

艾伯塔小麦

自20世纪初移民开始清理土地种植粮食以来，小麦一直是本省最重要的农作物之一。





加拿大小麦

小麦是加拿大种植面积最大、出口量最多的农作物。加拿大是全球五大小麦出口国之一，也是高蛋白硬红春麦面粉的最大生产国。加拿大谷物的质量、营养价值以及多功能的特点，使其成为全世界最优质食品及饮料不可缺少的原料。

艾伯塔小麦

农业是艾伯塔省最大的可再生产业。艾伯塔每年小麦的种植面积约670万英亩，产量约940万吨。小麦是艾伯塔省乃至加拿大出口量最大的农产品。

加拿大评级体系

加拿大小麦以其一致性著称。在年复一年、日复一日的交易中，买家认识到他们可以信赖加拿大小麦的质量。加拿大政府机构——加拿大谷物委员会（CGC）对加拿大小麦进行评级。CGC设定谷物的评级标准，确保对收获的每种农作物严格实施这些标准。评级体系考虑到客户对谷物的最终使用要求，进行科学评级。

小麦可以按不同种类和等级购买。小麦等级按制粉及最终产品规格来划分。因此，厂商可以信赖一贯符合客户要求的高品质食品。厂商根据出粉率、蛋白质含量、面筋品质、烘焙吸收率、面包体积及其他标准来购买小麦。

食品安全与质量

CGC除了评级以外，还监督谷物的安全性。CGC定期监测化学残留物及微量元素，从而向客户保证加拿大出产的谷物符合最严格的质量要求。艾伯塔省的粮食是世界上最安全的粮食之一，寒冷的冬季为农作物抵御病虫害提供了天然屏障。





艾伯塔出产
10种制粉小
麦：

- 加西红春麦
(CWRS)
- 加西琥珀杜伦麦
(CWAD)
- 加拿大草原红
春麦
(CPSR)
- 加西软白春麦
(CWSWS)
- 加拿大草原白
春麦
(CPSW)
- 加西超高筋小麦
(CWES)
- 加西红冬麦
(CWRW)
- 加西硬白春麦
(CWHWS)
- 加北硬红麦
(CNHR)
- 加西特种麦
(CWSP)



艾伯塔小麦种类

艾伯塔出产10种小麦。小麦按照其硬度、麦粒颜色和种植期来分类。不同种类的小麦在制粉、烘焙或其他食品用途方面具有不同的特点。艾伯塔约80%的小麦是加西红春麦和加西琥珀杜伦麦。

加西红春麦 (CWRS) ——

在面包烘焙业，硬红春麦面粉可以用来烘烤各种面包，包括大体积模制面包、炉火面包及馒头。CWRS是一种高筋小麦，是烘焙蓬松面包的理想材料。加拿大所出产的硬红春麦大多用于制作大体积模制面包。强而柔韧的面筋性能及强吸水性是顶级CWRS制粉的特点。一些客户在面粉中掺入艾伯塔硬红春麦面粉，以增加炉火面包通常所使用的面粉的强度和/或吸水性。还有些客户将这种小麦掺入其面筋强度较弱的小麦，用于生产馒头和面条。



加西琥珀杜伦麦 (CWAD) ——

艾伯塔省出产某些世界上最优质的琥珀杜伦麦。它用于制作高品质的意大利面及面食产品。用顶级杜伦麦能生产出颜色黄亮的优质粗粒小麦粉。目前我们有两种杜伦麦强度，超高筋杜伦麦单独分离出来以保证质量。一些客户用它制作蒸粗麦粉面包和杜伦面包。加拿大琥珀杜伦麦常与其他杜伦麦混合，以提高产品质量。

加拿大草原红春麦 (CPSR) ——

CPSR用作面包、大饼、比萨饼及其他产品如薄脆饼干和馒头的配料。它的面团具有中高筋度，蛋白质含量中等，硬质麦粒。这种小麦亦可用于生产动物饲料和乙醇。因其均致的品质，这种小麦可与硬红冬麦相媲美。

