



## Qualité des variétés du canola de l'Ouest canadien 2012

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 2012. 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 n° 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	56	40,5	23,2	14	12
73-75 RR	10	43,6	21,8	21	9
L130	38	41,0	23,0	13	11
L150	72	41,7	23,1	18	12
VT 500 G	8	42,1	23,3	17	13
Moyenne	184	41,8	22,9	17	12

<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	24	44,5	20,4	20	12
5440	58	43,0	21,1	16	11
5525 CL	11	47,1	18,3	10	8
6060 RR	11	44,6	19,9	24	12
73-45 RR	19	45,5	20,4	23	9
73-75 RR	11	44,3	21,3	22	10
D3153	13	44,2	20,6	17	10
L120	9	42,5	21,8	20	11
L130	61	43,1	21,0	18	11
L150	109	44,3	20,7	17	11
VR 9559 G	11	44,0	22,0	20	11

VT 500 G	30	43,8	21,7	19	12
VT Barrier	13	44,8	20,1	17	11
VT Remarkable	11	44,6	20,1	17	11
Moyenne	391	44,3	20,7	19	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

## 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>
45H29	12	44,9	20,4	18	12
45S52	16	44,1	20,5	16	10
5440	25	43,1	21,0	13	11
73-45 RR	38	45,5	20,0	22	9
L120	37	43,3	21,0	14	11
L130	79	43,5	20,7	14	10
L150	53	43,9	20,8	16	11
VT 500 G	25	44,2	21,6	16	11
VT Barrier	10	44,2	21,7	16	11
Moyenne	295	44,1	20,9	16	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

## 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}^4</math></b>
Ouest du Canada	870	43,8	21,1	17	11

<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 n° 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	56	3,7	1,8	62,4	19,2	9,6	0,00	6,5	113
73-75 RR	10	4,0	1,7	64,7	17,9	8,6	0,00	6,7	110
L130	38	3,7	1,8	63,2	18,9	9,0	0,00	6,6	112
L150	72	3,9	1,6	62,2	20,1	9,0	0,00	6,5	113
VT 500 G	8	4,0	1,8	62,3	19,6	9,0	0,00	6,9	112
Moyenne	184	3,8	1,7	63,0	19,1	9,0	0,00	6,6	112

<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 behénique (C22:0), acide érucique (C22:1);

<sup>3</sup> Somme du pourcentage des acides 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	24	3,9	1,6	63,0	19,3	8,9	0,00	6,6	112
5440	58	3,7	1,8	62,1	18,8	10,3	0,00	6,6	114
5525 CL	11	3,9	1,8	62,8	17,7	10,6	0,00	6,7	114
6060 RR	11	3,7	1,8	63,3	18,0	8,8	0,87	6,7	111
73-45 RR	19	4,4	1,5	61,1	20,3	9,7	0,00	6,9	114
73-75 RR	11	4,1	1,7	63,0	18,9	9,2	0,00	6,8	112
D3153	13	3,7	1,7	63,6	19,1	8,7	0,00	6,4	112
L120	9	3,7	1,7	61,4	19,3	10,5	0,00	6,5	115
L130	61	3,6	1,7	62,4	18,9	10,0	0,00	6,5	114

L150	109	3,8	1,6	61,3	20,3	9,9	0,00	6,4	115
VR 9559 G	11	3,6	1,7	62,7	18,8	9,9	0,00	6,4	114
VT 500 G	30	3,9	1,7	60,5	20,3	10,3	0,00	6,7	115
VT Barrier	13	3,6	1,7	61,2	20,9	9,2	0,00	6,4	114
VT Remarkable	11	3,7	1,7	62,2	18,7	10,4	0,00	6,5	114
Moyenne	391	3,8	1,7	62,2	19,2	9,7	0,06	6,6	114
45H29	24	3,9	1,6	63,0	19,3	8,9	0,00	6,6	112

<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 stearique (C18:0), acide oleique (C18:1), acide linoleique (C18:2), acide linolenique (C18:3), acide arachidique (C20:0), acide eicosenoique (C20:1), acide eicosadienoique (C20:2), acide behenique (C22:0), acide erucique (C22:1);

<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 %		
45H29	12	3,9	1,7	63,9	18,6	8,6	0,00	6,7	111
45S52	16	3,7	1,9	65,3	17,5	8,1	0,04	6,8	109
5440	25	3,5	1,9	63,2	17,9	10,2	0,00	6,5	113
73-45 RR	38	4,3	1,6	61,6	19,9	9,6	0,00	6,9	114
L120	37	3,6	1,8	62,6	18,5	10,1	0,00	6,5	114
L130	79	3,6	1,8	63,6	18,1	9,6	0,00	6,5	112
L150	53	3,7	1,6	62,3	19,3	9,7	0,00	6,4	114
VT 500 G	25	3,9	1,8	62,0	19,3	9,6	0,00	6,8	113
VT Barrier	10	3,6	1,6	61,8	20,3	9,2	0,00	6,3	114
Moyenne	295	3,8	1,7	62,9	18,8	9,4	0,00	6,6	113

<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 stearique (C18:0), acide oleique (C18:1), acide linoleique (C18:2), acide linolenique (C18:3), acide arachidique (C20:0), acide eicosenoique (C20:1), acide eicosadienoique (C20:2), acide behenique (C22:0), acide erucique (C22:1);

<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 %		
Ouest du Canada	870	3,8	1,7	62,6	19,1	9,5	0,03	6,6	113

<sup>1</sup> % d' acide gras incluant acide myristique (C14:0), acide palmitique (C16:0), acide palmitoleique (C16:1), acide stearique (C18:0), acide oleique (C18:1), acide linoleique (C18:2), acide linolenique (C18:3), acide arachidique (C20:0), acide eicosenoique (C20:1), acide eicosadienoique (C20:2), acide behénique (C22:0), acide erucique (C22:1);

<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