

**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.