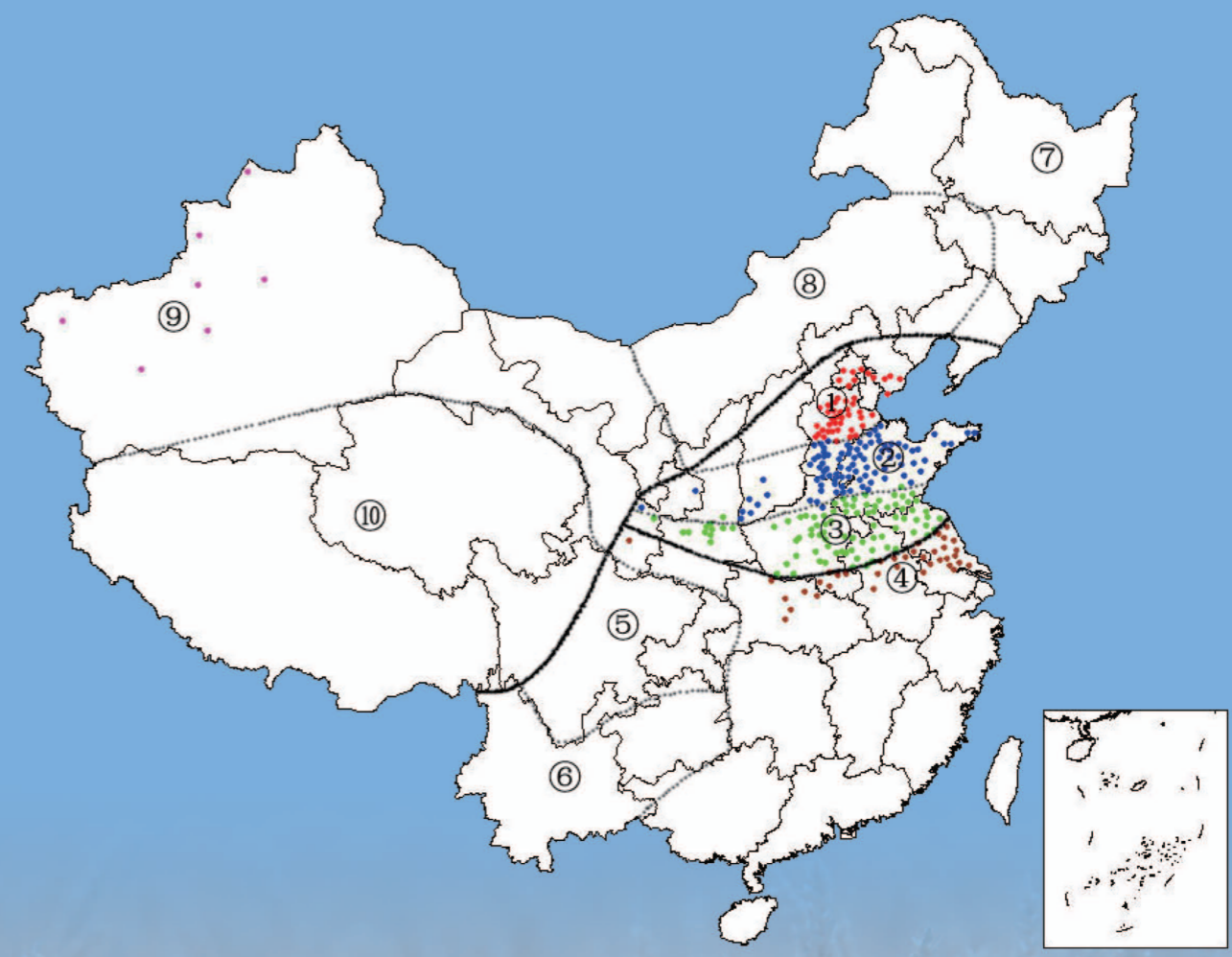


# 2007 中国小麦质量报告

中华人民共和国农业部种植业管理司



- ① 华北北部强筋麦区
- ② 黄淮北部强筋、中筋麦区
- ③ 黄淮南部中筋麦区
- ④ 长江中下游中筋、弱筋麦区
- ⑤ 四川盆地中筋、弱筋麦区
- ⑥ 云贵高原麦区
- ⑦ 东北强筋春麦区
- ⑧ 北部中筋春麦区
- ⑨ 西北强筋、中筋春麦区
- ⑩ 青藏高原春麦区

二〇〇七年十二月

## 联系单位

---

农业部种植业管理司粮油处  
北京市朝阳区农展馆南里 11 号  
邮政编码：100026  
电话：010-64192898，传真：010-64192865  
E-mail: nyslyc@agri.gov.cn

农业部谷物品质监督检验测试中心  
北京市海淀区中关村南大街 12 号  
邮政编码：100081  
电话：010-68975717，传真：010-68918742  
E-mail: guwuzhongxin@caas.net.cn

农业部谷物及制品质量监督检验测试中心（哈尔滨）  
黑龙江省哈尔滨市南岗区学府路 368 号  
邮政编码：150086  
电话：0451-86665716，传真：0451-86664921  
E-mail: wanglekai@vip.163.com

---



# 前言

《2007 中国小麦质量报告》由农业部种植业管理司组织专家编写，中央财政优势农产品新品种推广（良种推广补贴）项目资金支持。农业部谷物品质量监督检验测试中心、农业部谷物及制品质量监督检验测试中心（哈尔滨）承担样品收集、质量检测、实验室鉴评和数据分析。农业部谷物品质量监督检验测试中心按专家委员会方案组织现场鉴评活动。

2007 年在北京、天津、河北、山西、江苏、安徽、山东、河南、湖北、陕西、甘肃、新疆等 12 个省（区、市）征集小麦样品 753 份，其中冬小麦样品 750 份，品种 150 个；春小麦样品 3 份，品种 2 个。检测的质量指标包括粒色、容重、水分、蛋白质含量、灰分、降落数值等 6 项籽粒质量指标，出粉率、粉色、蛋白质含量、沉降值、灰分、湿面筋含量等 6 项面粉质量指标，吸水率、形成时间、稳定时间、P 值、L 值、W 值、拉伸面积、延伸性、最大阻力等 9 项面团特性指标，面包体积、面包评分、小圆饼干、面条评分等 4 项产品烘焙或蒸煮质量指标。

《2007 中国小麦质量报告》根据《中国小麦品质区划方案》，按华北北部强筋麦区，黄淮北部强筋、中筋麦区，黄淮南部中筋麦区，长江中下游中筋、弱筋麦区、西北强筋、中筋春麦区等分区编辑质量数据，同一品种在同一品质区划内给出质量指标平均值、变幅和取样地点（县、区、市）。

《2007 中国小麦质量报告》科学、客观、公正地介绍和评价了 2006/2007 年度中国主要小麦品种及其产品质量状况，为从事小麦科研、技术推广、生产管理、收贮和面粉、食品加工等产业环节提供小麦质量信息。对农业生产部门科学推荐和农民正确选用优质小麦品种，收购和加工企业选购优质专用小麦原料，市场购销环节实行优质优价政策，都具有十分重要的意义。

受样品特征、数量等因素限制，报告中可能存在不妥之处，敬请读者批评指正。

农业部种植业管理司

二〇〇七年十二月



<b>1</b>	总体状况	1
<b>2</b>	华北北部强筋麦区	4
<b>3</b>	黄淮北部强筋、中筋麦区	16
<b>4</b>	黄淮南部中筋麦区	41
<b>5</b>	长江中下游中筋、弱筋麦区	70
<b>6</b>	西北强筋、中筋春麦区	83
<b>7</b>	附录	87

# 1 总体状况

## 1.1 样品

2007 年从全国 12 个省（区、市）征集样品 753 份，其中，741 份来自国家小麦良种推广补贴项目的河北、山西、江苏、安徽、山东、河南、湖北、陕西、新疆、甘肃 10 个省（区），12 份来自北京市和天津市。753 份样品中，冬小麦 750 份，品种 150 个；春小麦 3 份，品种 2 个。

样品分布涵盖了我国三大小麦品质区、五个品质亚区，其中华北北部强筋麦区（图 1.1.1-①）以白麦为主，样品 84 份，品种 27 个，来自 47 个县（区、市）；黄淮北部强筋、中筋麦区（图 1.1.1-②）以白麦为主，样品 245 份，品种 59 个，来自 95 个县（市）；黄淮南部中筋麦区（图 1.1.1-③）以白麦为主，样品 304 份，品种 68 个，来自 89 个县（市）；长江中下游中筋、弱筋麦区（图 1.1.1-④）白麦和红麦兼有，样品 100 份，品种 31 个，来自 37 个县（市）；西北强筋、中筋春麦区（图 1.1.1-⑨）白麦和红麦兼有，样品 12 份，品种 8 个，来自 7 个县（市）。

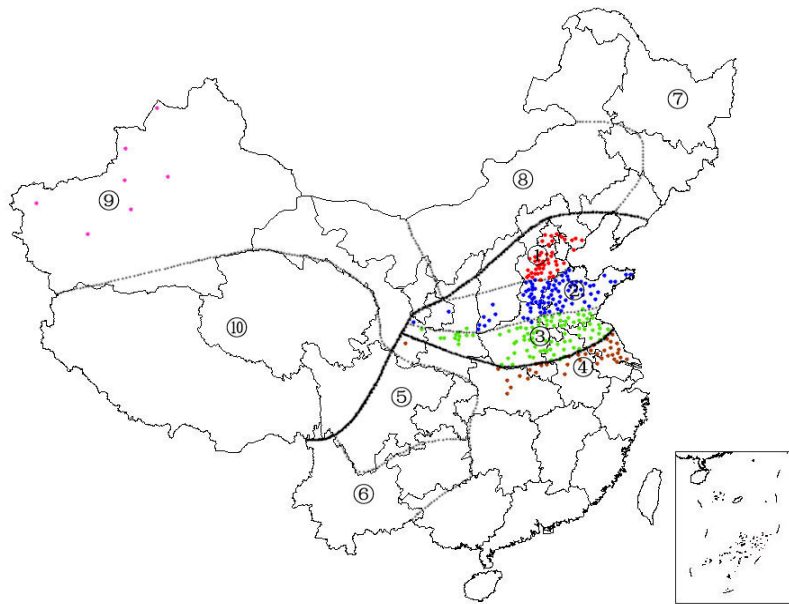


图 1.1.1 全国小麦抽样县（区、市）

## 1.2 质量概况

容重变幅 706~837g/L，平均值 795g/L；籽粒粗蛋白含量变幅 8.46%~19.06%，平均值 13.89%；面粉湿面筋含量变幅 14.1%~42.9%，平均值 30.6%；降落数值变幅 127~668s，平均值 335s；面团稳定时间变幅 0.6~39.6min，平均值 6.2min；面团拉伸面积变幅 6~215cm<sup>2</sup>，平均值 68.0cm<sup>2</sup>。

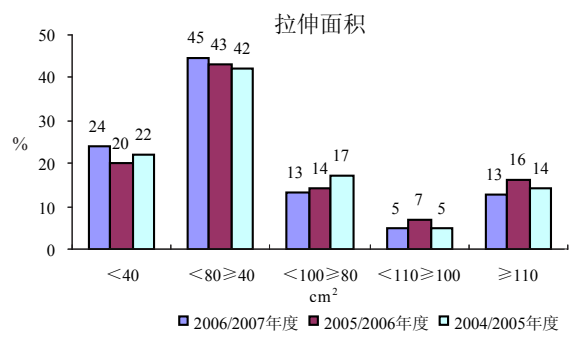
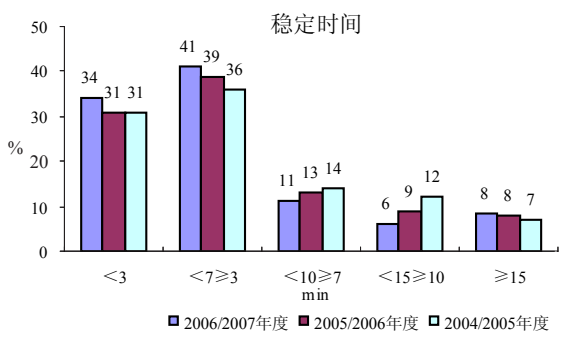
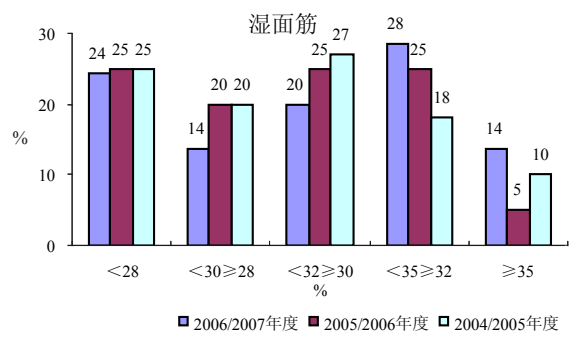
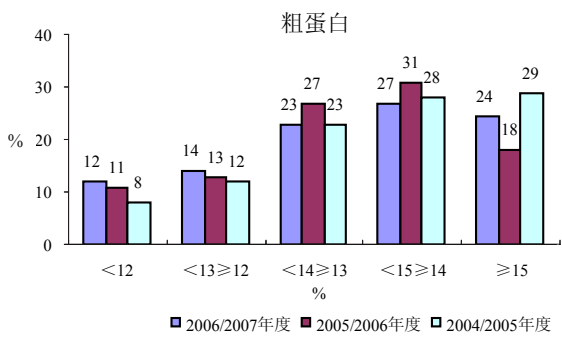
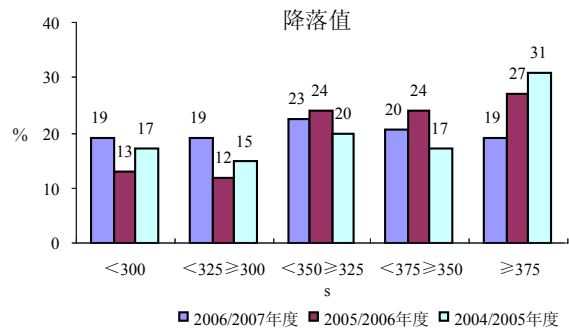
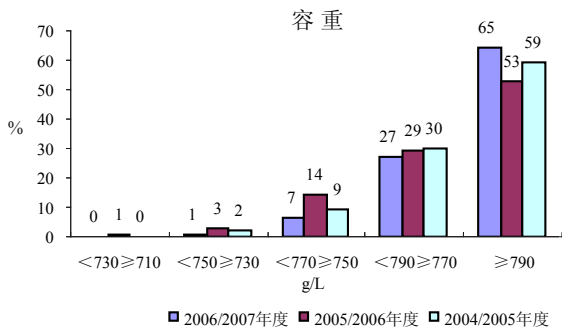


