

ICS 67.060
B 22



中华人民共和国国家标准

GB/T 17320—2013
代替 GB/T 17320—1998

GB/T 17320—2013

小麦品种品质分类

Quality classification of wheat varieties

中华人民共和国
国家标准
小麦品种品质分类
GB/T 17320—2013

*

中国标准出版社出版发行
北京市朝阳区和平里西街甲2号(100013)
北京市西城区三里河北街16号(100045)
网址 www.spc.net.cn
总编室:(010)64275323 发行中心:(010)51780235
读者服务部:(010)68523946
中国标准出版社秦皇岛印刷厂印刷
各地新华书店经销

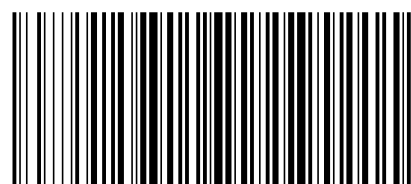
*

开本 880×1230 1/16 印张 1 字数 20 千字
2013年9月第一版 2013年9月第一次印刷

*

书号: 155066·1-47492 定价 18.00 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)68510107



GB/T 17320-2013

2013-07-19 发布

2013-12-06 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 给出的规则编写。

本标准代替 GB/T 17320—1998《专用小麦品种品质》。

本标准与 GB/T 17320—1998 相比,主要变化如下:

- 修改了小麦的分类,增加了中强筋小麦;
- 修改了品质指标,增加了硬度指数的要求;
- 增加了小麦品种品质评价报告的要求;
- 修改了实验室馒头制作及评价方法,增加了实验室面条制作及评价方法。

本标准由中华人民共和国农业部提出并归口。

本标准起草单位:黑龙江省农科院农产品质量安全研究所、农业部谷物及制品质量监督检验测试中心(哈尔滨)。

本标准主要起草人:王乐凯、程爱华、林作楫、赵乃新、兰静、戴常军。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为:

- GB/T 17320—1998。

附录 B
(规范性附录)
实验室面条制作及评价方法

B.1 材料

氯化钠,食品级。

B.2 设备

- B.2.1** 搅拌机:速度可调(0 r/min~200r/min),搅拌钵容量 100 g~500 g。
B.2.2 轧面机:轧辊直径 120 mm,轧辊宽度 140 mm,速度范围 0 r/min~100 r/min。
B.2.3 切条机:手动或机压切条机,备有几种规格切刀(1.0 mm,2.0 mm,2.5 mm,3.0 mm,5.0 mm)。
B.2.4 恒温恒湿干燥箱:温度范围 2.0 ℃~48.0 ℃;湿度范围 0%~100%。
B.2.5 速度调整器:速度范围 0 r/min~100 r/min。
B.2.6 中间带搁板的不锈钢锅:直径 35 cm。
B.2.7 电磁炉:功率 1 800 W~2 000 W。
B.2.8 带盖塑料盒:直径 16 cm。
B.2.9 台式天平:100 g,感量为 0.1 g。
B.2.10 烧杯:500 mL。
B.2.11 量筒:100 mL。
B.2.12 秒表:1 块。
B.2.13 测厚仪:厚度范围 0 mm~15.0 mm。

B.3 制作方法

- B.3.1** 面条最适加水量:以和好后面团含水量作为加水量标准,如挂面的最适加水量为 28%~32%,鲜面条的最适加水量为 32%~35%。
B.3.2 10%氯化钠溶液配制:称取 10.0 g 氯化钠溶于 100 mL 蒸馏水中,备用。
B.3.3 和面:称取相当于 14%含水量的小麦粉样品 200 g±0.1 g,倒入和面钵中,启动机器,用 1 档低速搅拌,加入 20 mL 10%氯化钠溶液和剩余蒸馏水,1 min 后停机,用刮板清理粘附在缸体和搅拌器上面的面絮,再快速搅拌 2 min,再慢速搅拌 2 min,总的和面时间为 5 min。
B.3.4 醒置:取出和好的面团放入发酵盆中,室温醒发 30 min。
B.3.5 第一次轧片:将轧面机辊间距调整为 3.5 mm,轧面机速度为 1.5 r/min±0.1 r/min,第一道轧片后,面片复合,调整轧面机速度为 2.5 r/min±0.1 r/min,再轧一遍。
B.3.6 第二次轧片:依次调整轧面机辊间距为 2.5 mm,1.8 mm,1.3 mm,1.1 mm;轧面机速度分别为 4.0 r/min,5.0 r/min,5.0 r/min,5.0 r/min±0.5 r/min,面片依次放入轧面机中,按照同一方向轧制。最后一道工序轧面机辊间距可适当调整,最终面片厚度控制在 1.45 mm±0.05 mm。
B.3.7 切条:制备好的面片切成宽 2.0 mm±0.1 mm、长 25 cm 的湿面条用于品尝评价。

小麦品种品质分类**1 范围**

本标准规定了小麦品种的品质类型、品质指标、检验方法和检验规则。

本标准适用于小麦品种的选育、品种(品系)的品质鉴定、品种审定和推广,也适用于加工用专用小麦品种的收购、销售和加工。

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 1351—2008 小麦
 GB 5491 粮食、油料检验 扦样、分样法
 GB/T 5505 粮油检验 灰分测定法
 GB/T 5506.2 小麦和小麦粉 面筋含量 第 2 部分:仪器法测定湿面筋
 GB/T 10361 小麦、黑麦及其面粉,杜伦麦及其粗粒粉 降落数值的测定 Hagberg-Perten 法
 GB/T 14611 粮油检验 小麦粉面包烘焙品质试验 直接发酵法
 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 14615 小麦粉 面团的物理特性 流变学特性的测定 拉伸仪法
 GB/T 21304 小麦硬度测定 硬度指数法
 GB/T 24303 粮油检验 小麦粉蛋糕烘焙品质试验 海绵蛋糕法
 NY/T 3 谷类、豆类作物种子粗蛋白质测定法(半微量凯氏法)
 NY/T 1094.2—2006 小麦实验制粉 第 2 部分:布勒氏法 用于硬麦
 NY/T 1094.4—2006 小麦实验制粉 第 4 部分:布勒氏法 用于软麦统粉
 NY/T 1095 小麦沉淀值测定 Zeleny 法

3 品质类型

根据小麦籽粒的用途分为四类:

- a) 强筋小麦:胚乳为硬质,小麦粉筋力强,适用于制作面包或用于配麦;
- b) 中强筋小麦:胚乳为硬质,小麦粉筋力较强,适用于制作方便面、饺子、馒头、面条等食品;
- c) 中筋小麦:胚乳为硬质,小麦粉筋力适中,适用于制作面条、饺子、馒头等食品;
- d) 弱筋小麦:胚乳为软质,小麦粉筋力较弱,适用于制作馒头、蛋糕、饼干等食品。

4 品质指标

不同类型的小麦品种的品质指标应符合表 1 的要求。