



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 2024-2025¹

Paramètres de qualité²	CWAD no 1	CWAD no 2	CWAD no 3
Blé			
Poids spécifique, kg/hl	81,5	81,3	81,7
Poids de 1000 grains, g	33,3	32,7	30,7
Grains vitreux, %	93	92	87
Teneur en protéines, %	15,4	15,1	15,4
Teneur en cendres, %	1,68	1,65	1,66
Indice de chute, secondes	480	513	508
Mouture - moulin Allis-Chalmers			
Rendement total à la mouture, %	73,3	73,0	72,4
Rendement en semoule, %	65,4	64,8	64,1
Semoule³			
Teneur en protéines, %	14,4	14,3	14,5
Perte protéique, %	1,0	0,8	0,9
Teneur en gluten humide, %	36,0	35,1	35,6
Indice de gluten, %	84	85	86
Teneur en cendres, %	0,83	0,82	0,83
Teneur en pigment jaune, ppm	10,5	10,4	10,7
Teinte jaune, b*	31,7	31,3	31,4
Granulation			
> 425 µm, %	6,9	7,0	6,7
> 250 µm, %	55,9	55,5	55,0
> 180 µm, %	21,0	20,9	21,0
> 150 µm, %	7,4	7,3	7,4
< 150 µm, %	8,8	9,3	9,9
Compte des piqûres dans la semoule par 50 cm²			
Total des piqûres	18	16	14
Piqûres foncées	1	3	3
Grosses piqûres (≥ 0,06 mm ²)	9	9	6
Alvéogramme⁴			
P (surpression maximale), mm H ₂ O	102	101	97
L (longueur), mm	99	97	100
P/L	1,03	1,04	0,97
W (énergie de déformation), 10 ⁻⁴ joules	315	306	301
le (indice d'élasticité), %	54,5	54,2	54,4
Couleur des spaghettis séchés à 85 °C			
Clarté, L*	70,0	69,9	70,2
Teinte rouge, a*	7,5	7,5	7,4
Teinte jaune, b*	63,5	63,6	63,5
Texture des spaghettis séchés à 85 °C			
Force de coupe maximale, g	691	696	660
Diamètre d'un brin sec, mm	1,72	1,73	1,71
Diamètre d'un brin cuit, mm	2,51	2,52	2,51

¹ Les échantillons regroupés des cargaisons du quatrième trimestre 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 2025.

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.