



## Blé dur ambré de l'Ouest canadien (CWAD) nos 1 et 2 Cargaisons destinées à l'exportation, échantillons regroupés par grade, troisième trimestre

Paramètres de qualité <sup>2</sup>	Troisième trimestre de la campagne agricole 2022-2023 <sup>1</sup>	
	CWAD no 1	CWAD no 2
<b>Blé</b>		
Poids spécifique, kg/hl	82,6	82,8
Poids de 1000 grains, g	39,4	38,8
Grains vitreux, %	96,0	90,0
Teneur en protéines, %	14,7	14,5
Teneur en cendres, %	1,61	1,64
Indice de chute, secondes	512	488
Indice granulométrique du blé dur, %	38,3	39,0
<b>Mouture - moulin Allis-Chalmers</b>		
Rendement total à la mouture, %	74,4	74,1
Rendement en semoule, %	67,4	66,9
<b>Semoule<sup>3</sup></b>		
Teneur en protéines, %	13,8	13,8
Perte protéique, %	0,9	0,7
Teneur en gluten humide, %	33,6	33,7
Indice de gluten, %	83,0	76,0
Teneur en cendres, %	0,79	0,77
Teneur en pigment jaune, ppm	10,9	10,8
Teinte jaune, b*	33,4	33,1
<b>Granulation</b>		
> 425 µm, %	9,4	8,7
> 250 µm, %	61,9	61,6
> 180 µm, %	17,6	17,6
> 150 µm, %	5,8	6,0
< 150 µm, %	5,3	6,1
<b>Compte des piqûres dans la semoule par 50 cm<sup>2</sup></b>		
Total des piqûres	14	15
Piqûres foncées	2	3
Grosses piqûres (≥ 0,06 mm <sup>2</sup> )	5	7
<b>Alvéogramme<sup>4</sup></b>		
P (surpression maximale), mm H <sub>2</sub> O	85	85
L (longueur), mm	95	94
P/L	0,89	0,90
W (énergie de déformation), x 10 <sup>-4</sup> joules	236	235
le (indice d'élasticité), %	49	49,2
<b>Couleur des spaghettis séchés à 85 °C</b>		
Clarté, L*	71,4	71,2
Teinte rouge, a*	6,7	6,8
Teinte jaune, b*	64,8	65,1
<b>Texture des spaghettis séchés à 85 °C</b>		
Force de coupe maximale, g	654	633
Diamètre d'un brin sec, mm	1,72	1,72
Diamètre d'un brin cuit, mm	2,55	2,56

<sup>1</sup> Les échantillons regroupés des cargaisons du troisième trimestre ont été créés à partir d'échantillons prélevés lors du chargement des expéditions destinées à l'exportation au cours des mois de février, mars et avril 2023.

<sup>2</sup> 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 %.

<sup>3</sup> L'analyse de la semoule est réalisée à partir de produits granuleux avec un taux d'extraction constant de 70 %.

<sup>4</sup> Résultats obtenus à l'aide d'un alvéographe Alveolab de Chopin.