

ICS 67.060  
X 11



# 中华人民共和国国家标准

GB/T 14614—2006/ISO 5530-1:1997  
代替 GB/T 14614—1993

GB/T 14614—2006/ISO 5530-1:1997

## 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

Wheat flour—Physical characteristics of doughs—Determination of water  
absorption and rheological properties using a farinograph

(ISO 5530-1:1997, IDT)

中华人民共和国  
国家标准  
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 14614—2006/ISO 5530-1:1997

\*

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

\*

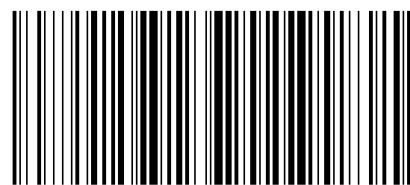
开本 880×1230 1/16 印张 1 字数 24 千字  
2006年9月第一版 2006年9月第一次印刷

\*

书号:155066·1-27965 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 14614-2006

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 .....	1
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 .....	2
8.4 测定 .....	4
9 结果表示 .....	4
9.1 吸水量 .....	4
9.2 面团形成时间 .....	5
9.3 稳定性(稳定时间) .....	5
9.4 弱化度 .....	6
9.5 其他特征值 .....	6
10 精密度 .....	6
11 试验报告 .....	6
附录 A(资料性附录) 粉质仪的说明 .....	7
附录 B(资料性附录) 实验室间试验结果 .....	10

## 参 考 文 献

- [1] ISO 13690 Cereals,pulses and milled products—Sampling of static batches.
- [2] D'Appolonia B. L. and Kunerth W. H. (eds. ),The Farinograph Handbook,AACC,St Paul,MN,1990.
- [3] AACC Standard Method 54-21.
- [4] Nieman Ir. W. Report No. T 91-31. The reproducibility of farinograph results. IGMB-TNO,Wageningen,The Netherlands,March,1991.

**附录 B**  
(资料性附录)  
**实验室间试验结果**

1989~1990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) 组织进行实验室间试验。粉质仪试验的再现性结果见表 B.1, 其资料来源见参考文献[4]。

**表 B.1 粉质仪所要求的精密度**

测定	重复性	再现性
吸水量	0.52% <sup>a</sup>	1.60% <sup>a</sup>
面团形成时间等于或低于 4 min	平均值的 16%	平均值的 48%
高于 4 min	没有可靠的结果可供使用	
<sup>a</sup> 以 100 g 小麦粉中水的毫升数表示。		

## 前 言

本标准等同采用 ISO 5530-1:1997《小麦粉——面团的物理特性——第 1 部分:吸水量和流变学特性的测定——粉质仪法》(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”代替该国际标准中某些地方出现的“min<sup>-1</sup>”、“/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。

本标准代替 GB/T 14614—1993《小麦粉吸水量和面团揉和性能测定法 粉质仪法》。

本标准与前版 GB/T 14614—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。