图 1.2.1 2004-2007 年度样品质量指标特征

### 1.3 强筋和弱筋小麦典型粉质、拉伸、吹泡图

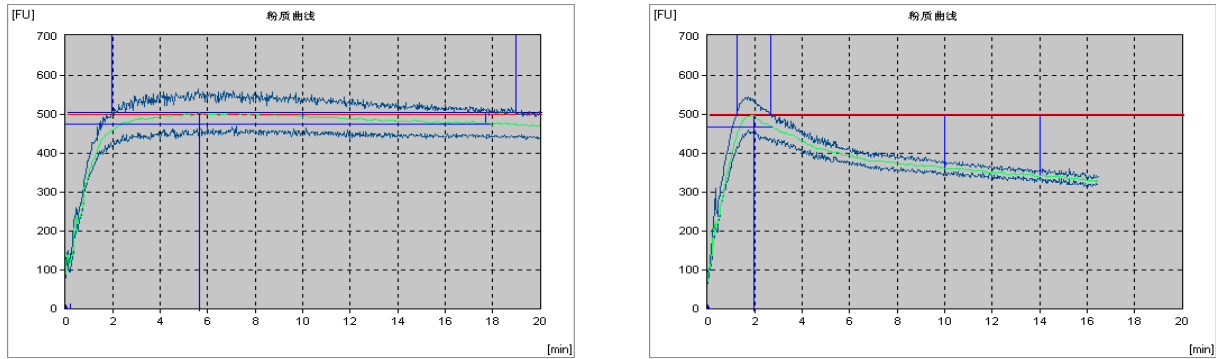


图 1.3.1 强筋小麦（左）与弱筋小麦（右）典型粉质图

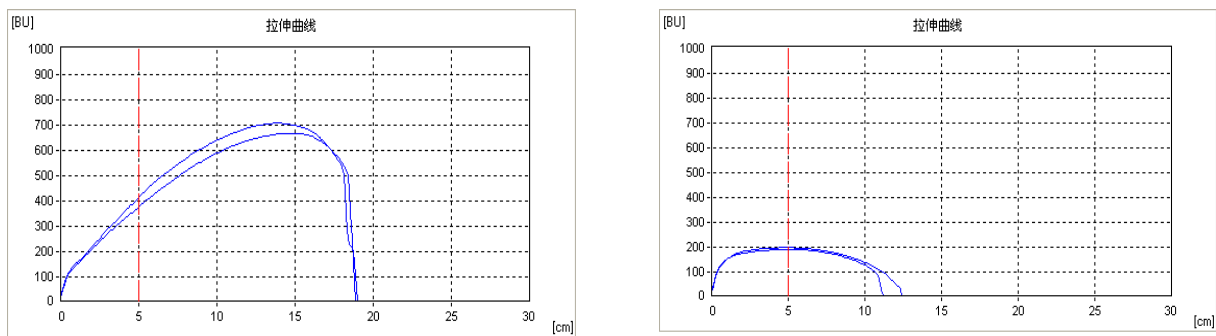


图 1.3.2 强筋小麦（左）与弱筋小麦（右）典型拉伸图

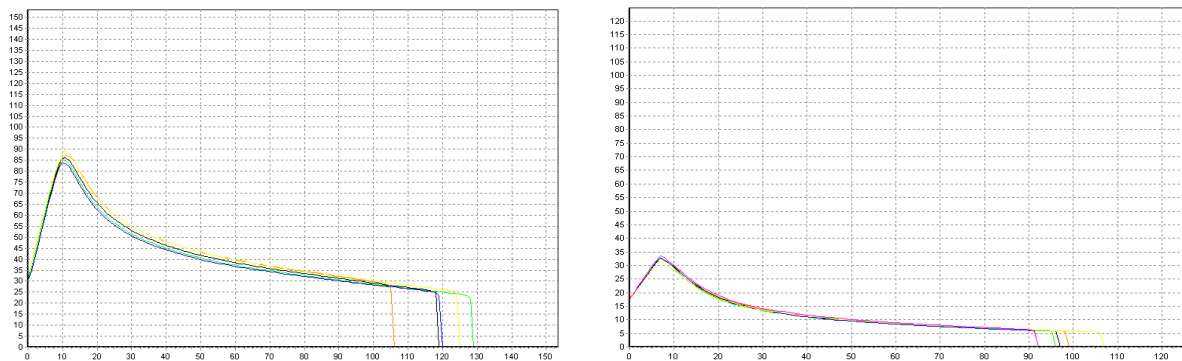


图 1.3.3 强筋小麦（左）与弱筋小麦（右）典型吹泡仪图

## 2 华北北部强筋麦区

华北北部强筋麦区包括：北京,天津,山西中部的太原、忻州、阳泉、吕梁和晋中,河北的石家庄、衡水、沧州、保定、唐山、秦皇岛和承德地区。该区年降雨量 400~600mm,土壤多为褐土及褐土化潮土,质地砂壤至中壤,土壤有机质含量 1%~2%,适宜发展强筋小麦。

### 2.1 样品和质量概况

抽样地点如图 2.1.1 所示。样品 84 份,品种 27 个,来自 47 个县(区、市)。其中北农 9549,来自河北定兴;藁优 9415,来自河北深州、藁城;藁优 9618,来自河北藁城、景县;藁优 9908,来自河北藁城;邯 00-7086,来自河北清苑;河农 822,来自河北安国、元氏;衡观 35,来自河北景县;冀麦 32,来自河北沧州、黄骅、景县;金麦 1 号,来自河北藁城;金麦 6 号,来自河北藁城;津引 159,来自天津蓟县;京 9428,来自北京昌平、通州、顺义、天津蓟县;京 9843,来自北京顺义、河北滦县、玉田、唐山;京冬 12,来自北京大兴;京冬 8 号,来自北京房山、平谷、河北昌黎、滦南、玉田、唐山;科农 199,来自河北栾城;乐 639,来自河北雄县;良星 99,来自河北安平、河间、冀州、蠡县、赵县;轮选 987,来自河北霸州、定兴、青县、文安、任丘;农大 3214,来自天津蓟县;师栾 02-1,来自河北安国、安平、藁城、晋州、景县、蠡县、栾城、南皮、深泽、唐县、望都、辛集、正定;石家庄 8 号,来自河北饶阳、吴桥;石麦 14,来自河北阜城、深州、肃宁、元氏;石麦 15,来自河北徐水、元氏;石新 733,来自河北博野、满城;石新 828,来自河北清苑;中麦 9 号,来自河北定兴、高阳、河间。

容重变幅 762~834g/L, 平均值 799g/L;籽粒粗蛋白含量变幅 12.57%~19.06%, 平均值 15.14%;面粉湿面筋含量变幅 27.7%~42.9%, 平均值 33.1%;降落数值变幅 143~533s, 平均值 346s;面团稳定时间变幅 0.6~36.4min, 平均值 10.0min;面团拉伸面积变幅 6~215cm<sup>2</sup>, 平均值 87cm<sup>2</sup>。



图 2.1.1 华北北部强筋麦区抽样县(区、市)



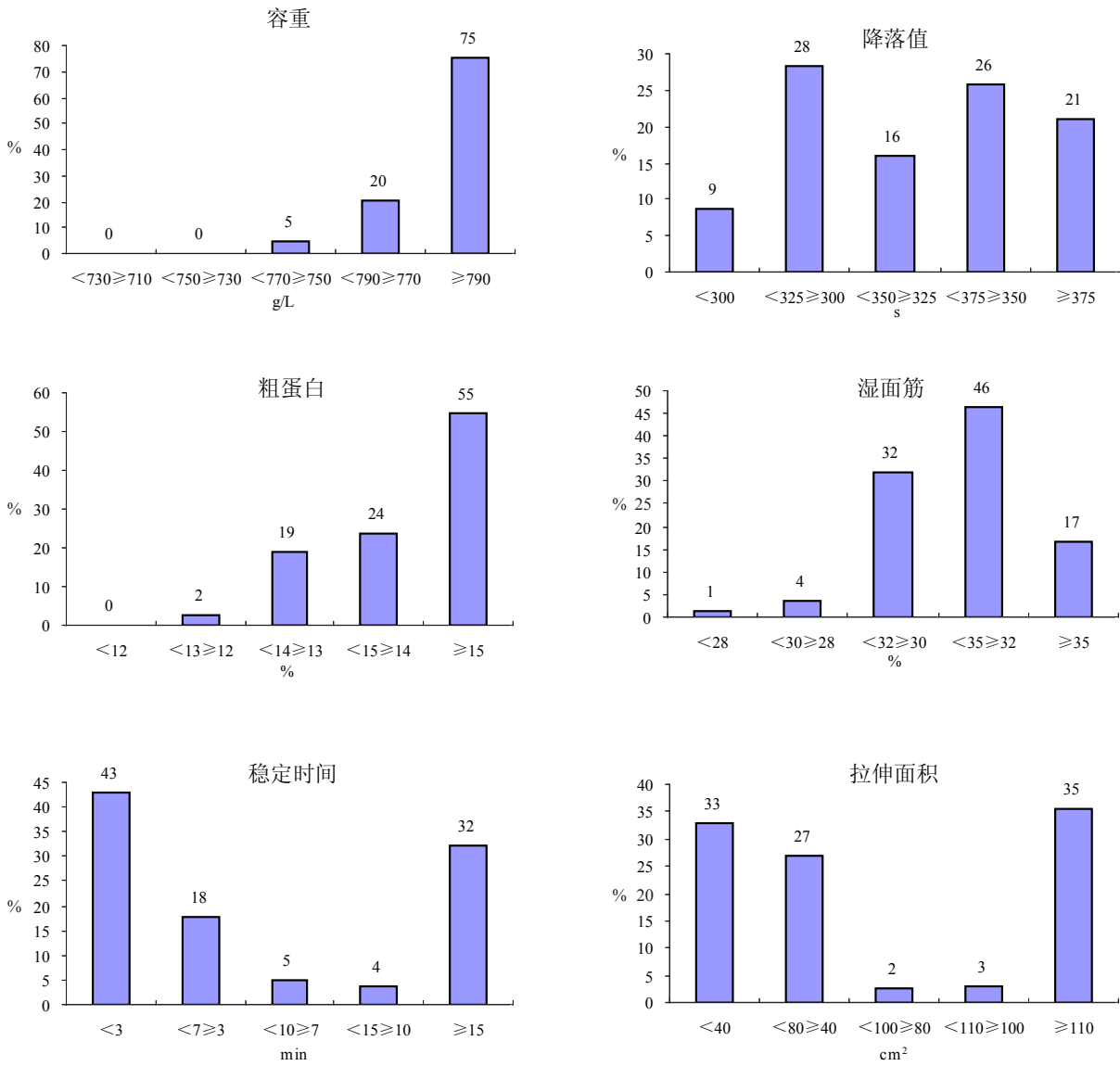


图 2.1.2 华北北部强筋麦区样品质量指标特征

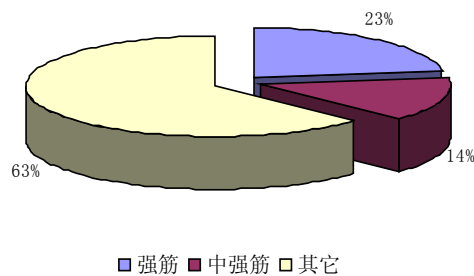


图 2.1.3 华北北部强筋麦区样品中各类型小麦所占比例

注：“其它”指个别质量指标未达到强筋、中强筋或中筋优质小麦标准（见附录 7.2，下同）的样品

## 2.2 品种质量

品种名称	冀优9415			冀优9618		
样品来源	河北省			河北省		
	最小值	最大值	平均值	最小值	最大值	平均值
<b>籽粒:</b>						
粒色	白			白		
容重(g/L)	807	816	811	795	800	797
水分(%)	10.0	11.5	10.8	11.1	11.5	11.2
粗蛋白(%，干基)	15.17	15.85	15.45	15.88	16.28	16.13
灰分(%，干基)	1.27	1.79	1.48	1.17	1.50	1.38
降落数值(s)	316	344	329	306	360	327
<b>面粉:</b>						
出粉率(%)	68.6	73.3	71.3	67.2	71.3	69.5
粉色: L*(0h)	87.92	88.48	88.27	87.09	87.75	87.42
a*(0h)	-0.83	-1.00	-0.93	-0.31	-0.59	-0.41
b*(0h)	15.14	16.10	15.61	14.50	14.98	14.78
粗蛋白(%，干基)	14.26	14.76	14.59	14.68	15.05	14.87
沉降值(mL，14%湿基)	49.1	60.9	55.8	31.1	35.4	33.9
灰分(%，干基)	0.41	0.53	0.48	0.40	0.57	0.47
湿面筋(%，14%湿基)	30.6	33.8	32.4	31.5	33.8	32.7
<b>面团:</b>						
粉质: 吸水率(%)	56.5	59.0	57.7	60.3	62.1	61.4
形成时间(min)	6.9	9.5	8.0	8.7	11.2	9.6
稳定时间(min)	19.1	25.8	22.7	12.0	21.3	15.6
吹泡: P(mm)	70	83	78	96	123	105
L(mm)	122	194	159	81	129	113
W(10 <sup>-4</sup> J)	366	446	409	383	402	392
拉伸: 拉伸面积 135' (cm <sup>2</sup> )	153	187	169	105	122	111
延伸性(mm)	172	194	182	137	166	154
最大阻力(E.U)	669	790	743	484	614	562
<b>烘焙评价:</b>						
面包体积(mL)	845	918	894	752	815	778
面包评分	94	97	95	84	88	86
<b>蒸煮评价:</b>						
面条评分						

