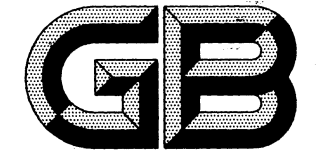


ICS 67.060
B 22



中华人民共和国国家标准

GB/T 17320—1998

GB/T 17320—1998

专用小麦品种品质

Wheat varieties for specific end-uses

中华人民共和国
国家标准
专用小麦品种品质
GB/T 17320—1998

*

中国标准出版社出版
北京复兴门外三里河北街16号
邮政编码:100045

电话:68522112

中国标准出版社秦皇岛印刷厂印刷
新华书店北京发行所发行 各地新华书店经售
版权专有 不得翻印

*

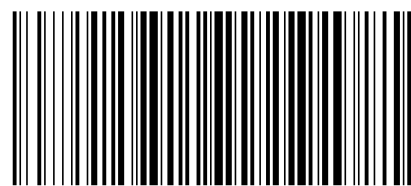
开本 880×1230 1/16 印张 3/4 字数 13 千字
1998年8月第一版 1998年8月第一次印刷
印数 1—1 500

*

书号: 155066·1-15080 定价10.00元

*

标目 344—54



GB/T 17320-1998

1998-04-03 发布

1998-10-01 实施

国家质量技术监督局 发布

表 B1(完)

项 目		分 数	得 分 标 准
内 部	结 构	15	气孔细小均匀 12~15 分 气孔过于细密但均匀 8~12 分 有大气孔、结构粗糙 5~11 分 边缘与表皮有分离现象 8~12 分
	弹 性	10	回弹快、能复原、可压缩 1/2 以上 7~10 分 手指按压回弹弱或不回弹 3~7 分 手指按压困难,感觉较硬 2~6 分
	韧 性	10	咬劲强 7~10 分 咬劲弱且掉渣或咀嚼干硬,无弹性 4~7 分
	粘 性	10	爽口不粘牙 8~10 分 稍粘或粘 3~7 分
	气 味	5	具有麦香、无异味 4~5 分 味道平淡 3~4 分 有异味 1~3 分
总 分		100	

B5.3 结果表示

各项品评得分合计后保留至整数位。

B5.4 判定规则

小于 70 分判定为差;70~79 分为一般;80~89 分为良好;大于等于 90 分为优。

注

- 1 酵母也可使用鲜酵母,但鲜酵母活性不稳定,且不易保存。
- 2 碳酸氢钠用前要研细。
- 3 和面时间可根据面粉质量稍加调整,以无生粉、面筋刚好形成(面团已光滑)为准,如继续搅拌至面筋展开,面筋的强度降低,蒸制出的馒头易回缩、塌陷。
- 4 必须趁热进行馒头品尝评分,馒头冷却后硬度增大,试样间弹性差异明显变小,不易评分。

前 言

不同品质类型的小麦,对加工食品有着非常重要的意义。世界上许多国家都制定了自己的商品小麦和小麦品种的品质标准,而我国至今还没有一个统一的小麦品质标准。小麦品质受品种遗传特性控制,将我国小麦品种按加工用途分类,根据用途选育、推广优良品种,使小麦生产、加工逐步达到规范化和标准化。

随着我国经济和国际贸易与技术合作的发展,为提高我国小麦质量,并与国际标准接轨,有必要制定我国的国家标准。

本标准的附录 A、附录 B 都是标准的附录。

本标准由中华人民共和国农业部提出并归口。

本标准负责起草单位: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、赵乃新、兰静、程爱华、高春霞。

附录 A

(标准的附录)

