



Qualité des variétés de canola de l'Ouest canadien 2015

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 ainsi que les teneurs en huile, en protéines, en chlorophylle et en glucosinolates.

Cultivar ¹	Nombre d'échantillons	Teneur en huile de la graine, % ²	Teneur en protéines de la graine, % ^{2,3}	Teneur totale en glucosinolates de la graine, $\mu\text{mole/g}^2$	Teneur en chlorophylle de la graine, mg/Kg	Teneur en protéines du tourteau déshuilé, % ^{3,4}	Teneur totale en glucosinolates du tourteau déshuilé, $\mu\text{mole/g}^4$
46H75	16	43,5	21,6	10	14	39,6	18
5440	48	42,3	21,4	12	11	38,2	22
74-44 BL	15	44,9	20,6	9	12	38,9	17
L130	29	42,4	21,7	12	9	38,8	21
L140P	26	42,5	20,9	12	6	37,6	21
L252	72	44,5	20,4	10	9	38,3	19

Alberta et rivière de la Paix en C.-B.

Ce tableau contient le nom des variétés, le nombre d'échantillons ainsi que les teneurs en huile, en protéines, en chlorophylle et en glucosinolates.

Cultivar ¹	Nombre d'échantillons	Teneur en huile de la graine, % ²	Teneur en protéines de la graine, % ² ₃	Teneur totale en glucosinolates de la graine, $\mu\text{mole/g}^2$	Teneur en chlorophylle de la graine, mg/Kg	Teneur en protéines du tourteau déshuilé, % ^{3 4}	Teneur totale en glucosinolates du tourteau déshuilé, $\mu\text{mole/g}^4$
1990	11	43,0	21,4	14	24	38,8	25
45H29	11	44,2	20,7	13	14	38,6	25
45H33	16	44,2	20,9	13	17	38,9	25
5440	18	42,8	21,7	13	12	39,2	24
74-44 BL	52	45,3	20,2	10	15	38,6	19
74-54 RR	23	44,5	21,2	12	18	39,6	22
L120	16	43,5	21,3	12	13	39,1	21
L130	37	42,6	21,4	13	10	38,5	23
L135C	67	42,1	22,1	13	13	39,4	23
L140P	16	42,6	22,1	13	9	39,7	24
L150	11	45,1	20,0	12	13	37,8	23
L252	44	45,1	20,2	12	10	38,3	23
VR 9562 GCO	13	43,8	21,6	13	19	39,9	23

Saskatchewan

Ce tableau contient le nom des variétés, le nombre d'échantillons ainsi que les teneurs en huile, en protéines, en chlorophylle et en glucosinolates.

Cultivar ¹	Nombre d'échantillons	Teneur en huile de la graine, % ²	Teneur en protéines de la graine, % ^{2 3}	Teneur totale en glucosinolates de la graine, $\mu\text{mole/g}^2$	Teneur en chlorophylle de la graine, mg/Kg	Teneur en protéines du tourteau déshuilé, % ^{3 4}	Teneur totale en glucosinolates du tourteau déshuilé, $\mu\text{mole/g}^4$
1990	14	45,1	19,3	12	14	36,6	23
45H31	13	45,6	20,2	11	10	38,7	20
45S54	10	45,1	21,1	11	12	40,0	21
5440	66	44,0	20,2	12	9	37,3	22
73-75 RR	10	46,9	18,7	10	16	36,9	19
74-44 BL	46	45,9	19,9	9	11	38,3	17
L130	87	43,8	20,5	12	7	37,8	22
L140P	40	43,4	20,9	13	7	38,3	23
L150	19	44,6	20,9	11	10	39,2	21
L159	15	44,3	19,7	12	12	36,7	22
L252	86	45,4	19,4	10	8	37,0	19
PV 530 G	29	44,6	20,4	13	19	38,2	24
VT 500 G	15	44,4	21,3	13	15	39,9	24

Composition en acides 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 acides gras, la teneur totale en acides gras saturés et l'indice d'iode en huile.

Cultivar ¹	Nombre d'échantillons	Acides gras libres %	Acide stéarique % (C18:0)	Acide oléique % (C18:1)	Acide linoléique % (C18:2)	Acide linoléique % (C18:3)	Acide érucique % (C22:1)	Total des gras saturés % ⁵	Total mono-unsaturés % ⁶	Total poly-unsaturés % ⁷	Indice d'iode (unités dans l'huile) ⁸
46H75	16	0,35	1,7	63,7	18,9	8,3	0,00	6,6	65,4	27,3	111
5440	48	0,29	1,8	62,3	18,8	9,9	0,00	6,8	64,0	28,7	113
74-44 BL	15	0,20	1,6	61,9	20,0	8,9	0,00	7,1	63,5	29,0	113
L130	29	0,33	1,9	63,6	18,3	9,0	0,00	6,8	65,3	27,4	111
L140P	26	0,36	1,9	64,1	18,4	8,6	0,00	6,7	65,7	27,1	111
L252	72	0,30	1,8	61,4	20,0	9,6	0,00	6,9	63,0	29,6	114

Alberta et rivière de la Paix en C.-B.

