



Blé dur ambré de l'Ouest canadien (CWAD) nos 1, 2 et 3
Cargaisons destinées à l'exportation, échantillons regroupés par grade, quatrième trimestre

	Quatrième trimestre de la campagne agricole 2023-2024 ¹		
Paramètres de qualité ²	CWAD no 1	CWAD no 2	CWAD no 3
Blé			
Poids spécifique, kg/hl	82,2	81,3	81,6
Poids de 1000 grains, g	37,0	39,2	38,0
Grains vitreux, %	85	86	87
Teneur en protéines, %	14,4	14,6	14,4
Teneur en cendres, %	1,52	1,53	1,50
Indice de chute, secondes	446	367	450
Mouture - moulin Allis-Chalmers			
Rendement total à la mouture, %	72,7	72,7	72,2
Rendement en semoule, %	64,8	64,9	64,3
Semoule³			
Teneur en protéines, %	13,8	13,9	13,8
Perte protéique, %	0,6	0,7	0,6
Teneur en gluten humide, %	32,7	32,6	32,4
Indice de gluten, %	84	86	84
Teneur en cendres, %	0,75	0,77	0,74
Teneur en pigment jaune, ppm	10,0	10,1	10,1
Teinte jaune, b*	32,0	31,8	31,3
Granulation			
> 425 µm, %	9,2	8,6	8,8
> 250 µm, %	57,0	58,4	57,7
> 180 µm, %	20,0	19,7	19,6
> 150 µm, %	5,9	5,6	5,8
< 150 µm, %	8,0	7,7	8,1
Compte des piqûres dans la semoule par 50 cm²			
Total des piqûres	9	14	14
Piqûres foncées	1	2	2
Grosses piqûres (≥ 0,06 mm ²)	4	8	7
Alvéogramme⁴			
P (surpression maximale), mm H ₂ O	91	93	87
L (longueur), mm	94	91	98
P/L	0,97	1,02	0,89
W (énergie de déformation), 10 ⁻⁴ joules	250	254	244
Ie (indice d'élasticité), %	49,5	49,3	48,5
Couleur des spaghettis séchés à 85 °C			
Clarté, L*	69,6	69,1	69,2
Teinte rouge, a*	8,6	9,0	8,8
Teinte jaune, b*	62,7	62,6	62,4
Texture des spaghettis séchés à 85 °C			
Force de coupe maximale, g	660	658	638
Diamètre d'un brin sec, mm	1,71	1,71	1,71
Diamètre d'un brin cuit, mm	2,48	2,49	2,48

¹ Les échantillons regroupés des cargaisons de blé CWAD no 1 et no 2 ont été créés à partir d'échantillons prélevés lors du chargement des expéditions destinées à l'exportation au cours des mois de mai, juin et juillet 2024. Les échantillons regroupés des cargaisons de blé CWAD ont été créés à partir d'échantillons prélevés lors du chargement des expéditions destinées à l'exportation de février à juillet 2024.

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.