



Blé dur ambré de l'Ouest canadien (CWAD)
Données sur la qualité des récoltes de blé CWAD nos 1, 2 et 3, échantillons des Prairies regroupés ¹

| Paramètres de qualité ² | 2023 | | | 2022 | | |
|---|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|
| | CWAD no 1 | CWAD no 2 | CWAD no 3 | CWAD no 1 | CWAD no 2 | CWAD no 3 |
| Blé | | | | | | |
| Poids spécifique, kg/hl | 81,3 | 79,4 | 78,7 | 81,6 | 79,9 | 80,7 |
| Poids de 1000 grains, g | 37,2 | 36,8 | 37,4 | 39,3 | 36,9 | 36,6 |
| Grains vitreux, % | 95 | 86 | 78 | 93 | 91 | 81 |
| Teneur en protéines, % | 14,7 | 14,6 | 15,0 | 14,2 | 15,3 | 14,2 |
| Teneur en cendres, % | 1,44 | 1,51 | 1,55 | 1,62 | 1,67 | 1,65 |
| Indice de chute, secondes | 438 | 428 | 379 | 506 | 443 | 433 |
| Indice granulométrique du blé dur, % | 36,8 | 36,2 | 37,0 | 33,8 | 36,4 | 34,8 |
| Teneur en cadmium, mg/kg | 0,067 | 0,068 | 0,063 | 0,076 | 0,076 | 0,070 |
| Mouture - moulin Allis-Chalmers | | | | | | |
| Rendement total à la mouture, % | 73,2 | 72,4 | 71,6 | 74,3 | 73,3 | 74,1 |
| Rendement en semoule, % | 65,9 | 65,5 | 64,9 | 66,3 | 65,0 | 65,6 |
| Semoule ³ | | | | | | |
| Teneur en protéines, % | 14,0 | 14,0 | 14,2 | 13,1 | 13,7 | 13,0 |
| Perte protéique, % | 0,7 | 0,6 | 0,8 | 1,1 | 1,6 | 1,2 |
| Teneur en gluten humide, % | 34,7 | 33,5 | 34,5 | 32,3 | 33,6 | 32,2 |
| Indice de gluten, % | 80 | 79 | 72 | 79 | 75 | 77 |
| Teneur en cendres, % | 0,72 | 0,75 | 0,77 | 0,75 | 0,76 | 0,74 |
| Teneur en pigment jaune, ppm | 10,8 | 11,0 | 11,4 | 11,0 | 11,2 | 11,0 |
| Teinte jaune, b* | 33,2 | 33,0 | 32,5 | 34,1 | 33,2 | 33,0 |
| Granulation | | | | | | |
| > 425 µm, % | 8,1 | 8,6 | 8,6 | 7,0 | 7,0 | 7,1 |
| > 250 µm, % | 60,0 | 60,1 | 58,5 | 62,9 | 61,0 | 62,0 |
| > 180 µm, % | 18,5 | 17,5 | 17,7 | 18,3 | 18,1 | 18,3 |
| > 150 µm, % | 6,2 | 6,1 | 6,3 | 5,6 | 5,8 | 5,6 |
| < 150 µm, % | 7,2 | 7,6 | 9,0 | 6,2 | 8,1 | 6,9 |
| Compte des piqûres dans la semoule par 50 cm² | | | | | | |
| Total des piqûres | 8 | 11 | 14 | 9 | 9 | 17 |
| Piqûres foncées | 1 | 3 | 2 | 1 | 2 | 3 |
| Grosses piqûres (≥ 0,06 mm ²) | 3 | 5 | 7 | 4 | 3 | 8 |
| Alvéogramme ⁴ | | | | | | |
| P (surpression maximale), mm H ₂ O | 94 | 96 | 98 | 89 | 90 | 81 |
| L (longueur), mm | 87 | 83 | 82 | 96 | 101 | 98 |
| P/L | 1,08 | 1,16 | 1,20 | 0,93 | 0,89 | 0,83 |
| W (énergie de déformation), 10 ⁻⁴ joules | 245 | 243 | 242 | 243 | 257 | 226 |
| le (indice d'élasticité), % | 48,3 | 47,9 | 47,1 | 48,3 | 49,4 | 48,1 |
| Couleur des spaghettis séchés à 85 °C | | | | | | |
| Clarté, L* | 71,1 | 70,4 | 69,8 | 72,5 | 71,7 | 71,8 |
| Teinte rouge, a* | 7,2 | 7,8 | 8,5 | 5,5 | 6,2 | 6,0 |
| Teinte jaune, b* | 64,0 | 64,0 | 63,7 | 66,5 | 67,0 | 66,7 |
| Texture des spaghettis séchés à 85 °C | | | | | | |
| Force de coupe maximale, g | 697 | 680 | 676 | 574 | 578 | 573 |
| Diamètre d'un brin sec, mm | 1,71 | 1,71 | 1,71 | 1,71 | 1,69 | 1,70 |
| Diamètre d'un brin cuit, mm | 2,53 | 2,53 | 2,53 | 2,54 | 2,53 | 2,53 |

¹ Comprend toutes les régions productrices de blé dur de la Saskatchewan et de l'Alberta.

² Les données sont exprimées selon une teneur en eau de 13,5 % pour le blé et de 14,0 % pour la semoule, sauf dans le cas des résultats à l'alvéogramme, qui sont fondés sur une teneur en eau de 15 %.

³ L'analyse de la semoule est réalisée à partir de produits granuleux avec un taux d'extraction constant de 70 %.