品种名称	冀优9908			河农822		
样品来源	河北省			河北省		
	最小值	最大值	平均值	最小值	最大值	平均值
<b>籽粒:</b>						
粒色	白			白		
容重(g/L)	828	834	831	764	808	786
水分(%)	10.5	10.8	10.7	10.4	10.5	10.5
粗蛋白(%，干基)	14.11	14.22	14.17	13.42	14.79	14.11
灰分(%，干基)	1.36	1.38	1.37	1.39	1.67	1.53
降落数值(s)	353	369	361	359	380	370
<b>面粉:</b>						
出粉率(%)	72.4	72.5	72.5	71.5	72.2	71.9
粉色: L*(0h)	88.59	88.68	88.64	88.04	88.09	88.07
a*(0h)	-1.05	-1.05	-1.05	-0.59	-0.77	-0.68
b*(0h)	14.20	14.46	14.33	13.53	13.97	13.75
粗蛋白(%，干基)	13.32	13.35	13.34	13.48	13.53	13.51
沉降值(mL，14%湿基)	42.2	42.2	42.2	29.7	30.8	30.3
灰分(%，干基)	0.37	0.44	0.41	0.47	0.51	0.49
湿面筋(%，14%湿基)	32.6	32.8	32.7	33.9	34.4	34.2
<b>面团:</b>						
粉质: 吸水率(%)	56.4	56.8	56.6	59.4	62.1	60.8
形成时间(min)	4.7	5.4	5.1	2.7	3.0	2.9
稳定时间(min)	16.7	18.2	17.5	2.9	3.0	3.0
吹泡: P(mm)	69	70	70	61	75	68
L(mm)	160	174	167	88	147	118
W(10 <sup>-4</sup> J)	312	337	325	169	171	170
拉伸 : 拉伸面积 135' (cm <sup>2</sup> )	118	130	124	44	51	48
延伸性(mm)	157	169	163	156	166	161
最大阻力(E.U)	579	590	585	196	206	201
<b>烘焙评价:</b>						
面包体积(mL)	755	765	760			
面包评分	84	87	85			
<b>蒸煮评价:</b>						
面条评分						83

品种名称	冀麦32			京9428		
样品来源	河北省			北京市、天津市		
	最小值	最大值	平均值	最小值	最大值	平均值
<b>籽粒:</b>						
粒色	白			红		
容重(g/L)	770	808	790	774	798	784
水分(%)	11.1	11.8	11.5			
粗蛋白(%，干基)	12.57	14.11	13.43	15.44	19.06	16.92
灰分(%，干基)	1.11	1.20	1.16			
降落数值(s)	327	351	338	272	313	289
<b>面粉:</b>						
出粉率(%)	71.4	74.8	73.6	63.5	67.9	65.6
粉色: L*(0h)	87.33	88.08	87.69			
a*(0h)	-0.33	-0.50	-0.40			
b*(0h)	13.06	13.67	13.44			
粗蛋白(%，干基)	11.99	13.26	12.75			
沉降值(mL，14%湿基)	25.5	28.3	27.1	41.6	51.5	46.9
灰分(%，干基)	0.49	0.55	0.51			
湿面筋(%，14%湿基)	31.0	33.0	32.2	34.0	42.9	37.1
<b>面团:</b>						
粉质: 吸水率(%)	56.9	58.9	58.2	53.0	58.2	54.9
形成时间(min)	2.2	2.4	2.3	4.4	4.7	4.5
稳定时间(min)	1.6	1.9	1.8	4.4	8.1	6.2
吹泡: P(mm)	47	50	49	54	56	55
L(mm)	93	111	105	171	210	184
W(10 <sup>-4</sup> J)	97	153	119	209	277	234
拉伸: 拉伸面积 135' (cm <sup>2</sup> )	42	48	46	76	115	92
延伸性(mm)	164	184	175	175	180	177
最大阻力(E.U)	153	196	177	320	475	388
<b>烘焙评价:</b>						
面包体积(mL)						
面包评分						
<b>蒸煮评价:</b>						
面条评分						

品种名称	京9843			京冬8号		
样品来源	北京市、河北省			北京市、河北省		
	最小值	最大值	平均值	最小值	最大值	平均值
<b>籽粒:</b>						
粒色	红			红		
容重(g/L)	777	823	799	783	820	803
水分(%)	11.3	11.4	11.3	11.3	12.8	11.7
粗蛋白(%，干基)	13.56	16.99	15.66	14.49	17.22	15.91
灰分(%，干基)	1.29	1.72	1.53	1.10	1.84	1.49
降落数值(s)	353	447	393	375	533	437
<b>面粉:</b>						
出粉率(%)	71.0	72.9	72.1	69.0	74.7	72.1
粉色: L*(0h)	86.48	87.25	86.83	85.92	86.71	86.23
a*(0h)	-0.58	-0.76	-0.69	-0.44	-1.42	-0.69
b*(0h)	16.56	17.61	17.06	15.46	18.04	16.75
粗蛋白(%，干基)	12.77	15.43	14.41	13.51	16.09	14.79
沉降值(mL，14%湿基)	29.4	33.5	31.7	29.4	39.5	33.2
灰分(%，干基)	0.46	0.55	0.51	0.39	0.52	0.44
湿面筋(%，14%湿基)	30.7	38.3	35.8	31.9	37.8	35.5
<b>面团:</b>						
粉质: 吸水率(%)	58.2	60.8	59.5	58.0	62.2	60.5
形成时间(min)	3.0	3.8	3.4	3.0	4.0	3.5
稳定时间(min)	2.4	3.5	3.0	2.7	3.8	3.1
吹泡: P(mm)	46	69	62	64	113	74
L(mm)	77	123	100	67	139	95
W(10 <sup>-4</sup> J)	103	179	142	124	238	174
拉伸: 拉伸面积 135' (cm <sup>2</sup> )	30	38	35	14	46	37
延伸性(mm)	142	157	151	114	158	144
最大阻力(E.U)	138	172	162	89	228	176
<b>烘焙评价:</b>						
面包体积(mL)						
面包评分						
<b>蒸煮评价:</b>						
面条评分	73	76	74	73	76	74

品种名称	乐639			良星99		
样品来源	河北省			河北省		
	最小值	最大值	平均值	最小值	最大值	平均值
<b>籽粒:</b>						
粒色	白			白		
容重(g/L)	819	820	820	796	812	803
水分(%)	10.8	11.1	11.0	9.1	10.5	10.1
粗蛋白(%, 干基)	13.83	13.84	13.84	12.64	14.65	13.81
灰分(%, 干基)	1.60	1.65	1.62	1.40	1.70	1.55
降落数值(s)				336	398	362
<b>面粉:</b>						
出粉率(%)	72.3	72.6	72.5	68.6	73.0	71.1
粉色: L*(0h)	88.42	88.64	88.53	86.60	88.84	88.12
a*(0h)	-1.10	-1.17	-1.14	-0.59	-1.17	-0.88
b*(0h)	16.44	16.59	16.52	15.42	16.24	15.95
粗蛋白(%, 干基)	12.67	12.73	12.70	11.32	13.54	12.28
沉降值(mL, 14%湿基)	23.8	25.7	24.8	24.6	30.2	27.7
灰分(%, 干基)	0.51	0.55	0.53	0.47	0.57	0.54
湿面筋(%, 14%湿基)	31.3	31.8	31.6	30.2	33.6	31.3
<b>面团:</b>						
粉质: 吸水率(%)	59.7	59.9	59.8	60.4	65.5	62.1
形成时间(min)	2.7	3.0	2.9	2.4	3.3	2.7
稳定时间(min)	2.3	3.0	2.7	1.7	3.0	2.3
吹泡: P(mm)	72	73	73	66	92	83
L(mm)	89	89	89	62	104	74
W(10 <sup>-4</sup> J)	155	156	156	150	188	165
拉伸: 拉伸面积 135' (cm <sup>2</sup> )	34	38	36	37	54	47
延伸性(mm)	120	132	126	140	159	147
最大阻力(E.U)	202	203	203	163	256	219
<b>烘焙评价:</b>						
面包体积(mL)						
面包评分						
<b>蒸煮评价:</b>						
面条评分	78			77		

品种名称	轮选987			师栾02-1		
样品来源	河北省			河北省		
	最小值	最大值	平均值	最小值	最大值	平均值
<b>籽粒:</b>						
粒色	红			白		
容重(g/L)	772	816	795	786	822	808
水分(%)	9.8	12.0	10.7	9.2	10.9	10.2
粗蛋白(%，干基)	13.13	15.15	13.96	15.13	17.96	16.17
灰分(%，干基)	1.22	1.58	1.42	1.02	1.65	1.34
降落数值(s)	222	399	351	302	342	320
<b>面粉:</b>						
出粉率(%)	70.4	75.3	73.2	61.0	70.1	67.2
粉色: L*(0h)	85.61	86.75	86.33	88.11	88.89	88.47
a*(0h)	-0.70	-0.93	-0.80	-0.85	0.72	-0.64
b*(0h)	18.79	20.68	19.38	13.78	14.92	14.39
粗蛋白(%，干基)	12.03	14.15	13.12	14.02	16.53	14.97
沉降值(mL，14%湿基)	18.6	23.4	20.7	36.6	62.2	42.5
灰分(%，干基)	0.42	0.50	0.46	0.34	0.53	0.42
湿面筋(%，14%湿基)	28.6	31.6	30.6	30.7	36.9	32.9
<b>面团:</b>						
粉质: 吸水率(%)	59.0	60.7	60.0	57.0	60.5	59.2
形成时间(min)	1.8	2.0	1.9	2.4	25.7	12.1
稳定时间(min)	0.8	1.4	1.1	16.0	36.4	25.5
吹泡: P(mm)	49	57	52	88	130	104
L(mm)	42	66	54	86	151	110
W(10 <sup>-4</sup> J)	61	93	74	308	507	414
拉伸: 拉伸面积 135' (cm <sup>2</sup> )	15	24	19	155	215	184
延伸性(mm)	110	122	115	141	190	165
最大阻力(E.U)	107	146	120	704	999	863
<b>烘焙评价:</b>						
面包体积(mL)				782	938	852
面包评分				89	97	94
<b>蒸煮评价:</b>						
面条评分						

品种名称	石家庄8号			石麦14		
样品来源	河北省			河北省		
	最小值	最大值	平均值	最小值	最大值	平均值
<b>籽粒:</b>						
粒色	白			白		
容重(g/L)	782	802	792	772	805	787
水分(%)	10.6	10.6	10.6	9.6	11.7	10.8
粗蛋白(%，干基)	13.64	13.74	13.69	14.56	15.84	15.19
灰分(%，干基)	1.09	1.41	1.25	1.48	1.88	1.64
降落数值(s)	299	311	305	143	360	226
<b>面粉:</b>						
出粉率(%)	72.9	73.4	73.2	68.9	71.2	69.8
粉色: L*(0h)	87.60	88.02	87.81	86.67	87.53	87.20
a*(0h)	-0.37	-0.50	-0.44	-0.20	-0.77	-0.43
b*(0h)	13.67	13.84	13.76	14.37	16.88	15.59
粗蛋白(%，干基)	12.49	12.87	12.68	13.25	15.11	14.31
沉降值(mL，14%湿基)	16.6	17.4	17.0	28.1	33.2	29.6
灰分(%，干基)	0.43	0.56	0.49	0.39	0.61	0.48
湿面筋(%，14%湿基)	27.7	28.7	28.2	34.6	36.6	35.6
<b>面团:</b>						
粉质: 吸水率(%)	61.1	62.3	61.7	59.1	63.2	60.6
形成时间(min)	1.7	1.9	1.8	2.5	3.7	3.0
稳定时间(min)	0.6	0.6	0.6	1.1	3.0	2.2
吹泡: P(mm)			36	49	86	61
L(mm)			33	54	158	104
W(10 <sup>-4</sup> J)			58	78	141	111
拉伸 : 拉伸面积 135' (cm <sup>2</sup> )			6	25	54	39
延伸性(mm)			68	159	200	183
最大阻力(E.U)			71	94	230	146
<b>烘焙评价:</b>						
面包体积(mL)						
面包评分						
<b>蒸煮评价:</b>						
面条评分						