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

Cultivar ¹	Nombre d'échantillons	Acides gras libres %	Acide stéarique % (C18:0)	Acide oléique % (C18:1)	Acide linoléique % (C18:2)	Acide linoléique % (C18:3)	Acide érucique % (C22:1)	Total des gras saturés % ⁵	Total mono-unsaturés % ⁶	Total poly-unsaturés % ⁷	Indice d'iode (unités dans l'huile) ⁸
1990	11	0,39	1,8	62,6	18,6	9,6	0,00	6,8	64,4	28,2	113
45H29	11	0,10	1,7	64,0	18,0	9,0	0,00	6,6	65,7	27,1	111
45S33	16	0,13	1,6	62,4	19,0	9,4	0,00	6,7	64,2	28,5	113

5440	18	0,17	1,8	62,8	18,2	10,2	0,00	6,6	64,5	28,4	113
74-44 BL	52	0,15	1,6	61,8	19,3	9,7	0,03	6,9	63,5	29,1	114
74-54 RR	23	0,14	1,6	63,2	17,9	10,0	0,00	6,6	64,9	28,0	113
L120	16	0,12	1,8	62,3	18,2	10,6	0,00	6,6	64,1	28,8	114
L130	37	0,17	1,8	63,3	17,8	10,1	0,00	6,5	65,0	28,0	113
L135C	67	0,24	1,7	61,8	18,3	11,1	0,00	6,4	63,6	29,5	115
L140P	16	0,14	1,8	65,1	17,2	9,1	0,00	6,4	66,7	26,4	111
L150	11	0,24	1,6	62,6	18,6	10,2	0,00	6,3	64,3	28,9	114
L252	44	0,12	1,7	61,6	19,1	10,7	0,00	6,4	63,2	29,8	115
VR 9562 GCO	13	0,08	1,5	62,7	18,7	9,7	0,00	6,5	64,5	28,4	113

Saskatchewan

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

Cultivar ¹	Nombre d'échantillons	Acides gras libres %	Acide stéarique % (C18:0)	Acide oléique % (C18:1)	Acide linoléique % (C18:2)	Acide linoléique % (C18:3)	Acide érucique % (C22:1)	Total des gras saturés % ⁵	Total mono-unsaturés % ⁶	Total poly-unsaturés % ⁷	Indice d'iode (unités dans l'huile) ⁸
1990	14	0,12	1,8	63,7	18,5	8,6	0,00	7,0	65,3	27,2	111
45H31	13	0,13	1,6	64,3	17,8	9,2	0,07	6,3	66,0	27,1	112
45S54	10	0,17	1,7	62,3	19,0	9,7	0,11	6,6	64,1	28,8	113
5440	66	0,12	1,8	62,6	18,4	10,2	0,00	6,6	64,3	28,7	114
73-75 RR	10	0,09	1,9	65,4	17,2	8,4	0,00	7,0	66,8	25,6	109
74-44 BL	46	0,10	1,6	61,7	19,8	9,5	0,00	6,9	63,2	29,4	114
L130	87	0,09	1,8	63,8	18,0	9,5	0,00	6,6	65,4	27,6	112
L140P	40	0,10	1,8	64,4	18,0	9,0	0,00	6,5	66,0	27,1	112
L150	19	0,12	1,6	62,0	19,5	9,9	0,00	6,4	63,7	29,5	114
L159	15	0,08	1,8	62,8	18,5	10,1	0,00	6,5	64,4	28,6	114
L252	86	0,12	1,7	61,5	19,8	9,9	0,00	6,8	63,0	29,8	114

PV 530 G	29	0,12	1,6	61,3	19,9	10,0	0,00	6,7	62,9	29,9	115
VT 500 G	15	0,12	1,7	60,8	19,9	10,1	0,00	6,8	62,5	30,1	115

¹ Tel que désignée par le producteur

² Base humide de 8,5 %

³ N x 6,25

⁴ Base humide de 12 %

⁵ Somme des acides gras saturés (C14:0, C16:0, C18:0, C20:0, C22:0 et C24:0)

⁶ Somme des acides gras monoinsaturés (C16:1, C18:1, C20:1, C22:1 et C24:1)

⁷ Somme des acides gras polyinsaturés (C18:2, C18:3, C20:2 et C22:2)

⁸ Calculé d'après la composition en acides gras