

ICS 67.040
X 04



中华人民共和国国家标准

GB/T 5504—2011
代替 GB/T 5504—1985

GB/T 5504—2011

粮油检验 小麦粉加工精度检验

Inspection of grain and oils—Determination of
processing degree of wheat flour

中华人民共和国
国家标准
粮油检验 小麦粉加工精度检验
GB/T 5504—2011

*

中国标准出版社出版发行
北京复兴门外三里河北街16号
邮政编码:100045

网址 www.spc.net.cn

电话:68523946 68517548

中国标准出版社秦皇岛印刷厂印刷
各地新华书店经销

*

开本 880×1230 1/16 印张 0.5 字数 5 千字
2011年8月第一版 2011年8月第一次印刷

*

书号: 155066·1-43379 定价 14.00 元

如有印装差错 由本社发行中心调换

版权专有 侵权必究

举报电话:(010)68533533



GB/T 5504—2011

2011-06-16 发布

2011-11-01 实施

中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局
中国国家标准化管理委员会 发布

7 操作步骤

7.1 制备试样

将试样置于广口瓶中,用样品匙或玻璃棒充分搅拌,使试样混合均匀。

7.2 检验

7.2.1 一般要求

在满足 GB/T 22505 的照明要求下,采用 7.2.2~7.2.6 中任何一种方法,测定样品加工精度等级。

7.2.2 干样法

用洁净的粉刀(6.2)取少量小麦粉加工精度标准样品(5.1)置于粉板上(6.3),用粉刀压平,将右边切齐,刮净粉刀右侧的粉末。再取少量试样置于标准样品右侧压平,将左边切齐,并刮净粉刀左侧的粉末。用粉刀将试样慢慢向左移动,使试样与标准样品相连接。再用粉刀把两个粉样紧紧压平(标准样品与试样不得互混),打成上厚下薄的坡度(上厚约 6 mm,下与粉板拉平),切齐各边,刮去标准样品左上角,目测比较试样表面与标准样品表面的颜色与麸星大小及密集度。按上述方法,可同时在一粉板上检验多个试样。

7.2.3 干烫样法

按 7.2.2 的操作步骤,制备试样和标准样品粉板。将制备好的粉板倾斜插入加热的沸水浴(6.4)中,约 1 min 后取出,用粉刀轻轻刮去粉样表面受烫浮起部分,目测比较试样表面与标准样品表面的颜色与麸星大小及密集度。

如果干样法和干烫样法判定比较困难,可采用湿样法和湿烫样法进行比较。

7.2.4 湿样法

按 7.2.2 的操作步骤,制备试样和标准样品粉板。将制备好的粉板倾斜插入常温水中,直至不起气泡为止,取出粉板,待粉样表面微干时,目测比较试样表面与标准样品表面的颜色与麸星大小及密集度。

7.2.5 湿烫样法

按 7.2.4 的操作步骤,制备湿状试样和标准样品粉板。将制备好的粉板倾斜插入加热的沸水浴(6.4)中,约 1 min 后取出,用粉刀轻轻刮去粉样表面受烫浮起部分,目测比较试样表面与标准样品表面的颜色与麸星大小及密集度。

7.2.6 蒸馒头法

分别称取 30 g 试样和小麦粉加工精度标准样品于不同瓷碗中,各加入 15 mL 酵母液(5.2),和成面团,并揉至无干面,表面光滑后为止,碗上盖一块干净的湿布,放在 38℃左右的保温箱(6.5)内发酵至面团内部略呈蜂窝状(约 30 min)。将已发酵的面团用少许干面揉和至软硬适度后,做成圆形馒头放入碗中,用干布盖上,置 38℃左右的保温箱内醒发约 20 min,取出并放入沸水蒸锅内蒸 15 min。从蒸锅中取出馒头后,目测比较试样和标准样品馒头表皮颜色和麸星大小及密集度。

8 结果表示

若试样粉色、麸星与标准样品相当,则试样加工精度与该等级标准样品加工精度相同。

若试样粉色差于标准样品,或麸星大小或数量大于或多于标准样品,则试样加工精度低于该等级标准样品加工精度。反之,则试样加工精度高于该等级标准样品的加工精度。若需进一步确定该试样的加工精度等级,可选择不同的标准样品,按 7.2 的任何一种或几种方法进行检验,直到确定该试样的加工精度等级为止。

前 言

本标准代替 GB/T 5504—1985《粮食、油料检验 小麦粉加工精度检验法》。

本标准与 GB/T 5504—1985 的主要技术差异如下:

——增加了规范性引用文件;

——规定了有关小麦粉加工精度的术语;

——增加了检测原理;

——规定了试样制备方法。

本标准由国家粮食局提出。

本标准由全国粮油标准化技术委员会归口。

本标准起草单位:河南工业大学。

本标准主要起草人:霍权恭、周展明、李广玉、张浩。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为:

——GB/T 5504—1985。