食品加工特性实验方法及品质评价规则
面包、面条、酥性饼干、糕点制作与评价

A1 实验制作及评价

- A1.1 面包品质实验制作方法和品质评分按 GB/T 14611 进行检验。
- A1.2 面条品质实验制作方法和评分按 SB/T 10137—93 中附录 A 进行检验。
- A1.3 酥性饼干品质实验制作方法和评分按 SB/T 10141—93 中附录 A 进行检验。
- A1.4 糕点(苏式杏仁酥)品质实验制作方法和评分按 SB/T 10143—93 中附录 A 进行检验。
- A1.5 结果表示
各项品评得分合计后保留至整数位。
- A1.6 判定规则
小于 70 分判定为差;70 分~79 分为一般;80 分~89 分为良好;大于等于 90 分为优。

附录 B

(标准的附录)

食品加工特性实验方法及品质评价规则
馒头制作与评价

B1 材料

- B1.1 干酵母,低糖型。
- B1.2 碳酸氢钠(小苏打),食品级。

B2 设备

- B2.1 搅拌机:Swanson 针型或性能相似的设备。
- B2.2 恒温恒湿发酵箱:使温度保持在 29~30℃,相对湿度保持在 80%~85%。
- B2.3 蒸锅:直径 22 cm,单层,3 只。
- B2.4 电炉:600 W,3 台。
- B2.5 发酵盆:直径 12 cm 无盖瓷盆,10 个。
- B2.6 台式天平:100 g 感量±0.1 g,1 台。
- B2.7 卡尺:120 cm±0.01 cm。
- B2.8 面案:90 cm×60 cm×2.5 cm,软杂木板。
- B2.9 体积测量器:菜籽置换型,1050 mL±5 mL。

B3 制作方法

- B3.1 按面粉样品粉质仪吸水率的 75%计算加水量。并可按品种不同,作适当的调整。
- B3.2 在已预热(30℃)的和面钵中加干酵母 1 g,倒入计算好的全部面粉样品用水量(30℃),溶解酵母。
- B3.3 称取相当于 14%含水量的面粉样品 90 g±0.1 g,倒入和面钵中,开启搅拌机,和面 1 min。

中华人民共和国国家标准

专用小麦品种品质

GB/T 17320—1998

Wheat varieties for specific end-uses

1 范围

本标准规定了专用小麦品种的品质分类、品质指标、检验方法以及检验规则。

本标准适用于加工面包、面条、馒头、饼干及糕点等食品的专用小麦品种。

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 引用标准

下列标准所包含的条文,通过在本标准中引用而构成本标准的条文。本标准出版时,所示版本均为有效。所有标准都会被修订,使用本标准的各方应探讨使用下列标准最新版本的可能性。

- GB 1351—86 小麦
- GB 2905—82 谷类、豆类作物种子粗蛋白质测定法(半微量凯氏法)
- GB/T 3543.2—1995 农作物种子检验规程 扦样
- GB/T 3543.6—1995 农作物种子检验规程 水分测定
- GB 5493—85 粮食、油料检验 类型及互混检验法
- GB 5498—85 粮食、油料检验 容重测定法
- GB 5505—85 粮食、油料检验 灰分测定法
- GB 5506—85 粮食、油料检验 面筋测定法
- GB 10361—89 谷物降落数值测定法
- GB/T 14608—93 小麦粉湿面筋测定法
- GB/T 14611—93 小麦粉面包烘焙品质试验法 直接发酵法
- GB/T 14614—93 小麦粉吸水性和面团揉和性能测定法粉质仪法(idt ISO 5530-1:1998)
- GB/T 14615—93 面团拉伸性能测定法 拉伸仪法(eqv ISO 5530-2:1998)
- SB/T 10137—93 面条用小麦粉
- SB/T 10141—93 酥性饼干用小麦粉
- SB/T 10143—93 糕点用小麦粉
- ISO 5529:1992 小麦沉降指数测定 Zeleny 试验
- AACC 26-20 实验制粉—布勒氏法

3 分类

根据小麦子粒的用途分为三类。

- 3.1 强筋小麦:角质率大于 70%,胚乳为硬质,面粉筋力较强,适用于制作面包,也适用于制作某些面条或用于配麦。