



中华人民共和国国家标准

GB/T 14613-1993

小麦粉干面筋测定法

Method for determination of dry gluten in flour

1993-09-05 发布

1994-07-01 实施

国家技术监督局 发布

中华人民共和国国家标准

小麦粉干面筋测定法

GB/T 14613-1993

Method for determination of dry gluten in flour

1 主题内容与适用范围

本标准规定了全麦粉发酵时间试验所用的仪器、试剂、测定步骤和结果计算。

本标准适用于各种小麦。

2 原理

将一定量的全麦粉与酵母液混合制成球形面团，放入30℃温度的水中，由于酵母的发酵作用，球形面团中二氧化碳气体含量不断增加，体积也随之增大，比重降低，浮至水面，继续发酵至球形面团解体破裂。从面团开始发酵至解体所经历的时间即为全麦粉发酵时间值。全麦粉发酵时间值越大，小麦中面筋质量越好。

3 仪器和设备

3.1 恒温水浴锅 保温 30 ± 1 ℃。

3.2 恒温箱 保温 30 ± 1 ℃，装有透明玻璃门。

3.3 粉碎机 内装有1 mm筛子。

3.4 天平 感量0.1 g。

3.5 烧杯 150 mL，50 mL。

3.6 移液管 5 mL。

3.7 量筒 100 mL。

4 试剂

4.1 鲜酵母 活力符合QB 596规定。

4.2 干酵母 活力符合QB 596规定。

4.3 酵母悬浮液 将10 g鲜酵母或2 g干酵母悬浮于100 mL、 30 ± 1 ℃的蒸馏水中，置于 30 ± 1 ℃的恒温水浴锅中，当时配制使用。