加西软白春麦 (CWSWS) ——

这种小麦用于制作曲奇、饼干、蛋糕、薄脆饼干、馅饼、制备的混合料及即食谷类食品。这种小麦亦可用于婴儿食品、汤品、蛋筒、华夫饼、比萨饼及椒盐麻花。相比其他类型的小麦，软白小麦面粉的应用更加广泛。

加拿大草原白春麦 (CPSW) ——

CPSW小麦是一种适合做类似各种扁面包，面条，薄煎饼的中筋小麦。这种小麦还可以用来制作乙醇。

加西超高筋小麦 (CWES) ——

这种小麦可用于生产饲料和某些食品。它可用于需要较高面筋强度的特殊产品中，也可与其他小麦品种混合，以增加面粉的面筋强度。超高筋面粉制成的冷冻面团比其他品种制成的面团的保质期更长。

加西红冬麦 (CWRW) ——

CWRW精选品种因其出粉量、面团筋力以及面粉颜色而深受用户喜爱。它们可用来制作法式炉火面包、薄饼、面条、模制面包及馒头。

加西硬白春麦 (CWHWS) ——

这种小麦生产出的面粉品质卓越，颜色雪白，CWHWS小麦用于制作面包和面条。用它烘焙的白面包，兼具全麦黑面包的营养特性。

加北硬红麦 (CNHR) ——

CNHR小麦是出粉率很高的中筋面粉。这种小麦可以被用来制作炉火面包，扁面包和面条。

加西特种麦 (CWSP) ——

各类加西特种粉通常是高产的。因为低蛋白和高淀粉含量的组合，CWSP特种粉最适合用于制作乙醇或者动物饲料。





研究与创新

在加拿大，谷物生产商、加工商、出口商和研究人员致力于新品种的开发、农艺与工艺的研究、以及提供优质的创新型产品。

CGC谷物研究实验室的研究项目包括：

- 杜伦麦质量——
应对以下变化：a) 现代加工技术，
b) 引进新的面食及其他粗粒麦粉产品，及c) 不同买家、加工商和消费者的不同需求。
- 面包小麦——
确定加拿大小麦面粉对烘焙业的加工条件和所使用的添加剂的反应，并确定主要成分如蛋白质与其性能的关系。
- 制粉——
评估加拿大育种品系、出口作物以及新作物的制粉性能。
- 小麦新品种——
是品种注册流程的组成部分。

加拿大国际谷物研究院 (CIGI) 支持范围广泛的技术活动，例如生物燃料、饲料及制粉，其在确保加拿大粮食生产成为市场领导者方面起着重要作用。

艾伯塔省政府通过艾伯塔农业研究与发展委员会 (Agricultural Research and Extension Council of Alberta)，支持与农作物及环境可持续农业相关的应用研究项目。另外，位于埃德蒙顿的艾伯塔大学建立了创新性小麦育种项目，通过此项目开展其他研究。该项目有多个新品种系列，这些品种不仅具有出色的抗病能力，而且保留了硬红小麦及加拿大草原春麦品种的卓越品质。





艾伯塔.....

可靠的小麦来源

艾伯塔开放的商业环境以及天然优势，均有助于我们成为全球市场上主要农产品和制品的主要出口商。艾伯塔省拥有世界一流的基础设施，这使它成为颇具吸引力的投资地点。艾伯塔省的优势包括：

- 四通八达的交通网络
- 较低的企业税
- 大量的年轻而受过教育的劳动力
- 支持农业和农产品加工的项目和服务
- 世界一流的研发
- 素质教育及培训设施

艾伯塔出产优质小麦以及加工食品其他成分的能力，使其成为谷物产品的理想生产地。

艾伯塔农业与林业开发部
www.agrifoodalberta.ca 电
邮： agrifoodexports@gov.ab.ca

