



## Qualité des variétés du canola de l'Ouest canadien 2011

Le présent rapport fournit des données qualitatives et des renseignements tirés de l'enquête menée par le laboratoire de recherche sur les grains sur le canola récolté dans l'Ouest canadien en 2011. Ces données sont basées sur l'analyse des échantillons de canola soumis à la Commission Canadienne des Grains pendant la période de récolte par les producteurs, les sociétés céréalières et les usines de trituration.

Ce rapport est basé sur l'analyse d'échantillons composites faits à partir d'échantillons de Canola, Canada n° 1 de la même variété cultivés dans la même province. Les résultats présentés portent sur les teneurs en huile, protéines, chlorophylle, glucosinolate totaux ainsi que la composition en acides gras.

Les variations du nombre d'échantillons ainsi que la distribution de ces échantillons de différentes variétés pour l'année considérée font que ces résultats puissent ne pas complètement refléter les performances qualitatives de ces variétés. Ces données doivent être vues comme une indication des possibles performances de cette variété et non comme une affirmation des performances qualitatives de cette variété.

## Qualité des composés de Canola, Canada no 1 - Brassica napus, par province et variété

### Manitoba

Ce tableau contient: le nom des variétés, le nombre d'échantillons, les teneurs en huile, protéines et chlorophylle et la teneur totale en glucosinolates.

Variété <sup>1</sup>	Nombre d'échantillons	Teneur en huile % <sup>2</sup>	Teneur en protéines % <sup>3</sup>	Teneur en chlorophylle mg/Kg <sup>4</sup>	Teneur totale en glucosinolates µmol/g <sup>5</sup>
5440	60	43,6	20,4	11	11
5770	10	44,3	20,0	10	12
73-55 RR	8	45,7	20,5	13	7
73-65 RR	8	44,9	21,0	15	10
L130	9	44,2	20,4	10	10
L150	14	45,2	19,5	9	11

<sup>1</sup> indiquée par le producteur

<sup>2</sup> à 8.5 % d'humidité

<sup>3</sup> (N x 6,25) à 8.5 % d'humidité

<sup>4</sup> tel quel

<sup>5</sup> somme de tous les glucosinolates; graine entières à 8.5 % d'humidité

### Saskatchewan

Ce tableau contient: le nom des variétés, le nombre d'échantillons, les teneurs en huile, protéines et chlorophylle et la teneur totale en glucosinolates.

Variété <sup>1</sup>	Nombre d'échantillons	Teneur en huile % <sup>2</sup>	Teneur en protéines % <sup>3</sup>	Teneur en chlorophylle mg/K g <sup>4</sup>	Teneur totale en glucosinolates µmol/g <sup>5</sup>
45H29	14	45,8	19,5	15	12
5030	13	44,0	19,9	13	9
5440	85	45,5	18,8	10	11
5525 CL	10	46,9	18,3	13	7
5770	12	45,8	18,9	17	11
6040 RR	11	44,9	19,7	12	11
6060 RR	8	45,4	20,1	15	11
72-65 RR	15	46,6	19,3	19	10
73-45 RR	21	47,4	18,5	17	8
73-55 RR	8	47,8	18,7	16	8
73-65 RR	9	46,5	19,4	19	10
8440	17	44,2	19,6	15	11

L130	34	45,1	19,1	11	10
L150	33	46,3	19,1	12	10
VR 9553 G	25	47,5	19,4	16	11
VT Barrier	9	47,5	18,2	11	9
VT Remarkable	16	47,0	18,3	12	10

<sup>1</sup> indiquée par le producteur

<sup>2</sup> à 8.5 % d'humidité

<sup>3</sup> (N x 6,25) à 8.5 % d'humidité

<sup>4</sup> tel quel

<sup>5</sup> somme de tous les glucosinolates; graine entières à 8.5 % d'humidité

## Alberta

Ce tableau contient: le nom des variétés, le nombre d'échantillons, les teneurs en huile, protéines et chlorophylle et la teneur totale en glucosinolates.

Variété <sup>1</sup>	Nombre d'échantillons	Teneur en huile % <sup>2</sup>	Teneur en protéines % <sup>3</sup>	Teneur en chlorophylle mg/Kg <sup>4</sup>	Teneur totale en glucosinolates $\mu\text{mol/g}$ <sup>5</sup>
5020	10	44,8	19,6	20	10
5440	61	44,6	19,2	14	10
72-65 RR	15	48,0	18,5	19	10
73-45 RR	21	46,9	18,8	19	8
73-55 RR	12	47,9	18,6	17	8
9590	10	46,0	19,1	16	9
L130	36	44,3	19,8	13	10
L150	26	46,1	19,1	14	9
VR 9553 G	11	47,3	19,9	19	9

