



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	2025			2024		
	CWAD no 1	CWAD no 2	CWAD no 3	CWAD no 1	CWAD no 2	CWAD no 4
Blé						
Poids spécifique, kg/hl	83	81	80	81	79	77
Poids de 1000 grains, g	46,6	44,6	43,6	38,2	33,3	30,9
Grains vitreux, %	92	88	86	92	82	82
Teneur en protéines, %	14,1	14,1	14,8	14,1	15,3	16,8
Teneur en cendres, %	1,57	1,58	1,66	1,61	1,70	1,75
Indice de chute, secondes	432	353	281	473	434	427
Indice granulométrique du blé dur ³ , %	33	33	33	31	33	33
Teneur en cadmium, mg/kg	0,088	0,077	0,079	0,055	0,054	0,060
Mouture - moulin Allis-Chalmers						
Rendement total à la mouture, %	75,1	74,9	74,3	72,1	71,3	69,2
Rendement en semoule, %	65,9	66,0	65,7	64,4	63,2	61,1
Semoule ³						
Teneur en protéines, %	13,1	13,1	13,6	13,4	14,2	15,8
Perte protéique, %	1,0	1,0	1,2	0,7	1,1	1,0
Teneur en gluten humide, %	32,7	33,2	34,8	33,9	35,0	37,9
Indice de gluten, %	76	73	72	84	88	88
Teneur en cendres, %	0,71	0,70	0,74	0,77	0,81	0,85
Teneur en pigment jaune, ppm	10,2	10,1	9,8	11,2	11,5	11,7
Teinte jaune, b*	31,9	31,6	30,4	33,6	32,8	32,7
Granulation						
> 425 µm, %	8,5	7,7	7,2	9,7	9,3	8,9
> 250 µm, %	55,1	57,3	57,5	58,4	56,6	55,0
> 180 µm, %	22,2	21,1	21,2	18,9	19,2	19,4
> 150 µm, %	7,3	7,0	7,0	5,5	5,8	6,2
< 150 µm, %	7,0	6,8	7,0	7,6	9,1	10,6
Compte des piqûres dans la semoule par 50 cm²						
Total des piqûres	42	55	68	10	15	9
Piqûres foncées	5	10	12	0	1	1
Grosses piqûres (≥ 0,06 mm ²)	23	26	34	5	7	4
Alvéogramme ⁴						
P (surpression maximale), mm H ₂ O	91	86	84	93	94	105
L (longueur), mm	101	101	110	96	96	103
P/L	0,90	0,81	0,76	0,97	0,98	1,02
W (énergie de déformation), 10 ⁻⁴ joules	248	238	232	269	276	335
Ie (indice d'élasticité), %	46,6	46,3	45,1	51,3	52,4	55,4
Couleur des spaghettis séchés à 85 °C						
Clarté, L*	71,0	70,8	69,1	71,3	70,1	69,8
Teinte rouge, a*	6,6	6,8	8,0	6,8	7,7	8,1
Teinte jaune, b*	63,8	63,5	61,7	65,8	65,4	65,3
Texture des spaghettis séchés à 85 °C						
Force de coupe maximale, g	623	617	617	601	641	757
Diamètre d'un brin sec, mm	1,73	1,73	1,73	1,71	1,71	1,72
Diamètre d'un brin cuit, mm	2,52	2,52	2,53	2,52	2,52	2,52

¹ Les échantillons des Prairies regroupés proviennent de 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'indice granulométrique est déterminé à partir de farine de blé produite par un broyeur centrifuge ZM 200 Ultra de Retsch. Consulter nos méthodes et analyses pour mesurer la qualité du blé pour obtenir de plus amples renseignements.

⁴ L'analyse de la semoule est réalisée à partir de produits granuleux avec un taux d'extraction constant de 70 %.

⁵ Résultats obtenus à l'aide d'un alvéographe Alveolab de Chopin.