

ICS 67.060
X 11



中华人民共和国国家标准

GB/T 14615—2006/ISO 5530-2:1997
代替 GB/T 14615—1993

GB/T 14615—2006/ISO 5530-2:1997

小麦粉 面团的物理特性 流变学特性的测定 拉伸仪法

Wheat flour—Physical characteristics of doughs—
Determination of rheological properties using an extensograph

(ISO 5530-2:1997, IDT)

中华人民共和国
国家标准
小麦粉 面团的物理特性
流变学特性的测定 拉伸仪法
GB/T 14615—2006/ISO 5530-2:1997

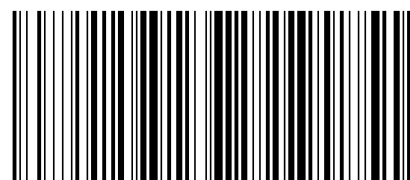
*
中国标准出版社出版发行
北京复兴门外三里河北街16号
邮政编码:100045

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 1 字数 23 千字
2006年9月第一版 2006年9月第一次印刷

*
书号: 155066·1-27966 定价 12.00 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 14615-2006

2006-05-18 发布

2006-09-01 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

目 次

| | |
|-----------------------------|----|
| 前言 | I |
| 1 范围 | 1 |
| 2 规范性引用文件 | 1 |
| 3 术语和定义 | 1 |
| 4 原理 | 1 |
| 5 试剂 | 1 |
| 6 仪器 | 2 |
| 7 取样 | 2 |
| 8 测定步骤 | 2 |
| 8.1 小麦粉水分含量的测定 | 2 |
| 8.2 准备仪器 | 2 |
| 8.3 试验样品 | 3 |
| 8.4 制备面团 | 3 |
| 8.5 测定 | 3 |
| 9 结果表示 | 4 |
| 9.1 吸水量 | 4 |
| 9.2 拉伸阻力 | 4 |
| 9.3 延伸性 | 4 |
| 9.4 能量 | 5 |
| 9.5 R/E 比值 | 5 |
| 10 精密度 | 5 |
| 11 试验报告 | 5 |
| 附录 A (资料性附录) 拉伸仪的说明 | 6 |
| 附录 B (资料性附录) 实验室间试验结果 | 10 |
| 参考文献 | 11 |

参 考 文 献

- [1] ISO 13690 Cereals, pulses and milled products—Sampling of static batches.
- [2] Nieman Ir. W. Report No. T 92-251. Repeatability and reproducibility of extensograph measurements. IGMB -TNO, Wageningen, The Netherlands. May, 1992.
-

附录 B
(资料性附录)
实验室间试验结果

从 1989 年到 1990 年由设在荷兰 Wageningen 的 TNO 营养和食品研究所谷物、饲料和烘焙技术部 (IGMB) 组织进行了实验室间试验。表 B.1 给出了拉伸仪测定的重复性和再现性结果,其资料来源见参考文献[2]。

表 B.1 拉伸仪测量的精密度

| 测定 | 重复性 | 再现性 |
|--------------------|-------------------|-------------------|
| 吸水量 | 0.3% ^a | 1.5% ^a |
| 最大拉伸阻力(R_{45}) | 平均值的 9% | 平均值的 22% |
| 延伸度(E_{45}) | 平均值的 9% | 平均值的 20% |

^a 以每 100g 小麦粉中水的毫升数表示。

前 言

本标准等同采用 ISO 5530-2:1997《小麦粉——面团的物理特性——第 2 部分:流变学特性的测定 拉伸仪法》(英文版)。

为便于使用,本标准做了下列编辑性修改:

- a) “本国际标准的本部分”一词改为“本标准”;
- b) 用小数点“.”代替作为小数点的逗号“,”;
- c) 删除国际标准的前言;
- d) 依据 GB/T 1.1—2000 的规定,用与附录不同的要素“参考文献”代替“附录 C(参考文献)”;
- e) 依据 GB 3100、3101 和 3102 的规定,统一用“r/min”代替国际标准中某些地方出现的“min⁻¹”、“/min”和“rev/min”;
- f) 更新了 ISO 712 的版本(由 ISO 712:1985 改为 ISO 712:1998),并删除相应的脚注说明;
- g) 更新了 ISO 13690 的版本(由 ISO 13690:Cereals—Sampling 改为 ISO 13690:1999 Cereals, pulses and milled products—Sampling of static batches),并删除相应的脚注说明;
- h) 将原引用标准 ISO 5530—1 改为 GB/T 14614—2005。

本标准代替 GB/T 14615—1993《面团拉伸性能测定法 拉伸仪法》。

本标准与前版 GB/T 14615—1993 的主要技术差异如下:

- 更改了名称,使得名称与等同采用的国际标准完全一致;
- 增加了“术语和定义”;
- 将所使用的蒸馏水的温度由(30±5)℃改为(30±0.5)℃;
- 增加了“精密度”和“试验报告”两章。

本标准的附录 A、附录 B 为资料性附录。

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:国家粮食局科学研究院。

本标准主要起草人:李歆、郝希成。