品种名称	石麦15			石新733		
样品来源	河北省			河北省		
	最小值	最大值	平均值	最小值	最大值	平均值
<b>籽粒:</b>						
粒色	白			白		
容重(g/L)	772	792	782	793	807	800
水分(%)	9.7	10.1	9.9	10.8	11.3	11.1
粗蛋白(%，干基)	13.78	14.53	14.16	13.33	14.70	14.02
灰分(%，干基)	1.37	1.40	1.39	1.55	1.65	1.60
降落数值(s)	308	310	309	355	371	363
<b>面粉:</b>						
出粉率(%)	70.8	72.1	71.5	72.3	73.6	73.0
粉色: L*(0h)	87.41	87.43	87.42	88.79	88.97	88.88
a*(0h)	-0.18	-0.52	-0.35	-0.51	-0.56	-0.54
b*(0h)	13.34	13.36	13.35	11.85	12.04	11.95
粗蛋白(%，干基)	13.18	13.88	13.53	12.29	13.10	12.70
沉降值(mL，14%湿基)	16.7	21.4	19.1	28.5	33.7	31.1
灰分(%，干基)	0.43	0.56	0.49	0.39	0.48	0.44
湿面筋(%，14%湿基)	30.0	32.2	31.1	31.7	34.0	32.9
<b>面团:</b>						
粉质: 吸水率(%)	56.4	60.2	58.3	60.8	61.0	60.9
形成时间(min)	1.9	2.4	2.2	2.9	3.8	3.4
稳定时间(min)	0.8	1.0	0.9	3.3	4.6	4.0
吹泡: P(mm)	36	55	46	67	72	70
L(mm)	34	57	46	150	157	154
W(10 <sup>-4</sup> J)	47	62	55	225	238	232
拉伸 : 拉伸面积 135' (cm <sup>2</sup> )	12	16	14	60	76	68
延伸性(mm)	105	124	115	174	194	184
最大阻力(E.U)	86	106	96	238	270	254
<b>烘焙评价:</b>						
面包体积(mL)						
面包评分						
<b>蒸煮评价:</b>						
面条评分				78	80	79

品种名称	中麦9号			北农9549	邯00-7086	衡观35
样品来源	河北省			河北定兴	河北清苑	河北景县
	最小值	最大值	平均值			
<b>籽粒:</b>						
粒色	白			白	白	白
容重(g/L)	762	792	775	787	800	789
水分(%)	9.6	10.4	10.0	10.0	10.3	10.9
粗蛋白(%，干基)	14.04	14.98	14.42	14.47	13.19	14.51
灰分(%，干基)	1.43	1.66	1.50	1.44	1.70	1.22
降落数值(s)	344	371	359	357	354	355
<b>面粉:</b>						
出粉率(%)	69.2	73.2	71.3	73.6	72.7	72.0
粉色: L*(0h)	86.30	88.07	87.06	87.50	88.76	86.96
a*(0h)	-0.80	-0.99	-0.89	-0.84	-1.21	-0.58
b*(0h)	16.45	17.92	17.02	16.48	17.80	17.30
粗蛋白(%，干基)	12.57	14.04	13.34	13.21	11.87	13.93
沉降值(mL，14%湿基)	24.4	26.4	25.5	24.5	29.9	32.3
灰分(%，干基)	0.43	0.59	0.50	0.38	0.39	0.35
湿面筋(%，14%湿基)	30.1	33.8	32.4	32.6	29.6	33.9
<b>面团:</b>						
粉质: 吸水率(%)	61.6	62.6	62.1	62.1	57.5	64.1
形成时间(min)	2.4	3.3	2.8	2.3	4.5	3.2
稳定时间(min)	1.1	2.5	1.7	1.7	8.4	2.6
吹泡: P(mm)	67	70	69	67	75	77
L(mm)	44	78	61	66	117	62
W(10 <sup>-4</sup> J)	89	126	107	112	248	127
拉伸: 拉伸面积 135' (cm <sup>2</sup> )	15	28	22	24	77	24
延伸性(mm)	112	151	131	125	138	138
最大阻力(E.U)	96	126	111	132	407	120
<b>烘焙评价:</b>						
面包体积(mL)					770	
面包评分					73	
<b>蒸煮评价:</b>						
面条评分					82	

品种名称	金麦1号	金麦6号	津引159	京冬12	科农199	农大3214	石新828
样品来源	河北藁城	河北藁城	天津蓟县	北京大兴	河北栾城	天津蓟县	河北清苑
<b>籽粒:</b>							
粒色	白	白	白	红	白	红	白
容重(g/L)	814	784	763	818	807	774	794
水分(%)	11.2	11.0			10.0		10.6
粗蛋白(%, 干基)	15.17	14.71	15.48	16.08	14.22	16.36	14.91
灰分(%, 干基)	1.36	1.30			1.63		1.54
降落数值(s)	358	338	501	437	309	512	354
<b>面粉:</b>							
出粉率(%)	68.4	71.5	71.6	72.2	68.8	71.3	72.1
粉色: L*(0h)	87.88	88.23			88.65		89.00
a*(0h)	-0.89	-0.53			-0.94		-0.59
b*(0h)	15.69	14.34			15.64		11.75
粗蛋白(%, 干基)	13.96	14.20			13.68		13.36
沉降值(mL, 14%湿基)	39.0	32.2	48.0	31.7	25.9	22.5	33.7
灰分(%, 干基)	0.36	0.56			0.57		0.38
湿面筋(%, 14%湿基)	31.9	32.7	33.5	39.0	32.8	38.0	32.8
<b>面团:</b>							
粉质: 吸水率(%)	60.8	63.2	57.2	59.2	56.9	61.6	60.5
形成时间(min)	6.8	7.0	5.7	4.0	2.5	2.8	3.7
稳定时间(min)	20.2	11.4	9.1	3.2	2.3	1.6	4.4
吹泡: P(mm)	99	111	82	81	46	87	65
L(mm)	136	112	134	89	103	43	165
W(10 <sup>-4</sup> J)	447	375	305	196	119	118	236
拉伸: 拉伸面积 135' (cm <sup>2</sup> )	136	98	112	50	44	22	71
延伸性(mm)	168	156	157	150	166	126	198
最大阻力(E.U)	615	462	545	242	182	150	250
<b>烘焙评价:</b>							
面包体积(mL)	732	740					
面包评分	73	71					
<b>蒸煮评价:</b>							
面条评分							80

### 3 黄淮北部强筋、中筋麦区

黄淮北部强筋、中筋麦区包括：河北南部，河南北部，山东中部、北部，山西南部，陕西北部 and 甘肃东部等地区。该区年降雨量 400~800mm，土壤以潮土、褐土和黄绵土为主，质地砂壤至粘壤，土壤有机质含量 0.5%~1.5%。土层深厚、土壤肥沃的地区适宜发展强筋小麦，其它地区如胶东半岛等适宜发展中筋小麦。

#### 3.1 样品和质量概况

抽样地点如图 3.1.1 所示。样品 245 份，品种 59 个，来自 95 个县（市）。其中矮抗 58，来自河南范县、浚县、濮阳、清丰、新乡；百农 64，来自河南范县；泛麦 5 号，来自山东泰安；冀优 9415，来自河北平乡、邢台；冀优 9618，来自河北柏乡、大名；观 35，来自河北大名、肥乡、故城、临漳、邢台；邯 6172，来自河北大名、邯郸、南和、清河、沙河、武安、永年、山东长清、沂水、山西稷山；邯麦 9 号，来自河北肥乡；衡 7228，来自河北临漳；济麦 19，来自山东高密、高唐、乐陵、临邑、陵县、平原、齐河、商河、潍坊、武城、阳信、禹城；济麦 20，来自河北成安、大名、任县、邢台、河南新乡、延津、山东博兴、高唐、广饶、聊城、陵县、平原、齐河、青州、商河、寿光、莘县、兖州、郓城、章丘、邹平；济麦 21，来自山东茌平、高唐、冠县、广饶、鄄城、宁阳、齐河、商河、寿光、泰安、汶上、莘县、阳谷、郓城、章丘、邹平；济麦 22，来自山东茌平、鄄城、聊城、临邑、夏津、兖州、郓城；济南 17，来自山东博兴、昌邑、高密、广饶、桓台、临朐、青州、寿光、兖州、章丘、淄博、邹平；冀丰 703，来自河北大名、隆尧；锦航 1 号，来自河南新乡；静麦 2 号，来自甘肃静宁；静宁 10，来自甘肃静宁；开麦 18，来自河南浚县；科农 9204，来自河北故城；良星 99，来自河北隆尧、任县、沙河、邢台、永年、山东茌平、夏津；聊麦 16，来自山东聊城；临早 536，来自山西闻喜、翼城；临麦 2 号，来自山东诸城、无棣、沂水；鲁麦 21，来自山东文登；鲁麦 23，来自山东庆云、无棣、阳信；漯麦 20，来自山东阳谷；平安 6 号，来自河南封丘；濮麦 9 号，来自河南濮阳；山农 12，来自山东东阿；山农 664，来自山东冠县、莒县；师栾 02-1，来自河北柏乡、成安、肥乡、临城、隆尧、宁晋、任县和魏县；石家庄 8 号，来自河北武安、邢台、永年、山西洪洞；石麦 14，来自河北故城、临西、任县；石新 733，来自河北内邱；泰山 21，来自山东长清；泰安 23，来自莒县、泰安、潍坊、汶上、莘县；潍麦 8 号，来自山东茌平、肥城、高青、惠民、宁阳、泰安、汶上、新泰、阳谷、阳信；西峰 27，来自甘肃合水；西农 979，来自河南封丘、延津；新麦 18，来自河南封丘、南乐、濮阳、清丰、新乡；新麦 19，来自河南封丘、新乡、延津；烟农 15，来自山东安丘、临朐、招远；烟农 19，来自山东鄄城、莱阳、乐陵、临朐、临邑、平原、庆云、武城、郓城、诸城、山西永济；烟农 21，来自山东海阳、莱阳；烟农 23，来自山东荣成、文登、诸城；烟农 24，来自山东安丘、昌邑、高密、海阳、莱阳、荣成、文登、招远；豫麦 34，来自河南浚县、濮阳；豫麦 54，来自河南清丰；豫农 949，来自河南浚县；运 9805，来自山西运城；运早 21-30，来自山西临猗；泽优 2 号，来自山西泽州；郑麦 366，来自河南安阳、汤阴、延津；郑麦 9023，来自河南浚县；周麦 16，来自河南南乐、濮阳；周麦 18，来自河南南乐、濮阳；周麦 19，来自河南新乡；淄麦 12，来自山东肥城、桓台、惠民、莱芜、乐陵、宁阳、泰安、汶上、新泰、阳谷、禹城。

容重变幅 742~837g/L，平均值 795g/L；籽粒粗蛋白含量变幅 8.92%~17.97%，平均值 14.61%；面粉湿面筋含量变幅 17.8%~41.7%，平均值 33.0%；降落数值变幅 146~668s，平均值 342s；面团稳定时间变幅 0.6~35.0min，平均值 6.6min；面团拉伸面积变幅 8~208cm<sup>2</sup>，平均值 71.4 cm<sup>2</sup>。



图 3.1.1 黄淮北部强筋、中筋麦区抽样县(市)

