

LS/T 3212—2014

烘箱(C.1.1)内烘至恒量,按式(C.2)计算烹调损失率:

$$P = \frac{5M}{G \times (1 - W)} \times 100 \quad \dots\dots\dots(C.2)$$

式中:

- P ——烹调损失率,以质量分数计,%;
- M ——100 mL 面汤中干物质质量,单位为克(g);
- W ——挂面水分含量;
- G ——样品质量,单位为克(g)。

LS/T 3212—2014

ICS 67.060  
X 11  
备案号:44926—2014

# LS

## 中华人民共和国粮食行业标准

LS/T 3212—2014  
代替 LS/T 3212—1992

### 挂 面

Dried noodle



GB/T 3212-2014

版权专有 侵权必究  
\*  
书号:155066·2-27122  
定价: 16.00 元

2014-04-28 发布

2014-10-01 实施

国家粮食局 发布

**附录 C**  
(规范性附录)  
**熟断条率及烹调损失率的测定**

**C.1 仪器**

- C.1.1 烘箱。  
C.1.2 可调式电炉:1 000 W。  
C.1.3 秒表。  
C.1.4 天平:感量 0.1 g。  
C.1.5 烧杯或锅:1 000 mL。  
C.1.6 烧杯:250 mL。  
C.1.7 容量瓶:500 mL。  
C.1.8 移液管:50 mL。  
C.1.9 玻璃板 2 块(100 mm×50 mm)。

**C.2 测定步骤****C.2.1 烹调时间测定**

用可调式电炉(C.1.2)加热盛有样品质量 50 倍沸水的 1 000 mL 烧杯或锅(C.1.5),保持水的微沸状态。随机抽取挂面 40 根,放入沸水中,用秒表(C.1.3)开始计时。从 2 min 开始取样,然后每隔半分钟取样一次,每次取一根,用两块玻璃板(C.1.9)压扁,观察挂面内部白硬心线,白硬心线消失时所记录的时间即为烹调时间。

**C.2.2 熟断条率测定**

用可调式电炉(C.1.2)加热盛有样品质量 50 倍沸水的 1 000 mL 烧杯或锅(C.1.5),保持水的微沸状态。随机抽取挂面 40 根,放入沸水中,用秒表(C.1.3)开始计时。达到 C.2.1 所测烹调时间后,用竹筷将面条轻轻挑出,数取完整的面条根数,按式(C.1)计算熟断条率:

$$S = \frac{40 - N}{40} \times 100 \quad \dots\dots\dots(C.1)$$

式中:

- S ——熟断条率,以数量分数计,%;  
N ——完整面条根数;  
40 ——试样面条根数。

**C.2.3 烹调损失率测定**

C.2.3.1 挂面水分含量测定:按 GB 5009.3 执行。

C.2.3.2 烹调损失率测定:称取约 10 g 样品,精确至 0.1 g,放入盛有 500 mL 沸水(蒸馏水)的烧杯(C.1.5)中,用可调式电炉(C.1.2)加热,保持水的微沸状态,按 C.2.1 测定的烹调时间煮熟后,用筷子挑出挂面,面汤放至常温后,转入 500 mL 容量瓶(C.1.7)中定容、混匀,取 50 mL 面汤倒入恒质的 250 mL 烧杯(C.1.6)中,放在可调式电炉上蒸发掉大部分水分后,再加入面汤 50 mL 继续蒸发至近干,放入 105 ℃

中华人民共和国粮食  
行业标准  
**挂 面**  
LS/T 3212—2014

\*

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(100029)  
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 0.75 字数 18 千字  
2014 年 6 月第一版 2014 年 6 月第一次印刷

\*

书号: 155066·2-27122 定价 16.00 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

**附录 B**  
(规范性附录)  
自然断条率测定

**B.1 仪器**

天平:感量 0.1 g。

**B.2 测定与结果计算**

**B.2.1 平均长度测定:**随机抽取完整的 10 根挂面,测量取平均值。

**B.2.2 自然断条率测定:**随机抽取独立包装的样品 1.0 kg 左右称重( $G$ ),将长度不足平均长度三分之二的挂面检出称量( $M_z$ )。

**B.2.3 结果计算:**按式(B.1)计算自然断条率。

$$Z = \frac{M_z}{G} \times 100 \quad \dots\dots\dots (B.1)$$

式中:

$Z$  ——自然断条率,以质量分数计,%;

$M_z$  ——不足平均长度三分之二的挂面质量,单位为克(g);

$G$  ——样品质量,单位为克(g)。

## 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:河南工业大学、克明面业股份有限公司、湖南郴州裕湘面业有限公司、河北金沙河面业有限责任公司、郑州博大面业有限公司、江西省春丝食品有限公司、四川省若男食品有限公司。

本标准主要起草人:陆启玉、李步凡、陈克明、左社林、张茂生、曹敏、龚火根。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为:

——SB/T 10068—1992、LS/T 3212—1992。