



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

Paramètres de qualité ²	2024			2023		
	CWAD no 1	CWAD no 2	CWAD no 4	CWAD no 1	CWAD no 2	CWAD no 3
Blé						
Poids spécifique, kg/hl	81	79	77	81	79	79
Poids de 1000 grains, g	38,2	33,3	30,9	37,2	36,8	37,4
Grains vitreux, %	92	82	82	95	86	78
Teneur en protéines, %	14,1	15,3	16,8	14,7	14,6	15,0
Teneur en cendres, %	1,61	1,70	1,75	1,44	1,51	1,55
Indice de chute, secondes	473	434	427	438	428	379
Teneur en cadmium, mg/kg	0,055	0,054	0,060	0,067	0,068	0,063
Mouture - moulin Allis-Chalmers						
Rendement total à la mouture, %	72,1	71,3	69,2	73,2	72,4	71,6
Rendement en semoule, %	64,4	63,2	61,1	65,9	65,5	64,9
Semoule ³						
Teneur en protéines, %	13,4	14,2	15,8	14,0	14,0	14,2
Perte protéique, %	0,7	1,1	1,0	0,7	0,6	0,8
Teneur en gluten humide, %	33,9	35,0	37,9	34,7	33,5	34,5
Indice de gluten, %	84	88	88	80	79	72
Teneur en cendres, %	0,77	0,81	0,85	0,72	0,75	0,77
Teneur en pigment jaune, ppm	11,2	11,5	11,7	10,8	11,0	11,4
Teinte jaune, b*	33,6	32,8	32,7	33,2	33,0	32,5
Granulation						
> 425 µm, %	9,7	9,3	8,9	8,1	8,6	8,6
> 250 µm, %	58,4	56,6	55,0	60,0	60,1	58,5
> 180 µm, %	18,9	19,2	19,4	18,5	17,5	17,7
> 150 µm, %	5,5	5,8	6,2	6,2	6,1	6,3
< 150 µm, %	7,6	9,1	10,6	7,2	7,6	9,0
Compte des piqûres dans la semoule par 50 cm²						
Total des piqûres	9	9	4	8	11	14
Piqûres foncées	1	2	0	1	3	2
Grosses piqûres (≥ 0,06 mm ²)	4	4	2	3	5	7
Alvéogramme ⁴						
P (surpression maximale), mm H ₂ O	93	94	105	94	96	98
L (longueur), mm	96	96	103	87	83	82
P/L	0,97	0,98	1,02	1,08	1,16	1,20
W (énergie de déformation), 10 ⁻⁴ joules	269	276	335	245	243	242
le (indice d'élasticité), %	51,3	52,4	55,4	48,3	47,9	47,1
Couleur des spaghettis séchés à 85 °C						
Clarté, L*	71,3	70,1	69,8	71,1	70,4	69,8
Teinte rouge, a*	6,8	7,7	8,1	7,2	7,8	8,5
Teinte jaune, b*	65,8	65,4	65,3	64,0	64,0	63,7
Texture des spaghettis séchés à 85 °C						
Force de coupe maximale, g	601	641	757	697	680	676
Diamètre d'un brin sec, mm	1,71	1,71	1,72	1,71	1,71	1,71
Diamètre d'un brin cuit, mm	2,52	2,52	2,52	2,53	2,53	2,53

¹ Les échantillons des Prairies regroupés proviennent de toutes les régions productrices de blé dur de la Saskatchewan et de l'Alberta. En 2024, le blé CWAD des grades no 2 et no 4 a été déclassé en raison du poids spécifique. Selon le tableau de détermination des grades d'exportation du blé CWAD figurant dans le Guide officiel du classement des grains, le poids spécifique minimum pour les grades CWAD no 1, no 2, no 3 et no 4 est respectivement de 80 kg/hl, 79 kg/hl, 78 kg/hl et 75 kg/hl.

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 %.

⁴ Résultats obtenus à l'aide d'un alvéographe Alveolab de Chopin.