



Blé de force rouge du Nord canadien (CNHR)

Données sur la qualité des récoltes de blé CNHR no 2 ou supérieur, échantillons des Prairies regroupés¹

Paramètres qualitatifs ²	2023
Blé	
Poids spécifique, kg/hl	81,4
Poids de 1000 grains, g	37,0
Teneur en protéines, %	12,7
Teneur en protéines, % (base de la matière sèche)	14,7
Teneur en cendres, %	1,49
Indice de chute, secondes	391
Indice granulométrique, %	50
Rendement de la farine à la mouture - moulin de laboratoire Bühler	
Blé propre, %	76,7
Farine - taux d'extraction (%) pour l'analyse	
Teneur en protéines, %	12,0
Perte protéique, %	0,7
Teneur en gluten humide, %	32,2
Indice de gluten, %	96,1
Teneur en cendres, %	0,43
Feuilles de pâte, clarté (L*) à 2 h ³	76,5
Feuilles de pâte, teinte rouge (a*) à 2 h ³	1,9
Feuilles de pâte, teinte jaune (b*) à 2 h ³	23,0
Dégradation de l'amidon, %	7,8
Viscosité maximale à l'amylographe, UB	542
Farinogramme, bol de 50 g	
Absorption, %	63,6
Temps de développement, minutes	5,7
Stabilité, minutes	6,8
Indice de tolérance au pétrissage, UB	42
Farinogramme, bol de 300 g⁴	
Absorption, %	65,0
Temps de développement, minutes	5,2
Stabilité, minutes	9,1
Indice de tolérance au pétrissage, UB	26
Extensogramme (135 minutes)	
Résistance maximale, UB	417
Extensibilité (longueur), cm	20,3
Surface, cm ²	110
Alvéogramme	
P (surpression maximale), mm H ₂ O	112
L (longueur), mm	113
P/L	1.00
W (énergie de déformation), 10 ⁻⁴ joules	391
Ie (indice d'élasticité), %	56,7



Blé de force rouge du Nord canadien (CNHR)

Données sur la qualité des récoltes de blé CNHR no 2 ou supérieur, échantillons des Prairies regroupés¹

Paramètres qualitatifs ²	2023
Panification (procédé rapide canadien)	
Absorption, %	66
Temps de pétrissage, minutes	3,5
Énergie au pétrissage, Wh/kg	8,5
Volume du pain, cm ³ /100 g farine	990

¹ Échantillons obtenus dans le cadre du Programme d'échantillons de récolte de la Commission canadienne des grains. La région des Prairies comprend la Colombie-Britannique, l'Alberta, la Saskatchewan et le Manitoba (régions 1 à 10 sur la carte des régions)

² Les données sont exprimées selon une teneur en eau de 13,5 % pour le blé et de 14,0 % pour la farine. 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).