

**Qualité du blé de l'Ouest canadien en 2013****Blé dur ambré, Ouest canadien no 3 - 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° 3 | |
|--|-------------|-------------|
| | 2013 | 2012 |
| Blé | | |
| Poids spécifique, kg/hl | 81,8 | 81,5 |
| Poids de 1 000 grains, g | 44,4 | 40,3 |
| Grains vitreux durs, % | 78 | 89 |
| Teneur en protéines, % | 12,0 | 13,6 |
| Teneur en cendres, % | 1,59 | 1,71 |
| Indice de chute, s | 440 | 440 |
| Mouture | | |
| Rendement à la mouture, % | 75,2 | 75,3 |
| Rendement en semoule, % | 66,3 | 67,0 |
| Teneur en cendres de la semoule, % | 0,67 | 0,74 |
| Compte des piqûres par 50 cm ² , Total | 41 | 57 |
| Compte des piqûres par 50 cm ² , Foncées | 16 | 22 |
| Compte des piqûres par 50 cm ² , Grosses (≥ ,06 mm ²) | 11 | 21 |
| Rendement à la mouture, % | 75,2 | 75,3 |
| Rendement en semoule, % | 66,3 | 67,0 |
| Semoule² | | |
| Teneur en protéines, % | 11,1 | 12,5 |
| Teneur en gluten humide, % | 31,0 | 33,5 |
| Indice de gluten, % | 64 | 52 |
| Alvéogramme, Longueur, mm | 81 | 99 |
| Alvéogramme, P (hauteur x 1,1), mm | 65 | 53 |
| Alvéogramme, P/L | 0,80 | 0,53 |
| Alvéogramme, W, x 10 ⁻⁴ joules | 157 | 134 |
| Teneur en pigment jaune, ppm | 9,6 | 9,8 |
| Teinte jaune, b* | 32,0 | 31,8 |
| Couleur des feuilles de pâte à (0,5 h) 24 h, Clarté, L* | (80,2) 78,1 | (79,7) 79,3 |
| Couleur des feuilles de pâte à (0,5 h) 24 h, Teinte rouge, a* | (-2,1) -1,6 | (-0,9) -0,6 |
| Couleur des feuilles de pâte à (0,5 h) 24 h, Teinte jaune, b* | (35,1) 37,8 | (35,1) 36,4 |
| Indice de chute, s | 495 | 495 |

Spaghetti

| | | |
|---|------|------|
| Clarté, L* | 73,5 | 71,6 |
| Teinte rouge, a* | 4,6 | 7,3 |
| Teinte jaune, b* | 64,3 | 63,2 |
| Diamètre des spaghettis, mm, Sec | 1,69 | 1,68 |
| Diamètre des spaghettis, mm, Cuit | 2,48 | 2,51 |
| Texture du spaghetti - Force de coupe à (g) 25% du diamètre | 89 | 97 |
| Texture du spaghetti - Force de coupe à (g) 50% du diamètre | 287 | 314 |
| Texture du spaghetti - Force de coupe à (g) Force de coupe maximale | 578 | 641 |

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 %.

Panification (Procédé rapide canadien)

| | |
|---|------|
| Absorption, % | 67 |
| Énergie au pétrissage, W-h/kg | 6,9 |
| Temps de pétrissage, min | 4,1 |
| Volume du pain, cm ³ /100 g farine | 1030 |

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