



中华人民共和国国家标准

GB/T 35875—2018

粮油检验 小麦粉面条加工品质评价

Inspection of grain and oils—Noodles-processing quality evaluation of wheat flour

2018-02-06 发布

2018-09-01 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

前 言

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

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(SAC/TC 270)归口。

本标准起草单位：国家粮食局科学研究院、农业部谷物品质监督检验测试中心、河北省粮油质量检测中心、山东省粮油检测中心、陕西省粮油产品质量监督检验所、河南工业大学。

本标准主要起草人：常柳、孙辉、陈瑶、周桂英、李利世、赵莹、潘静、段晓亮、方秀利、郑学玲。

粮油检验 小麦粉面条加工品质评价

1 范围

本标准规定了小麦粉面条加工品质评价的原理、原料、仪器和设备、操作步骤、样品编号和评价条件、评价方法及结果表述。

本标准适用于小麦粉面条蒸煮品质的评价。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件,仅注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件,其最新版本(包括所有的修改单)适用于本文件。

GB 1355 小麦粉

GB/T 6682 分析实验室用水规格和试验方法

GB/T 10220 感官分析 方法学 总论

GB/T 13868 感官分析 建立感官分析实验室的一般导则

GB/T 14614 小麦粉 面团的物理特性 吸水量和流变学特性的测定 粉质仪法

GB/T 16291.1 感官分析 选拔、培训与管理评价员一般导则 第1部分:优选评价员

GB/T 16291.2 感官分析 选拔、培训与管理评价员一般导则 第2部分:专家评价员

3 原理

将小麦粉按本标准规定制成面条。煮6 min后对其各项特征指标进行感官评定,评定结果以综合评分的平均值表示。

4 原料

4.1 小麦粉:符合GB 1355的规定。

4.2 蒸馏水:符合GB/T 6682中三级水的规定。

5 仪器和设备

5.1 搅拌机:针式搅拌机。

5.2 实验室专用面条机:面辊间距可以调节。

5.3 食用自封袋:12号。

5.4 电子式游标卡尺:分度值0.01 mm。

5.5 蒸锅:直径22 cm~26 cm,单层。

5.6 电磁炉:最低功率1 600 W。

5.7 天平:感量0.1 g。

5.8 量筒:50 mL。