



Blé tendre blanc de printemps de l'Ouest canadien (CWSWS)
Données sur la qualité des récoltes de blé CWSWS no 2 ou supérieur,
échantillons des Prairies regroupés¹

Paramètres qualitatifs²	2023	2022
Blé		
Poids spécifique, kg/hl	81,3	81,1
Poids de 1000 grains, g	32,3	30,1
Teneur en protéines, %	11,7	11,5
Teneur en protéines, % (base de la matière sèche)	13,5	13,2
Teneur en cendres, %	1,34	1,56
Indice de chute, secondes	376	440
Indice granulométrique, %	69	68
Rendement de la farine à la mouture - moulin de laboratoire Bühler		
Blé propre, %	76,5	75,9
Farine - taux d'extraction (%) pour l'analyse		
Teneur en protéines, %	10,5	10,4
Perte protéique, %	1,2	1,1
Teneur en gluten humide, %	30,5	28,4
Indice de gluten, %	73,1	68,7
Teneur en cendres, %	0,55	0,56
Feuilles de pâte, clarté (L*) à 2 h ³	75,2	76,4
Feuilles de pâte, teinte rouge (a*) à 2 h ³	1,6	1,4
Feuilles de pâte, teinte jaune (b*) à 2 h ³	27,1	28,1
Dégradation de l'amidon, %	3,9	4,0
Viscosité maximale à l'amylographe, UB	282	533
Capacité de rétention du solvant, eau, %	61	59
Capacité de rétention du solvant, acide lactique, %	107	102
Capacité de rétention du solvant, sucrose, %	116	113
Capacité de rétention du solvant, carbonate de sodium, %	95	93
Farinogramme, bol de 50 g		
Absorption, %	54,8	54,4
Temps de développement, minutes	2,2	2,5
Stabilité, minutes	1,5	1,9
Indice de tolérance au pétrissage, UB	129	101
Farinogramme, bol de 300 g⁴		
Absorption, %	56,9	55,9
Temps de développement, minutes	2,2	2,2
Stabilité, minutes	1,3	1,7
Indice de tolérance au pétrissage, UB	109	88
Alvéogramme		
P (surpression maximale), mm H ₂ O	35	35
L (longueur), mm	145	128
P/L	0,24	0,27
W (énergie de déformation), x 10 ⁻⁴ joules	67	70
Ie (indice d'élasticité), %	23,6	27,1



Blé tendre blanc de printemps de l'Ouest canadien (CWSWS)
Données sur la qualité des récoltes de blé CWSWS no 2 ou supérieur,
échantillons des Prairies regroupés¹

Paramètres qualitatifs²	2023	2022
Pâte à biscuits		
Sugar-snap, étalement, mm	80,5	78,3
Sugar-snap, ratio (étalement/épaisseur)	8,8	8,8
Wire-cut, étalement, mm	77,7	75,5
Wire-cut, ratio (étalement/épaisseur)	8,4	7,7

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).