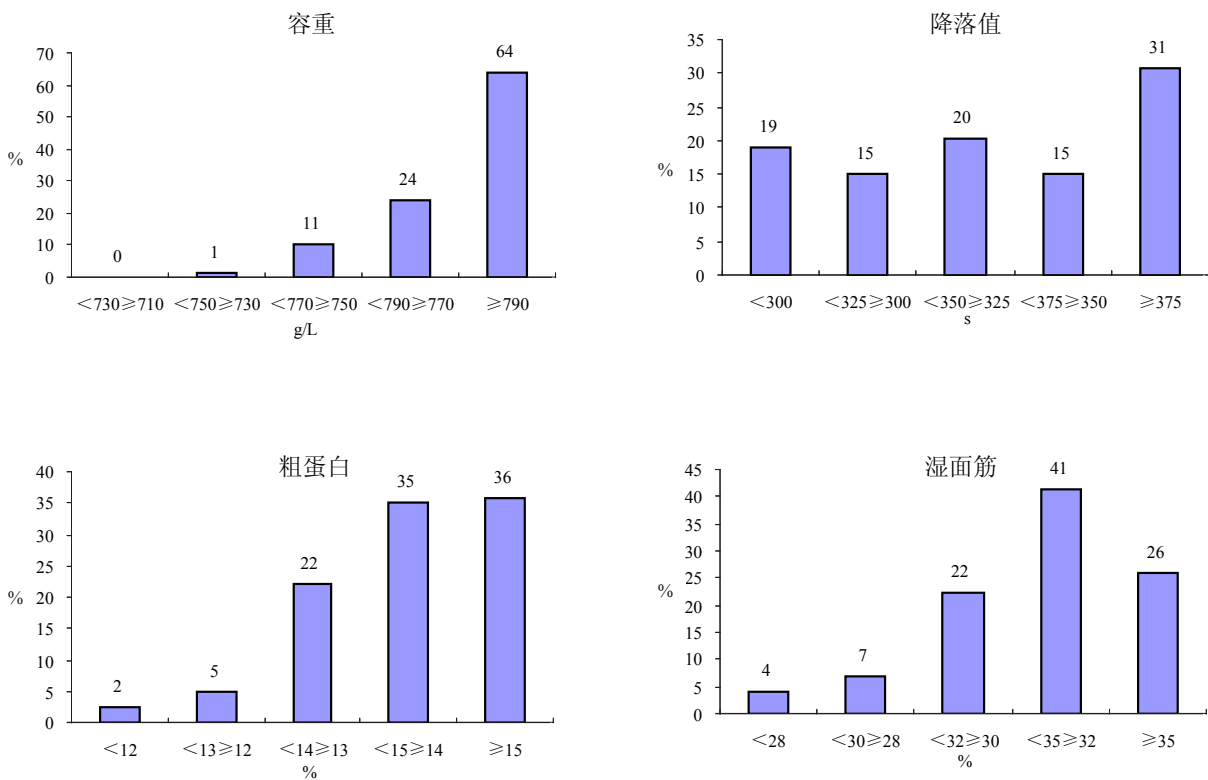


图 3.1.2 黄淮北部强筋、中筋麦区样品质量指标特征

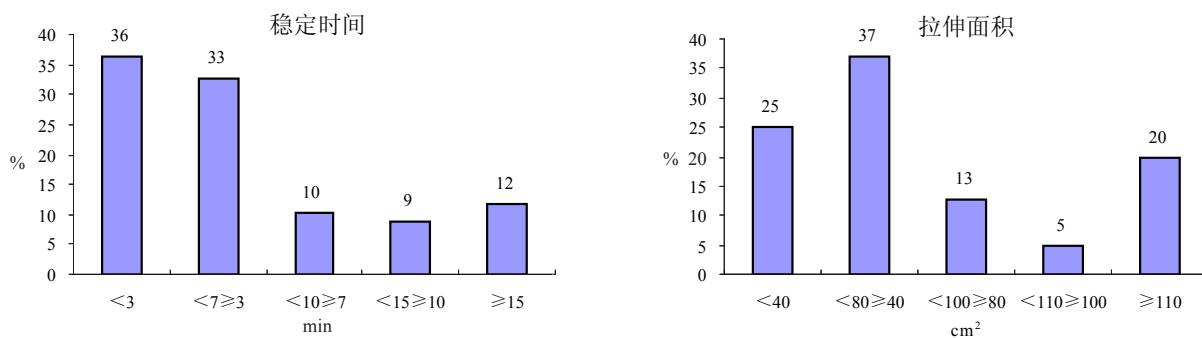


图 3.1.2 黄淮北部强筋、中筋麦区样品质量指标特征

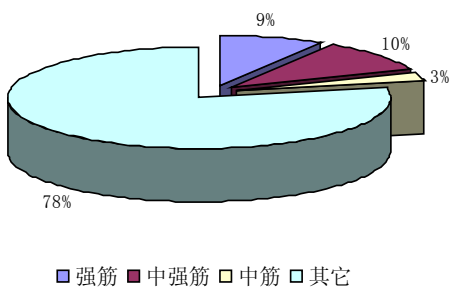


图 3.1.3 黄淮北部强筋、中筋麦区样品中各类型小麦所占比例

### 3.2 品种质量

品种名称	矮抗58			冀优9415		
样品来源	河南省			河北省		
	最小值	最大值	平均值	最小值	最大值	平均值
<b>籽粒:</b>						
粒色	白			白		
容重(g/L)	778	837	814	818	827	823
水分(%)	9.6	11.7	10.7	9.3	10.9	10.1
粗蛋白(%，干基)	11.60	14.38	13.45	14.08	14.64	14.36
灰分(%，干基)	1.20	1.88	1.49	1.48	1.56	1.52
降落数值(s)	301	358	341	248	291	270
<b>面粉:</b>						
出粉率(%)	67.2	74.3	70.7	67.7	70.9	69.3
粉色: L*(0h)	86.47	88.40	87.46	88.63	88.66	88.65
a*(0h)	-0.76	-1.21	-0.92	-0.78	-0.91	-0.85
b*(0h)	15.19	17.43	16.54	14.38	15.48	14.93
粗蛋白(%，干基)	10.59	13.20	12.30	12.87	13.49	13.18
沉降值(mL，14%湿基)	27.2	34.2	30.8	31.1	43.5	37.3
灰分(%，干基)	0.32	0.55	0.44	0.38	0.53	0.46
湿面筋(%，14%湿基)	24.4	31.0	29.3	28.7	31.6	30.2
<b>面团:</b>						
粉质: 吸水率(%)	54.5	63.0	59.2	59.0	60.7	59.9
形成时间(min)	2.4	3.7	3.1	7.2	8.2	7.7
稳定时间(min)	2.3	5.1	3.7	11.4	13.2	12.3
吹泡: P(mm)	36	95	67	74	116	95
L(mm)	57	155	103	83	159	121
W(10 <sup>-4</sup> J)	104	243	160	336	349	343
拉伸: 拉伸面积 135' (cm <sup>2</sup> )	24	52	42	104	118	111
延伸性(mm)	132	170	146	124	168	146
最大阻力(E.U)	118	272	197	533	637	585
<b>烘焙评价:</b>						
面包体积(mL)				778	798	788
面包评分				86	90	88
<b>蒸煮评价:</b>						
面条评分	77	79	78			

品种名称	冀优9618			观35		
样品来源	河北省			河北省		
	最小值	最大值	平均值	最小值	最大值	平均值
<b>籽粒:</b>						
粒色	白			白		
容重(g/L)	799	806	803	779	820	804
水分(%)	10.7	11.2	11.0	9.2	11.9	10.5
粗蛋白(%，干基)	15.16	15.89	15.53	13.28	14.30	13.81
灰分(%，干基)	1.33	1.67	1.50	1.22	1.52	1.39
降落数值(s)	273	326	300	282	358	325
<b>面粉:</b>						
出粉率(%)	68.4	69.7	69.1	66.3	72.3	70.2
粉色: L*(0h)	87.82	88.30	88.06	87.03	88.78	87.82
a*(0h)	-0.45	-0.60	-0.53	-0.77	-1.22	-0.93
b*(0h)	15.24	15.64	15.44	16.20	17.23	16.78
粗蛋白(%，干基)	13.97	14.49	14.23	12.43	13.63	13.06
沉降值(mL，14%湿基)	32.4	35.5	34.0	26.8	37.6	31.3
灰分(%，干基)	0.42	0.42	0.42	0.46	0.58	0.51
湿面筋(%，14%湿基)	30.1	32.7	31.4	30.4	33.6	32.0
<b>面团:</b>						
粉质: 吸水率(%)	60.1	61.9	61.0	58.6	63.9	61.2
形成时间(min)	9.5	9.5	9.5	2.5	3.4	2.9
稳定时间(min)	16.8	21.8	19.3	1.9	4.3	2.8
吹泡: P(mm)	97	111	104	63	85	73
L(mm)	109	111	110	56	94	78
W(10 <sup>-4</sup> J)	378	402	390	112	157	137
拉伸 : 拉伸面积 135' (cm <sup>2</sup> )	115	118	117	22	50	36
延伸性(mm)	137	140	139	136	163	148
最大阻力(E.U)	634	664	649	108	211	161
<b>烘焙评价:</b>						
面包体积(mL)	758	788	773			
面包评分	83	84	83			
<b>蒸煮评价:</b>						
面条评分						76



品种名称	邯6172			济麦19		
样品来源	河北省、山东省、陕西省			山东省		
	最小值	最大值	平均值	最小值	最大值	平均值
<b>籽粒:</b>						
粒色	白			白		
容重(g/L)	776	824	810	742	810	786
水分(%)	9.1	10.8	10.1	9.6	11.6	10.8
粗蛋白(%，干基)	11.48	14.95	13.69	13.29	15.53	14.31
灰分(%，干基)	1.25	1.83	1.58	1.01	1.88	1.49
降落数值(s)	276	354	323	146	439	355
<b>面粉:</b>						
出粉率(%)	70.0	74.0	72.0	67.0	72.6	70.7
粉色: L*(0h)	85.61	89.01	87.48	87.33	89.18	88.62
a*(0h)	-0.53	-1.29	-0.93	-0.32	-1.14	-0.64
b*(0h)	16.09	17.93	17.34	12.72	16.72	14.20
粗蛋白(%，干基)	10.99	13.98	12.77	11.74	14.21	13.08
沉降值(mL，14%湿基)	25.6	31.3	28.4	24.1	36.3	31.0
灰分(%，干基)	0.38	0.59	0.50	0.36	0.56	0.44
湿面筋(%，14%湿基)	25.8	35.0	31.3	30.0	36.4	33.7
<b>面团:</b>						
粉质: 吸水率(%)	57.2	62.3	60.0	55.8	63.9	61.8
形成时间(min)	2.2	3.0	2.7	2.5	4.2	3.5
稳定时间(min)	1.6	3.0	2.3	2.1	5.6	3.7
吹泡: P(mm)	49	67	57	53	113	78
L(mm)	68	132	100	96	186	118
W(10 <sup>-4</sup> J)	101	140	121	122	316	217
拉伸 : 拉伸面积 135' (cm <sup>2</sup> )	22	40	32	38	78	56
延伸性(mm)	136	169	162	136	185	164
最大阻力(E.U)	90	161	135	148	350	236
<b>烘焙评价:</b>						
面包体积(mL)						
面包评分						
<b>蒸煮评价:</b>						
面条评分						
			83	70	82	78

品种名称	济麦20			济麦21		
样品来源	河北省、河南省、山东省			山东省		
	最小值	最大值	平均值	最小值	最大值	平均值
<b>籽粒:</b>						
粒色	白			白		
容重(g/L)	766	826	792	754	819	779
水分(%)	9.7	11.9	10.6	9.6	12.1	10.9
粗蛋白(%, 干基)	13.34	16.69	15.03	14.65	17.01	15.77
灰分(%, 干基)	1.27	1.94	1.62	1.38	1.87	1.70
降落数值(s)	343	463	383	283	416	362
<b>面粉:</b>						
出粉率(%)	65.6	71.7	69.4	69.6	73.2	71.0
粉色: L*(0h)	88.39	89.53	88.86	85.91	88.61	87.70
a*(0h)	-0.61	-1.13	-0.94	-0.15	-1.44	-0.90
b*(0h)	13.18	16.29	15.29	14.53	18.68	17.55
粗蛋白(%, 干基)	11.93	15.00	13.80	13.10	16.43	14.69
沉降值(mL, 14%湿基)	33.7	60.8	42.6	21.6	35.5	30.1
灰分(%, 干基)	0.35	0.58	0.48	0.40	0.59	0.49
湿面筋(%, 14%湿基)	28.8	36.8	33.9	33.1	39.9	35.8
<b>面团:</b>						
粉质: 吸水率(%)	55.3	65.0	57.6	53.6	62.4	59.2
形成时间(min)	3.4	8.5	5.9	2.0	5.7	4.1
稳定时间(min)	7.3	27.3	15.1	1.7	7.9	4.5
吹泡: P(mm)	57	137	74	30	80	58
L(mm)	110	201	159	107	150	131
W(10 <sup>-4</sup> J)	262	420	313	79	231	179
拉伸: 拉伸面积 135' (cm <sup>2</sup> )	91	140	115	34	62	50
延伸性(mm)	150	184	166	130	174	151
最大阻力(E.U)	434	632	523	154	308	232
<b>烘焙评价:</b>						
面包体积(mL)	665	868	781			740
面包评分	47	95	79			48
<b>蒸煮评价:</b>						
面条评分	79	82	81	70	83	77

