



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 %.