

中华人民共和国农业行业标准

NY/T 1094.2—2006

小麦实验制粉
第2部分：布勒氏法 用于硬麦

Wheat experimental milling
Part 2: Bühler method for hard wheat



061018000017

2006-07-10 发布

2006-10-01 实施

中华人民共和国农业部 发布

前 言

NY/T 1094《小麦实验制粉》分为5个部分：

- 第1部分：设备、样品制备和润麦；
- 第2部分：布勒氏法 用于硬麦；
- 第3部分：布勒氏法 用于软麦低提取率；
- 第4部分：布勒氏法 用于软麦统粉；
- 第5部分：Brabender Quadrumat Jr. (Quadruplex)实验磨法。

本部分为NY/T 1094的第2部分。

本部分对应于AACC 26—21A:1999《实验制粉——布勒氏法 用于硬麦》。

本标准的附录A、附录B和附录C为资料性附录。

本标准由中华人民共和国农业部提出并归口。

本标准起草单位：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、程爱华、郑家丰、张元培、兰静、赵乃新、戴常军。

小麦实验制粉

第 2 部分:布勒氏法 用于硬麦

1 范围

本部分规定了硬麦使用布勒(Bühler)磨的基本原则和方法。

本部分适用于将硬麦加工制成面包或面条等小麦粉。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本部分的引用而成为本部分的条款。凡是注日期的引用文件,其随后所有的修改单(不包括勘误的内容)或修订版均不适用于本部分,然而,鼓励根据本部分达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件,其最新版本适用于本部分。

NY/T 1094.1—2006 小麦实验制粉 第 1 部分 设备、样品制备和润麦

3 设备

3.1 气力输送实验磨

布勒(Bühler)MLU-202 型或性能相同的实验磨。

3.2 实验小型打麸机

Bühler MLU-302 型、C.W.Brabender 打麸机或其他实验用打麸机(任选)。

4 实验磨的调整

4.1 预计面粉出粉率

小麦的出粉率在 75% 左右,出粉率的高低取决于小麦特性、清理程度、水分调节、喂料速度、环境条件及磨的保养情况。

4.2 磨辊弹簧张力的调整

调整每对磨辊两端弹簧的长度为 52 mm。

4.3 筛子

4.3.1 硬质小麦用 nitex 筛网(孔径用 μm 表示)或同等筛孔的不锈钢筛网代替。

1B	2B	3B	1R	2R	3R
450	450	363	363	308	—
145	145	145	145	145	145
			145	145	145

4.3.2 中等硬度小麦用 nitex 筛网(孔径用 μm 表示)或同等筛孔的不锈钢筛网代替。

1B	2B	3B	1R	2R	3R
336	336	251	251	230	—
137	137	137	137	137	137
			137	137	137

4.3.3 高出粉率,用以下 nitex 筛网(孔径用 μm 表示)或同等筛孔的不锈钢筛网代替。

1B	2B	3B	1R	2R	3R
----	----	----	----	----	----