

**Qualité du blé de l'Ouest canadien en 2013****Blé dur ambré, Ouest canadien no 1 et no 2 – Aptitude technologique du blé à la transformation en pâtes****Échantillons composites des grades de l'enquête sur la récolte de 2013 comparées aux données de 2012**

Paramètres qualitatifs ¹	CWAD n ° 1		CWAD n ° 2	
	2013	2012	2013	2012
Blé				
Poids spécifique, kg/hl	83,4	82,7	83,1	82,4
Poids de 1 000 grains, g	45,9	39,6	47,9	41,3
Grains vitreux durs, %	91	91	79	93
Teneur en protéines, %	11,7	12,7	11,4	12,8
Teneur en cendres, %	1,49	1,53	1,53	1,63
Indice de chute, s	455	440	455	4
Mouture				
Rendement à la mouture, %	75,5	75,0	75,5	75,7
Rendement en semoule, %	67,5	67,2	67,4	67,3
Teneur en cendres de la semoule, %	0,63	0,66	0,65	0,69
Compte des piqûres par 50 cm ² , Total	25	30	36	32
Compte des piqûres par 50 cm ² , Foncées	7	10	12	13
Compte des piqûres par 50 cm ² , Grosses (≥ 0,06 mm ²)	6	12	11	11
Semoule²				
Teneur en protéines, %	10,8	11,8	10,5	11,9
Teneur en gluten humide, %	29,5	31,1	28,3	31,1
Indice de gluten, %	66	65	68	61
Alvéogramme, Longueur, mm	88	89	79	97
Alvéogramme, P (hauteur x 1,1), mm	68	61	67	53
Alvéogramme, P/L	0,77	0,68	0,85	0,55
Alvéogramme, W, x 10 ⁻⁴ joules	173	158	159	135
Teneur en pigment jaune, ppm	9,7	10,0	9,5	9,8
Teinte jaune, b*	33,2	33,0	32,3	32,7
Couleur des feuilles de pâte à (0,5 h) 24 h, Clarté, L*	(81,1) 77,9	(80,6) 77,9	(81,0) 78,8	(80,5) 78,4
Couleur des feuilles de pâte à (0,5 h) 24 h, Teinte rouge, a*	(-2,3) -1,7	(-1,3) -0,8	(-2,3) -1,9	(-1,1) -0,8
Couleur des feuilles de pâte à (0,5 h) 24 h, Teinte jaune, b*	(36,4) 39,6	(37,1) 41,1	(36,7) 40,0	(36,2) 39,3
Indice de chute, s	530	520	550	520

Spaghetti

Clarté, L*	74,3	73,0	74,4	72,6
Teinte rouge, a*	3,9	5,7	4,0	6,3
Teinte jaune, b*	64,8	64,5	64,5	64,1
Diamètre des spaghettis, mm, Sec	1,70	1,68	1,69	1,67
Diamètre des spaghettis, mm, Cuit	2,50	2,50	2,49	2,50
Texture du spaghetti - Force de coupe à (g), 25% du diamètre	86	94	87	94
Texture du spaghetti - Force de coupe à (g), 50% du diamètre	279	308	284	306
Texture du spaghetti - Force de coupe à (g), Force de coupe maximale	571	614	567	602

¹ À moins d'indication contraire, les données sont basées sur 13,5 % d'humidité pour le blé et 14,0 % pour la semoule.

² L'analyse de la semoule est effectuée à l'aide de produits granulaires, à un taux d'extraction constant de 70 %.