品种名称	济麦22			济南17		
样品来源	山东省			山东省		
	最小值	最大值	平均值	最小值	最大值	平均值
<b>籽粒:</b>						
粒色	白			白		
容重(g/L)	787	822	809	748	792	770
水分(%)	10.1	10.7	10.4	9.1	11.2	10.4
粗蛋白(%，干基)	13.69	14.53	14.06	13.32	16.27	14.64
灰分(%，干基)	1.05	1.89	1.56	1.38	1.85	1.65
降落数值(s)	327	421	367	357	447	393
<b>面粉:</b>						
出粉率(%)	70.0	73.7	71.4	66.0	71.7	69.1
粉色: L*(0h)	87.37	89.16	88.60	87.26	88.86	88.36
a*(0h)	-0.52	-1.04	-0.86	-0.35	-1.10	-0.61
b*(0h)	14.97	16.32	15.76	13.14	15.80	13.99
粗蛋白(%，干基)	12.50	13.71	13.08	12.78	15.33	13.79
沉降值(mL，14%湿基)	27.6	33.0	29.2	31.3	47.4	37.7
灰分(%，干基)	0.40	0.56	0.47	0.35	0.58	0.51
湿面筋(%，14%湿基)	33.1	36.8	34.4	30.4	38.9	35.3
<b>面团:</b>						
粉质: 吸水率(%)	60.9	64.6	62.0	57.3	66.2	63.8
形成时间(min)	2.5	3.2	2.8	4.2	6.4	4.9
稳定时间(min)	1.8	2.9	2.2	4.6	14.9	8.0
吹泡: P(mm)	71	81	75	71	142	115
L(mm)	82	114	99	73	212	121
W(10 <sup>-4</sup> J)	154	195	174	290	430	370
拉伸 : 拉伸面积 135' (cm <sup>2</sup> )	34	54	44	75	126	93
延伸性(mm)	150	164	158	140	185	164
最大阻力(E.U)	143	226	191	286	539	422
<b>烘焙评价:</b>						
面包体积(mL)				702	770	739
面包评分				57	87	74
<b>蒸煮评价:</b>						
面条评分				73	80	78

品种名称	冀丰703			良星99		
样品来源	河北省			河北省、山东省		
	最小值	最大值	平均值	最小值	最大值	平均值
<b>籽粒:</b>						
粒色	白			白		
容重(g/L)	785	800	793	803	822	814
水分(%)	9.7	10.9	10.3	9.0	10.9	9.9
粗蛋白(%，干基)	14.55	14.88	14.72	12.93	14.50	13.76
灰分(%，干基)	1.42	1.56	1.49	1.10	1.68	1.55
降落数值(s)	290	321	306	328	369	347
<b>面粉:</b>						
出粉率(%)	72.3	73.3	72.8	65.6	72.2	68.9
粉色: L*(0h)	87.33	87.53	87.43	87.24	89.09	88.61
a*(0h)	-0.88	-0.97	-0.93	-0.70	-1.13	-0.97
b*(0h)	18.09	18.58	18.34	14.25	16.49	15.53
粗蛋白(%，干基)	13.79	14.03	13.91	11.64	12.97	12.45
沉降值(mL，14%湿基)	24.4	25.4	24.9	24.8	30.3	27.8
灰分(%，干基)	0.54	0.59	0.57	0.41	0.61	0.51
湿面筋(%，14%湿基)	32.6	33.2	32.9	29.4	34.2	32.0
<b>面团:</b>						
粉质: 吸水率(%)	57.8	58.0	57.9	59.5	65.0	61.9
形成时间(min)	2.0	2.4	2.2	2.3	3.0	2.7
稳定时间(min)	1.2	1.3	1.3	1.9	2.6	2.1
吹泡: P(mm)	39	48	44	65	93	84
L(mm)	59	72	66	58	87	75
W(10 <sup>-4</sup> J)	64	68	66	131	198	172
拉伸 : 拉伸面积 135' (cm <sup>2</sup> )	15	17	16	28	51	44
延伸性(mm)	124	124	124	141	152	148
最大阻力(E.U)	88	102	95	131	243	203
<b>烘焙评价:</b>						
面包体积(mL)						
面包评分						
<b>蒸煮评价:</b>						
面条评分						

品种名称	临早536			临麦2号		
样品来源	山西省			山东省		
	最小值	最大值	平均值	最小值	最大值	平均值
<b>籽粒:</b>						
粒色	白			白		
容重(g/L)	813	822	817	753	784	771
水分(%)				10.3	11.5	10.9
粗蛋白(%, 干基)	12.74	14.20	13.47	13.47	15.26	14.56
灰分(%, 干基)				1.47	1.76	1.64
降落数值(s)	428	433	431	330	344	336
<b>面粉:</b>						
出粉率(%)	70.1	71.2	70.6	66.3	72.3	69.5
粉色: L*(0h)				86.85	88.25	87.33
a*(0h)				-0.04	-0.57	-0.28
b*(0h)				12.56	13.73	13.05
粗蛋白(%, 干基)				11.80	14.66	13.58
沉降值(mL, 14%湿基)	32.1	39.6	35.9	23.3	25.5	24.0
灰分(%, 干基)				0.36	0.57	0.48
湿面筋(%, 14%湿基)	28.5	33.3	30.9	30.7	36.4	34.0
<b>面团:</b>						
粉质: 吸水率(%)	58.3	58.8	58.6	54.0	57.0	55.9
形成时间(min)	3.8	4.0	3.9	2.0	2.2	2.1
稳定时间(min)	3.7	4.2	4.0	1.5	1.7	1.6
吹泡: P(mm)	68	87	78	38	45	42
L(mm)	87	113	100	77	112	92
W(10 <sup>-4</sup> J)	177	209	193	72	87	79
拉伸: 拉伸面积 135' (cm <sup>2</sup> )	55	64	59	19	31	27
延伸性(mm)	149	178	163	118	170	144
最大阻力(E.U)	235	312	274	114	156	134
<b>烘焙评价:</b>						
面包体积(mL)						
面包评分						
<b>蒸煮评价:</b>						
面条评分						

品种名称	鲁麦23			山农12		
样品来源	山东省			山东省		
	最小值	最大值	平均值	最小值	最大值	平均值
<b>籽粒:</b>						
粒色	白			白		
容重(g/L)	750	788	771	792	796	794
水分(%)	10.7	11.9	11.3	10.1	10.6	10.4
粗蛋白(%, 干基)	14.95	16.10	15.37	15.75	15.83	15.80
灰分(%, 干基)	1.38	1.89	1.55	1.73	1.83	1.79
降落数值(s)	261	322	286	261	274	266
<b>面粉:</b>						
出粉率(%)	65.9	69.9	68.6	69.3	70.9	69.9
粉色: L*(0h)	86.36	87.81	86.96	87.83	88.50	88.25
a*(0h)	-0.24	-0.83	-0.67	-0.49	-0.70	-0.62
b*(0h)	12.73	18.44	16.67	13.56	13.91	13.70
粗蛋白(%, 干基)	13.63	14.95	14.09	14.71	14.95	14.83
沉降值(mL, 14%湿基)	25.2	31.2	28.2	65.0	68.3	66.4
灰分(%, 干基)	0.39	0.51	0.45	0.45	0.51	0.49
湿面筋(%, 14%湿基)	33.4	38.5	34.9	33.7	34.4	34.1
<b>面团:</b>						
粉质: 吸水率(%)	53.1	58.5	55.1	57.8	59.0	58.2
形成时间(min)	1.9	2.5	2.1	5.8	6.0	5.9
稳定时间(min)	1.6	2.1	1.9	10.6	15.4	13.0
吹泡: P(mm)	37	45	40	75	83	78
L(mm)	100	131	115	182	189	186
W(10 <sup>-4</sup> J)	75	98	86	353	390	371
拉伸: 拉伸面积 135' (cm <sup>2</sup> )	30	34	33	128	150	139
延伸性(mm)	150	192	168	178	188	184
最大阻力(E.U)	118	147	137	532	602	563
<b>烘焙评价:</b>						
面包体积(mL)				770	808	789
面包评分				76	84	79
<b>蒸煮评价:</b>						
面条评分						

品种名称	山农664			师栾02-1		
样品来源	山东省			河北省		
	最小值	最大值	平均值	最小值	最大值	平均值
<b>籽粒:</b>						
粒色	白			白		
容重(g/L)	760	779	770	784	826	805
水分(%)	10.1	11.3	10.7	9.1	11.3	10.1
粗蛋白(%，干基)	15.64	16.36	16.00	15.30	16.45	16.02
灰分(%，干基)	1.48	1.79	1.64	1.12	1.52	1.39
降落数值(s)	312	376	344	250	316	295
<b>面粉:</b>						
出粉率(%)	71.6	71.9	71.8	58.1	68.7	66.3
粉色: L*(0h)	86.00	87.43	86.72	88.21	88.75	88.40
a*(0h)	-0.53	-0.89	-0.71	-0.63	-0.86	-0.73
b*(0h)	16.86	18.53	17.70	14.04	15.02	14.48
粗蛋白(%，干基)	14.39	15.39	14.89	14.25	15.38	14.94
沉降值(mL，14%湿基)	30.5	33.1	31.8	31.6	43.5	39.9
灰分(%，干基)	0.46	0.55	0.51	0.37	0.52	0.46
湿面筋(%，14%湿基)	34.6	38.8	36.7	30.5	34.3	32.7
<b>面团:</b>						
粉质: 吸水率(%)	55.5	60.2	57.9	56.6	63.2	58.3
形成时间(min)	2.7	3.7	3.2	2.7	20.2	6.4
稳定时间(min)	2.0	4.1	3.1	5.0	35.0	21.7
吹泡: P(mm)	33	59	46	82	112	93
L(mm)	125	153	139	95	135	117
W(10 <sup>-4</sup> J)	84	180	132	276	442	387
拉伸 : 拉伸面积 135' (cm <sup>2</sup> )	34	39	37	84	208	173
延伸性(mm)	133	182	158	154	186	167
最大阻力(E.U)	126	200	163	383	984	805
<b>烘焙评价:</b>						
面包体积(mL)				825	918	873
面包评分				92	96	94
<b>蒸煮评价:</b>						
面条评分				80		

品种名称	石家庄8号			石麦14		
样品来源	河北省、山西省			河北省		
	最小值	最大值	平均值	最小值	最大值	平均值
<b>籽粒:</b>						
粒色	白			白		
容重(g/L)	787	798	792	772	790	782
水分(%)	9.7	10.5	10.0	9.1	10.7	10.0
粗蛋白(%，干基)	13.16	13.82	13.50	13.94	14.58	14.31
灰分(%，干基)	1.42	1.52	1.48	1.55	1.74	1.66
降落数值(s)	297	396	338	150	322	207
<b>面粉:</b>						
出粉率(%)	69.8	72.0	70.8	64.4	72.9	68.7
粉色: L*(0h)	87.48	88.22	87.85	86.72	88.45	87.60
a*(0h)	-0.48	-0.51	-0.50	-0.45	-0.68	-0.55
b*(0h)	13.20	14.13	13.81	14.49	15.83	15.08
粗蛋白(%，干基)	12.04	12.47	12.33	13.26	13.80	13.47
沉降值(mL，14%湿基)	14.0	20.6	17.3	26.4	28.6	27.3
灰分(%，干基)	0.49	0.54	0.52	0.38	0.59	0.51
湿面筋(%，14%湿基)	25.0	28.5	27.4	32.2	34.4	33.2
<b>面团:</b>						
粉质: 吸水率(%)	58.2	60.5	59.4	56.2	59.1	57.5
形成时间(min)	1.5	2.0	1.8	3.0	3.2	3.1
稳定时间(min)	0.6	1.2	1.0	1.7	3.3	2.6
吹泡: P(mm)	48	60	55	45	51	48
L(mm)	31	44	37	83	134	115
W(10 <sup>-4</sup> J)	54	69	61	91	115	107
拉伸: 拉伸面积 135' (cm <sup>2</sup> )	8	10	9	24	50	38
延伸性(mm)	84	134	101	174	183	178
最大阻力(E.U)	60	89	80	96	194	145
<b>烘焙评价:</b>						
面包体积(mL)						
面包评分						
<b>蒸煮评价:</b>						
面条评分	76					



品种名称	泰山23			潍麦8号		
样品来源	山东省			山东省		
	最小值	最大值	平均值	最小值	最大值	平均值
<b>籽粒:</b>						
粒色	白			白		
容重(g/L)	764	790	772	770	812	796
水分(%)	9.5	11.3	10.4	9.4	11.6	10.9
粗蛋白(%，干基)	12.84	15.82	15.04	14.22	15.70	15.11
灰分(%，干基)	1.30	1.93	1.73	1.48	1.81	1.65
降落数值(s)	256	381	320	231	327	299
<b>面粉:</b>						
出粉率(%)	68.9	72.7	70.6	66.5	72.2	68.6
粉色: L*(0h)	85.79	88.41	87.37	85.65	87.67	86.30
a*(0h)	-0.09	-1.44	-1.01	-0.37	-1.18	-0.60
b*(0h)	15.50	17.67	16.86	16.58	19.31	17.89
粗蛋白(%，干基)	11.97	14.89	13.92	13.31	15.18	14.31
沉降值(mL，14%湿基)	28.0	38.2	33.7	23.5	30.8	25.7
灰分(%，干基)	0.39	0.65	0.49	0.42	0.62	0.52
湿面筋(%，14%湿基)	31.0	37.0	35.6	32.0	36.6	35.1
<b>面团:</b>						
粉质: 吸水率(%)	53.0	61.0	56.0	55.0	63.5	59.0
形成时间(min)	2.3	3.4	2.8	2.0	3.8	2.6
稳定时间(min)	2.0	3.3	2.8	1.5	3.0	2.0
吹泡: P(mm)	37	68	45	47	64	55
L(mm)	124	249	191	58	123	78
W(10 <sup>-4</sup> J)	117	185	145	74	170	102
拉伸 : 拉伸面积 135' (cm <sup>2</sup> )	50	90	72	15	40	22
延伸性(mm)	166	212	190	111	184	128
最大阻力(E.U)	194	388	263	96	151	120
<b>烘焙评价:</b>						
面包体积(mL)						
面包评分						
<b>蒸煮评价:</b>						
面条评分						
			73			74