<sup>1</sup> indiquée par le producteur

<sup>2</sup> à 8.5 % d'humidité

<sup>3</sup> (N x 6,25) à 8.5 % d'humidité

<sup>4</sup> tel quel

<sup>5</sup> somme de tous les glucosinolates; graine entières à 8.5 % d'humidité

## Moyennes

<b>Zone</b>	<b>Nombre d'échantillons</b>	<b>Teneur en huile %<sup>1</sup></b>	<b>Teneur en protéines %<sup>2</sup></b>	<b>Teneur en chlorophylle mg/Kg<sup>3</sup></b>	<b>Teneur totale en glucosinolates <math>\mu\text{mol/g}</math><sup>4</sup></b>
Manitoba	109	44,7	20,3	11	10
Saskatchewan	340	46,1	19,1	14	10
Alberta	202	46,2	19,2	17	9
Ouest du Canada	651	45,9	19,3	14	10

<sup>1</sup> à 8.5 % d'humidité

<sup>2</sup> (N x 6,25) à 8.5 % d'humidité

<sup>3</sup> tel quel

<sup>4</sup> somme de tous les glucosinolates; graine entières à 8.5 % d'humidité

## Composition en acide gras des composés de Canola, Canada no 1 - Brassica napus, par province et variété

### Manitoba

Ce tableau contient le nom des variétés, le nombre d'échantillons, la composition en acide gras, la teneur totale en acides gras saturés et l'indice d'iode.

Variété <sup>1</sup>	Nombre d'échantillons	Composition en acide gras <sup>2</sup>						Saturés totaux <sup>3</sup>	Indice d'iode <sup>4</sup>
		C16:0 %	C18:0 %	C18:1 %	C18:2 %	C18:3 %	C22:1 %		
5440	60	3,6	1,8	62,4	18,9	9,9	0,00	6,7	114
5770	10	3,7	1,9	64,3	18,0	8,7	0,00	6,9	111
73-55 RR	8	4,2	1,8	63,0	18,8	8,9	0,00	7,1	112
73-65 RR	8	4,1	1,8	64,1	18,7	8,0	0,00	7,0	110
L130	9	3,7	1,8	63,0	18,9	9,3	0,00	6,7	113
L150	14	3,8	1,7	62,2	19,6	9,5	0,00	6,7	114

<sup>1</sup> indiquée par le producteur

<sup>2</sup> % d'acide gras incluant acide myristique (C14:0), acide palmitique (C16:0), acide palmitoléique (C16:1), acide stéarique (C18:0), acide oléique (C18:1), acide linoléique (C18:2), acide linoléique (C18:3), acide arachidique (C20:0), acide éicosénoïque (C20:1), acide éicosadiénoïque (C20:2), acide béhénique (C22:0), acide érucique (C22:1); acide lignocérique (C24:0), and acide nervonique (C24:1)

<sup>3</sup> Somme du pourcent des acide gras C14:0, C16:0, C18:0, C20:0, C22:0, and C24:0

<sup>4</sup> Calculé à partir de la composition en acide gras

### Saskatchewan

Ce tableau contient le nom des variétés, le nombre d'échantillons, la composition en acide gras, la teneur totale en acides gras saturés et l'indice d'iode.

Variété <sup>1</sup>	Nombre d'échantillons	Composition en acide gras <sup>2</sup>						Saturés totaux <sup>3</sup>	Indice d'iode <sup>4</sup>
		C16:0 %	C18:0 %	C18:1 %	C18:2 %	C18:3 %	C22:1 %		
45H29	14	4,0	1,7	63,2	19,1	8,6	0,00	7,0	111
5030	13	4,0	1,9	61,5	18,6	10,7	0,00	7,2	114
5440	85	3,6	1,8	62,1	18,6	10,7	0,00	6,7	115
5525 CL	10	3,9	1,8	61,8	17,9	11,3	0,00	6,9	115
5770	12	3,7	1,8	64,1	17,9	9,3	0,00	6,8	112
6040 RR	11	3,9	1,9	61,8	19,7	9,5	0,00	7,0	114
6060 RR	8	3,8	1,9	64,9	18,1	8,0	0,00	7,0	110

72-65 RR	15	4,1	1,9	61,3	21,2	8,7	0,00	7,0	113
73-45 RR	21	4,6	1,6	60,5	20,5	9,7	0,02	7,2	114
73-55 RR	8	4,1	1,8	63,1	18,4	9,5	0,00	7,0	112
73-65 RR	9	4,2	1,8	61,9	19,7	9,4	0,00	7,1	113
8440	17	3,7	2,0	63,6	17,9	9,5	0,00	6,9	112
L130	34	3,7	1,8	62,6	18,6	9,9	0,00	6,8	113
L150	33	3,8	1,6	61,8	19,7	10,0	0,00	6,5	115
VR 9553 G	25	4,0	1,7	62,2	19,5	9,4	0,00	6,9	113
VT Barrier	9	3,6	1,7	60,6	21,1	9,7	0,00	6,5	115
VT Remarkable	16	3,8	1,8	61,6	18,8	10,7	0,00	6,7	115

