



Blé dur ambré, Ouest canadien n° 3

Données qualitatives des échantillons composites de la récolte de 2005 et de 2004

Paramètres qualitatifs ¹	CWAD n° 3		
	2005	2004	Moyenne 1995-2004 ²
Blé			
Poids spécifique, kg/hl	81,0	82,0	81,2
Poids de 1 000 grains, g	43,8	44,7	42,3
Grains vitreux durs, %	60	72	67
Teneur en protéines, %	12,0	12,2	12,4
Teneur en protéines (en % de la matière sèche)	13,9	14,2	14,4
Sédimentation - SDS, ml	29	28	31
Teneur en cendres, %	1,53	1,57	1,62
Teneur en pigment jaune, mg/l	8,0	7,9	8,1
Indice de chute, s	385	315	342
Rendement à la mouture, %	74,2	75,9	75,0
Rendement en semoule, %	65,4	65,6	65,4
Indice granulométrique, %	37	37	39
Semoule			
Teneur en protéines, %	11,1	11,1	11,5
Teneur en gluten humide, %	27,6	28,6	30,5
Teneur en gluten sec, %	9,4	10,2	11,0
Indice de gluten, % ⁴	38	32	22 ⁴
Teneur en cendres, %	0,64	0,61	0,68
Teneur en pigment jaune, mg/l	7,8	7,3	7,5
Couleur AGTRON, %	86	81	76
Couleur CIELAB :			
Clarté, L*	88,1	87,6	87,5 ⁵
Teinte rouge, a*	-3,1	-3,0	-3,0 ⁵
Teinte jaune, b*	32,1	30,1	31,2 ⁵
Compte des piqûres par 50 cm ²	36	34	38
Indice de chute, s	485	370	391
Alvéogramme			
Longueur, mm	87	84	87 ⁵
P (hauteur x 1.1), mm	53	54	48 ⁵
P/L	0,61	0,64	0,56 ⁵
W x 10 ⁻⁴ joules	115	117	104 ⁵
Spaghetti			
Séché à 70 °C			
Couleur CIELAB :			
Clarté, L*	77,5	77,3	76,4 ⁴
Teinte rouge, a*	1,9	1,7	3,4 ⁴
Teinte jaune, b*	65,5	60,8	62,1 ⁴
Fermeté, g/cm	837	873	866 ⁴

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 Aucune donnée sur le blé CWAD no 3 pour 1998 ou 2003

³ Aucune donnée sur le blé CWAD no 4 pour 1998, 2001 ou 2003

⁴ Moyenne des données calculée à compter de 1999

⁵ Moyenne des données calculée à compter de 1997