品种名称	西农979			新麦18		
样品来源	河南省			河南省		
	最小值	最大值	平均值	最小值	最大值	平均值
<b>籽粒:</b>						
粒色	白			白		
容重(g/L)	801	802	802	792	830	809
水分(%)	11.5	11.5	11.5	9.3	11.4	10.5
粗蛋白(%, 干基)	13.25	13.47	13.36	14.35	16.90	15.72
灰分(%, 干基)	1.42	1.82	1.62	1.20	1.71	1.44
降落数值(s)	231		231	236	326	275
<b>面粉:</b>						
出粉率(%)	68.9	69.0	69.0	61.3	68.0	64.8
粉色: L*(0h)	88.97	89.07	89.02	88.21	88.33	88.28
a*(0h)	-0.53	-0.58	-0.56	-0.51	-0.77	-0.62
b*(0h)	11.20	11.27	11.24	12.98	13.72	13.35
粗蛋白(%, 干基)	11.56	12.83	12.20	12.42	14.77	14.02
沉降值(mL, 14%湿基)	37.3	37.6	37.5	42.1	53.5	48.2
灰分(%, 干基)	0.35	0.53	0.44	0.42	0.46	0.43
湿面筋(%, 14%湿基)	27.4	31.7	29.6	29.9	34.9	32.7
<b>面团:</b>						
粉质: 吸水率(%)	61.6	65.0	63.3	56.1	57.8	56.6
形成时间(min)	2.2	4.3	3.3	2.7	5.3	3.7
稳定时间(min)	6.8	7.8	7.3	5.5	18.2	9.1
吹泡: P(mm)	122	127	125	57	81	65
L(mm)	82	111	97	141	179	157
W(10 <sup>-4</sup> J)	384	389	387	189	392	255
拉伸 : 拉伸面积 135' (cm <sup>2</sup> )	109	114	112	80	135	103
延伸性(mm)	169	179	174	156	184	170
最大阻力(E.U)	482	489	486	338	652	445
<b>烘焙评价:</b>						
面包体积(mL)			770	670	725	703
面包评分			85	53	62	57
<b>蒸煮评价:</b>						
面条评分				72	80	77

品种名称	新麦19			烟农15		
样品来源	河南省			山东省		
	最小值	最大值	平均值	最小值	最大值	平均值
<b>籽粒:</b>						
粒色	白			白		
容重(g/L)	808	822	815	808	816	812
水分(%)	10.3	11.3	10.9	10.3	11.1	10.6
粗蛋白(%，干基)	15.17	15.67	15.47	15.14	17.97	16.72
灰分(%，干基)	1.31	1.61	1.48	1.48	1.55	1.52
降落数值(s)	200	269	235	320	348	333
<b>面粉:</b>						
出粉率(%)	67.8	70.9	68.9	65.4	69.7	68.1
粉色: L*(0h)	87.37	88.79	88.26	87.21	88.04	87.53
a*(0h)	-0.59	-0.86	-0.75	-0.44	-0.74	-0.59
b*(0h)	12.69	13.86	13.32	15.42	16.13	15.81
粗蛋白(%，干基)	13.13	13.51	13.27	14.09	16.71	15.50
沉降值(mL，14%湿基)	37.2	41.8	40.0	38.3	52.2	44.2
灰分(%，干基)	0.43	0.45	0.44	0.41	0.45	0.43
湿面筋(%，14%湿基)	30.2	31.2	30.6	36.2	41.7	39.3
<b>面团:</b>						
粉质: 吸水率(%)	55.2	56.8	56.0	51.9	55.4	54.0
形成时间(min)	4.3	4.4	4.3	3.1	3.8	3.4
稳定时间(min)	5.6	7.9	6.7	5.2	9.3	6.7
吹泡: P(mm)	51	64	59	33	83	53
L(mm)	156	162	160	98	191	156
W(10 <sup>-4</sup> J)	181	256	226	149	218	188
拉伸 : 拉伸面积 135' (cm <sup>2</sup> )	79	93	85	70	101	86
延伸性(mm)	152	180	162	174	182	175
最大阻力(E.U)	372	396	384	280	394	351
<b>烘焙评价:</b>						
面包体积(mL)	710					
面包评分	54					
<b>蒸煮评价:</b>						
面条评分	77		73		75	

品种名称	烟农19			烟农21		
样品来源	山东省、山西省			山东省		
	最小值	最大值	平均值	最小值	最大值	平均值
<b>籽粒:</b>						
粒色	白			白		
容重(g/L)	755	819	795	770	812	791
水分(%)	9.6	11.1	10.7	10.7	10.9	10.8
粗蛋白(%, 干基)	13.40	15.42	14.33	8.92	16.17	12.55
灰分(%, 干基)	1.26	1.78	1.52	1.17	1.65	1.41
降落数值(s)	335	451	394	359	425	392
<b>面粉:</b>						
出粉率(%)	68.5	72.4	70.9	70.5	70.8	70.7
粉色: L*(0h)	87.41	89.33	88.53	87.69	89.42	88.56
a*(0h)	-0.70	-1.05	-0.86	-0.58	-1.23	-0.91
b*(0h)	14.21	16.74	15.23	14.59	15.64	15.12
粗蛋白(%, 干基)	12.17	14.20	12.99	8.13	15.40	11.77
沉降值(mL, 14%湿基)	33.6	64.2	39.0	23.4	60.9	42.2
灰分(%, 干基)	0.35	0.54	0.46	0.40	0.41	0.41
湿面筋(%, 14%湿基)	29.7	35.2	33.0	17.8	36.7	27.3
<b>面团:</b>						
粉质: 吸水率(%)	57.8	62.5	60.7	58.4	62.4	60.4
形成时间(min)	3.4	6.8	4.4	1.9	6.2	4.1
稳定时间(min)	3.3	20.6	6.6	3.1	9.9	6.5
吹泡: P(mm)	74	100	87	91	101	96
L(mm)	88	197	120	35	199	117
W(10 <sup>-4</sup> J)	168	425	250	138	409	274
拉伸: 拉伸面积 135' (cm <sup>2</sup> )	44	97	69	48	85	67
延伸性(mm)	146	174	160	174	106	140
最大阻力(E.U)	210	434	308	312	344	328
<b>烘焙评价:</b>						
面包体积(mL)	815			845		
面包评分	84			82		
<b>蒸煮评价:</b>						
面条评分	74	82	79	75		

品种名称	烟农23			烟农24		
样品来源	山东省			山东省		
	最小值	最大值	平均值	最小值	最大值	平均值
<b>籽粒:</b>						
粒色	白			白		
容重(g/L)	783	810	795	766	806	785
水分(%)	9.7	10.6	10.2	9.2	13.1	11.0
粗蛋白(%，干基)	12.63	15.63	14.11	11.59	15.03	13.40
灰分(%，干基)	1.75	1.83	1.80	1.15	1.86	1.51
降落数值(s)	366	408	381	336	369	354
<b>面粉:</b>						
出粉率(%)	69.3	72.6	71.4	65.7	73.4	68.6
粉色: L*(0h)	87.42	88.80	88.33	87.08	88.60	87.92
a*(0h)	-0.38	-0.87	-0.68	-0.39	-0.86	-0.61
b*(0h)	14.47	15.89	14.98	14.21	15.74	15.06
粗蛋白(%，干基)	11.43	14.38	12.92	10.12	13.85	12.20
沉降值(mL，14%湿基)	32.0	40.2	35.2	23.1	34.7	28.7
灰分(%，干基)	0.39	0.52	0.47	0.37	0.49	0.43
湿面筋(%，14%湿基)	29.1	36.2	33.1	25.6	35.3	31.5
<b>面团:</b>						
粉质: 吸水率(%)	56.3	61.4	59.4	52.3	55.9	54.1
形成时间(min)	3.7	4.7	4.3	2.2	2.8	2.5
稳定时间(min)	6.1	6.6	6.3	2.1	3.7	2.9
吹泡: P(mm)	56	75	69	35	51	41
L(mm)	130	161	145	89	198	135
W(10 <sup>-4</sup> J)	203	299	252	77	168	117
拉伸 : 拉伸面积 135' (cm <sup>2</sup> )	72	88	81	29	56	43
延伸性(mm)	149	181	163	128	165	150
最大阻力(E.U)	323	407	361	156	256	198
<b>烘焙评价:</b>						
面包体积(mL)						
面包评分						
<b>蒸煮评价:</b>						
面条评分	77	80	78	72	83	77

品种名称	豫麦34			郑麦366		
样品来源	河南省			河南省		
	最小值	最大值	平均值	最小值	最大值	平均值
<b>籽粒:</b>						
粒色	白			白		
容重(g/L)	788	803	796	810	824	817
水分(%)	9.2	11.1	10.2	10.7	10.9	10.8
粗蛋白(%，干基)	14.63	15.24	14.94	15.45	15.89	15.60
灰分(%，干基)	1.21	1.49	1.35	1.43	1.69	1.56
降落数值(s)	234	245	240	340	362	349
<b>面粉:</b>						
出粉率(%)	68.4	69.0	68.7	68.2	70.7	69.7
粉色: L*(0h)	88.21	88.74	88.48	88.52	88.71	88.61
a*(0h)	-0.50	-0.54	-0.52	-0.79	-0.89	-0.84
b*(0h)	12.03	12.20	12.12	14.51	15.43	15.04
粗蛋白(%，干基)	13.30	13.55	13.43	14.18	14.81	14.46
沉降值(mL，14%湿基)	44.3	47.8	46.1	39.2	43.6	41.3
灰分(%，干基)	0.37	0.41	0.39	0.35	0.46	0.41
湿面筋(%，14%湿基)	30.3	31.9	31.1	33.5	35.6	34.3
<b>面团:</b>						
粉质: 吸水率(%)	59.4	62.3	60.9	60.9	63.0	61.6
形成时间(min)	4.7	4.7	4.7	6.5	7.2	6.8
稳定时间(min)	7.9	8.6	8.3	9.8	12.0	11.1
吹泡: P(mm)	88	96	92	76	98	80
L(mm)	121	140	131	181	240	201
W(10 <sup>-4</sup> J)	323	344	334	332	420	377
拉伸: 拉伸面积 135' (cm <sup>2</sup> )	110	112	111	113	141	128
延伸性(mm)	171	185	178	180	188	183
最大阻力(E.U)	441	494	468	470	576	533
<b>烘焙评价:</b>						
面包体积(mL)	780	782	781	875	900	883
面包评分	86	90	88	94	96	94
<b>蒸煮评价:</b>						
面条评分						

品种名称	周麦16			周麦18		
样品来源	河南省			河南省		
	最小值	最大值	平均值	最小值	最大值	平均值
<b>籽粒:</b>						
粒色	白			白		
容重(g/L)	801	816	809	800	806	804
水分(%)	9.5	10.5	10.0	10.1	10.6	10.3
粗蛋白(%，干基)	13.57	13.70	13.64	14.21	14.70	14.50
灰分(%，干基)	1.39	1.46	1.43	1.37	1.55	1.48
降落数值(s)	280	328	304	338	373	354
<b>面粉:</b>						
出粉率(%)	70.0	72.3	71.2	69.9	72.1	71.2
粉色: L*(0h)	86.51	87.20	86.86	87.86	88.58	88.13
a*(0h)	-0.64	-0.77	-0.71	-0.61	-0.84	-0.70
b*(0h)	16.95	16.98	16.97	14.64	14.97	14.85
粗蛋白(%，干基)	12.52	12.89	12.71	13.23	14.09	13.65
沉降值(mL，14%湿基)	26.0	29.9	28.0	28.7	30.4	29.5
灰分(%，干基)	0.45	0.50	0.48	0.43	0.56	0.49
湿面筋(%，14%湿基)	30.8	31.4	31.1	32.2	33.9	33.2
<b>面团:</b>						
粉质: 吸水率(%)	59.0	61.8	60.4	59.2	61.3	60.1
形成时间(min)	2.7	2.8	2.8	3.2	3.5	3.3
稳定时间(min)	1.8	2.1	2.0	2.4	2.7	2.6
吹泡: P(mm)	74	56	65	54	66	58
L(mm)	78	82	80	110	115	112
W(10 <sup>-4</sup> J)	96	153	125	116	157	134
拉伸 : 拉伸面积 135' (cm <sup>2</sup> )	33	34	34	40	44	42
延伸性(mm)	146	145	146	156	178	166
最大阻力(E.U)	153	158	156	162	181	173
<b>烘焙评价:</b>						
面包体积(mL)						
面包评分						
<b>蒸煮评价:</b>						
面条评分				78	83	81