<sup>1</sup> indiquée par le producteur

<sup>2</sup> % d'acide gras incluant acide myristique (C14:0), acide palmitique (C16:0), acide palmitoleique (C16:1), acide stéarique (C18:0), acide oléique (C18:1), acide linoléique (C18:2), acide linoléique (C18:3), acide arachidique (C20:0), acide éicosénoïque (C20:1), acide éicosadiénoïque (C20:2), acide béhénique (C22:0), acide érucique (C22:1); acide lignocérique (C24:0), and acide nervonique (C24:1)

<sup>3</sup> Somme du pourcent des acide gras C14:0, C16:0, C18:0, C20:0, C22:0, and C24:0

<sup>4</sup> Calculé à partir de la composition en acide gras

## Alberta

Ce tableau contient le nom des variétés, le nombre d'échantillons, la composition en acide gras, la teneur totale en acides gras saturés et l'indice d'iode.

Variété <sup>1</sup>	Nombre d'échantillons	Composition en acide gras <sup>2</sup>						Saturés totaux <sup>3</sup>	Indice d'iode <sup>4</sup>
		C16:0 %	C18:0 %	C18:1 %	C18:2 %	C18:3 %	C22:1 %		
5020	10	3,9	1,8	60,9	19,0	10,9	0,00	7,0	115
5440	61	3,6	1,8	61,9	18,1	11,1	0,00	6,6	115
72-65 RR	15	4,1	1,9	62,0	20,6	8,4	0,00	7,0	112
73-45 RR	21	4,4	1,6	60,5	20,1	10,1	0,00	7,1	115
73-55 RR	12	4,1	1,7	62,7	18,5	9,8	0,00	6,9	113
9590	10	3,6	1,8	63,1	17,8	10,5	0,00	6,6	114
L130	36	3,7	1,8	62,0	18,3	10,7	0,00	6,7	115
L150	26	3,7	1,6	61,5	19,2	10,6	0,00	6,5	115
VR 9553 G	11	3,9	1,6	61,9	19,3	9,7	0,00	6,7	114

<sup>1</sup> indiquée par le producteur

<sup>2</sup> % d'acide gras incluant acide myristique (C14:0), acide palmitique (C16:0), acide palmitoleique (C16:1), acide stéarique (C18:0), acide oléique (C18:1), acide linoléique (C18:2), acide linoléique

(C18:3), acide arachidique (C20:0), acide éicosénoïque (C20:1), acide éicosadiénoïque (C20:2), acide béhénique (C22:0), acide érucique (C22:1); acide lignocérique (C24:0), and acide nervonique (C24:1)

<sup>3</sup> Somme du pourcent des acide gras C14:0, C16:0, C18:0, C20:0, C22:0, and C24:0

<sup>4</sup> Calculé à partir de la composition en acide gras

## Moyenne

Ce tableau est composé du zone, le nombre d'échantillons, les données du composition en acide gras, la teneur totale en acides gras saturés et l'indice d'iode.

Zone	Nombre d'échantillons	Composition en acide gras <sup>1</sup>						Saturés totaux <sup>2</sup>	Indice d'iode <sup>3</sup>
		C16:0 %	C18:0 %	C18:1 %	C18:2 %	C18:3 %	C22:1 %		
Manitoba	109	3,9	1,8	63,2	18,8	9,1	0,00	6,9	112
Saskatchewan	340	3,9	1,8	62,3	19,1	9,7	0,00	6,9	113
Alberta	202	3,9	1,7	61,8	19,0	10,2	0,00	6,8	114
Ouest du Canada	651	3,9	1,8	62,3	19,0	9,7	0,00	6,9	113

<sup>1</sup> % d'acide gras incluant acide myristique (C14:0), acide palmitique (C16:0), acide palmitoleique (C16:1), acide stéarique (C18:0), acide oléique (C18:1), acide linoléique (C18:2), acide linoléique (C18:3), acide arachidique (C20:0), acide éicosénoïque (C20:1), acide éicosadiénoïque (C20:2), acide béhénique (C22:0), acide érucique (C22:1); acide lignocérique (C24:0), and acide nervonique (C24:1)

<sup>2</sup> Somme du pourcent des acide gras C14:0, C16:0, C18:0, C20:0, C22:0, and C24:0

<sup>3</sup> Calculé à partir de la composition en acide gras