, UB	96	103	106	100
Farinogramme, bol de 300 g				
Absorption, %	54,2	53,5	52,5	51,4
Temps de développement, minutes	1,2	1,2	1,0	1,0
Stabilité, minutes	1,2	1,5	1,2	1,1
Indice de tolérance au pétrissage, UB	103	103	108	102
Alvéogramme				
P (surpression maximale), mm H ₂ O	37	33	32	29
L (longueur), mm	123	113	125	128
P/L	0,30	0,29	0,26	0,23
W (énergie de déformation), x 10 ⁻⁴ joules	85	75	75	76
le (indice d'élasticité), %	33,5	33,1	33,5	35,3



Pâte à biscuits ⁵

Sugar-snap, étalement, mm	81,9	82,0	83,7	83,7
Sugar-snap, ratio (étalement/épaisseur)	9,4	9,4	10,1	10,6
Macro wire-cut, étalement, mm	79,8	79,8	77,1	79,0
Macro wire-cut, ratio (étalement/épaisseur)	8,8	8,7	8,3	8,4

¹ Échantillons obtenus dans le cadre du Programme d'échantillons de récolte de la Commission canadienne des grains.

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 Nouveau paramètre à compter de 2022 (auparavant, les résultats obtenus au farinographe étaient générés uniquement avec un bol de 50 g).

⁵ Les essais « Sugar snap » pour les campagnes agricoles 2023 et 2024 ont été menés côte à côte en 2024 en raison du changement de lot d'un ingrédient.