品种名称	周麦19			淄麦12		
样品来源	河南省			山东省		
	最小值	最大值	平均值	最小值	最大值	平均值
<b>籽粒:</b>						
粒色	白			白		
容重(g/L)	802	802	802	780	831	808
水分(%)	10.8	11.1	11.0	9.7	11.9	10.9
粗蛋白(%, 干基)	13.91	14.28	14.10	12.51	15.78	14.50
灰分(%, 干基)	1.74	1.74	1.74	1.45	1.88	1.77
降落数值(s)	379	387	383	287	351	329
<b>面粉:</b>						
出粉率(%)	72.8	73.6	73.2	66.8	72.1	69.9
粉色: L*(0h)	87.18	87.32	87.25	88.59	89.83	89.29
a*(0h)	-0.77	-0.84	-0.81	-0.39	-0.94	-0.62
b*(0h)	15.45	15.54	15.50	11.46	14.84	12.44
粗蛋白(%, 干基)	12.79	13.00	12.90	11.34	15.13	13.40
沉降值(mL, 14%湿基)	38.0	38.1	38.1	30.7	54.0	40.8
灰分(%, 干基)	0.45	0.50	0.47	0.35	0.61	0.49
湿面筋(%, 14%湿基)	30.5	30.9	30.7	27.4	36.3	31.7
<b>面团:</b>						
粉质: 吸水率(%)	59.7	59.9	59.8	59.9	64.3	62.2
形成时间(min)	4.0	4.5	4.3	3.5	10.2	6.8
稳定时间(min)	6.1	7.1	6.6	3.6	19.4	9.1
吹泡: P(mm)	83	95	89	71	102	86
L(mm)	106	135	121	145	204	170
W(10 <sup>-4</sup> J)	59	260	160	224	457	349
拉伸: 拉伸面积 135' (cm <sup>2</sup> )	82	92	87	66	168	114
延伸性(mm)	163	175	169	169	218	189
最大阻力(E.U)	368	383	376	249	627	449
<b>烘焙评价:</b>						
面包体积(mL)			748	735	890	824
面包评分			75	79	98	91
<b>蒸煮评价:</b>						
面条评分	77	78	78	79	87	84



品种名称	百农64	泛麦5号	邯麦9号	衡7228	锦航1号	静麦2号
样品来源	河南范县	山东泰安	河北肥乡	河北临漳	河南新乡	甘肃静宁
<b>籽粒:</b>						
粒色	白	白	白	白	白	红
容重(g/L)	782	794	820	813	820	806
水分(%)	10.4	11.5	9.3	11.0	10.4	
粗蛋白(%，干基)	12.89	14.82	13.99	14.86	12.87	11.87
灰分(%，干基)	1.87	1.94	1.47	1.26	1.44	
降落数值(s)	301	270	330	275	293	271
<b>面粉:</b>						
出粉率(%)	68.7	66.6	74.0	74.9	69.4	68.7
粉色: L*(0h)	87.82	87.52	86.97	87.49	88.64	
a*(0h)	-0.70	-0.50	-0.79	-0.41	-1.14	
b*(0h)	14.58	14.04	17.07	14.36	16.31	
粗蛋白(%，干基)	11.88	12.51	13.00	14.05	11.45	
沉降值(mL，14%湿基)	26.3	27.5	30.4	23.7	26.5	16.1
灰分(%，干基)	0.56	0.54	0.55	0.44	0.41	
湿面筋(%，14%湿基)	29.7	33.0	32.4	32.9	28.9	23.8
<b>面团:</b>						
粉质: 吸水率(%)	52.5	56.1	60.9	62.3	59.3	61.9
形成时间(min)	2.2	2.3	3.0	2.4	2.2	2.5
稳定时间(min)	2.8	1.8	2.2	1.0	1.6	2.0
吹泡: P(mm)	31	47	58	59	58	95
L(mm)	148	112	92	53	72	32
W(10 <sup>-4</sup> J)	89	102	120	80	105	105
拉伸 :拉伸面积 135' (cm <sup>2</sup> )	54	43	32	22	33	18
延伸性(mm)	171	157	158	126	150	139
最大阻力(E.U)	216	188	136	132	146	95
<b>烘焙评价:</b>						
面包体积(mL)						
面包评分						
<b>蒸煮评价:</b>						
面条评分	74					

品种名称	静宁10	开麦18	科农9204	聊麦16	鲁麦21	漯麦20
样品来源	甘肃静宁	河南浚县	河北故城	山东聊城	山东文登	山东阳谷
<b>籽粒:</b>						
粒色	红	白	白	白	白	白
容重(g/L)	811	822	818	790	812	775
水分(%)		10.7	10.8	11.1	10.4	11.1
粗蛋白(%，干基)	12.70	14.34	16.08	15.80	13.10	14.68
灰分(%，干基)		1.20	1.86	1.61	1.68	1.78
降落数值(s)	371	275	322	348	378	371
<b>面粉:</b>						
出粉率(%)	70.0	69.8	72.6	70.1	71.0	72.6
粉色: L*(0h)		87.62	87.75	87.63	87.22	88.45
a*(0h)		-0.70	-0.49	-0.57	-0.26	-0.69
b*(0h)		15.35	14.66	13.97	14.62	15.17
粗蛋白(%，干基)		13.34	15.53	14.28	11.77	12.84
沉降值(mL，14%湿基)	22.0	33.0	26.4	33.7	27.8	28.6
灰分(%，干基)		0.41	0.56	0.49	0.48	0.45
湿面筋(%，14%湿基)	27.6	32.6	36.2	36.8	30.7	34.4
<b>面团:</b>						
粉质: 吸水率(%)	59.5	52.6	59.7	64.6	53.9	62.4
形成时间(min)	2.7	2.5	2.5	2.8	3.0	3.0
稳定时间(min)	1.9	2.5	1.4	2.5	4.4	2.4
吹泡: P(mm)	74	36	51	74	47	75
L(mm)	58	174	70	129	128	117
W(10 <sup>-4</sup> J)	115	101	83	203	143	196
拉伸: 拉伸面积 135' (cm <sup>2</sup> )	26	52	21	48	64	45
延伸性(mm)	149	180	134	178	146	172
最大阻力(E.U)	118	195	110	185	308	176
<b>烘焙评价:</b>						
面包体积(mL)						
面包评分						
<b>蒸煮评价:</b>						
面条评分					75	

品种名称	平安6号	濮麦9号	西峰27	石新733	泰山21	豫麦54
样品来源	河南封丘	河南濮阳	甘肃合水	河北内邱	山东长清	河南清丰
<b>籽粒:</b>						
粒色	白	白	白	白	白	白
容重(g/L)	789	825	820	788	805	806
水分(%)	12.0	10.3		9.6	10.0	11.6
粗蛋白(%，干基)	15.96	13.18	10.72	14.19	14.87	14.36
灰分(%，干基)	1.78	1.13		1.48	1.86	1.21
降落数值(s)		313	341	322	354	313
<b>面粉:</b>						
出粉率(%)	70.9	68.1	71.7	69.1	67.9	64.4
粉色: L*(0h)	89.04	87.76		88.74	89.24	88.19
a*(0h)	-0.78	-0.60		-0.65	-0.83	-0.60
b*(0h)	13.71	14.61		11.39	14.11	14.33
粗蛋白(%，干基)	13.89	11.88		12.98	13.32	12.88
沉降值(mL，14%湿基)	28.8	21.5	20.5	30.8	29.7	30.0
灰分(%，干基)	0.46	0.38		0.44	0.40	0.42
湿面筋(%，14%湿基)	34.5	29.2	21.6	32.3	34.4	33.2
<b>面团:</b>						
粉质: 吸水率(%)	63.3	54.1	55.2	61.0	58.9	53.7
形成时间(min)	2.7	1.7	3.2	3.3	2.7	2.4
稳定时间(min)	2.9	1.2	2.6	3.5	2.9	2.3
吹泡: P(mm)	88	35	60	67	55	35
L(mm)	112	86	67	140	122	149
W(10 <sup>-4</sup> J)	212	58	108	202	138	105
拉伸: 拉伸面积 135' (cm <sup>2</sup> )	56	25	37	62	46	57
延伸性(mm)	168	167	135	182	172	175
最大阻力(E.U)	233	112	180	238	180	224
<b>烘焙评价:</b>						
面包体积(mL)						
面包评分						
<b>蒸煮评价:</b>						
面条评分				76		

品种名称	豫农949	运9805	运旱-21-30	泽优2号	郑麦9023	
样品来源	河南浚县	山西运城	山西临猗	山西泽州	河南浚县	
<b>籽粒:</b>						
粒色	白	白	白	白	白	
容重(g/L)	810	801	768	814	769	
水分(%)	11.5				11.2	
粗蛋白(%，干基)	12.49	14.82	13.15	13.92	14.44	
灰分(%，干基)	1.39				1.19	
降落数值(s)	347	474	307	451	196	
<b>面粉:</b>						
出粉率(%)	70.9	71.1	67.0	70.4	71.8	
粉色: L*(0h)	87.38				88.33	
a*(0h)	-0.64				-0.28	
b*(0h)	15.09				11.43	
粗蛋白(%，干基)	11.60				13.02	
沉降值(mL, 14%湿基)	27.1	32.8	30.1	32.1	40.3	
灰分(%，干基)	0.37				0.40	
湿面筋(%，14%湿基)	29.4	32.8	28.3	34.2	31.6	
<b>面团:</b>						
粉质: 吸水率(%)	60.8	61.4	57.8	56.8	59.7	
形成时间(min)	2.2	4.0	3.2	2.9	3.4	
稳定时间(min)	1.5	4.0	3.0	2.0	6.2	
吹泡: P(mm)	63	99	82	57	80	
L(mm)	88	84	69	121	131	
W(10 <sup>-4</sup> J)	122	230	154	137	293	
拉伸: 拉伸面积 135' (cm <sup>2</sup> )	29	62	17	41	96	
延伸性(mm)	160	161	128	193	174	
最大阻力(E.U)	121	275	95	145	412	
<b>烘焙评价:</b>						
面包体积(mL)						
面包评分						
<b>蒸煮评价:</b>						
面条评分					75	

## 4 黄淮南部中筋麦区

黄淮南部中筋麦区主要包括河南中部、山东南部、江苏和安徽北部、陕西关中、甘肃天水等地区。该区年降雨 600~900mm，土壤以潮土为主，部分为砂姜黑土，质地砂壤至重壤，土壤有机质含量 1%~1.5%。该区以发展中筋小麦为主；肥力较高的砂姜黑土和潮土地带可发展强筋小麦；沿河冲积砂壤土地区可发展白粒弱筋小麦。

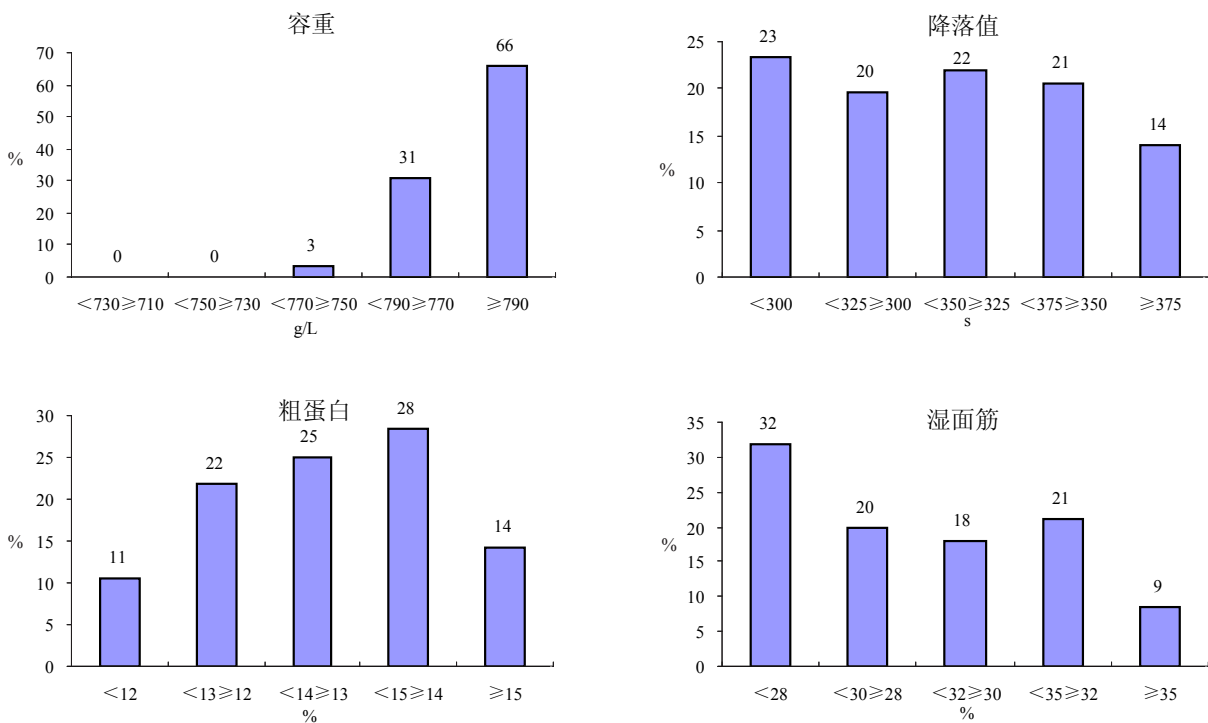
### 4.1 样品和质量概况

抽样地点如图 4.1.1 所示。样品 304 份，品种 68 个，来自 89 个县（市）。其中 04 中 36，来自河南邓州；矮抗 58，来自河南扶沟、开封、鹿邑、杞县、商水、通许、尉氏；多丰 2000，来自山东菏泽；泛麦 5 号，来自安徽涡阳、河南西华；丰舞 981，来自河南项城；邯 6172，来自江苏睢宁、新沂、山东单县；华麦 1 号，来自江苏淮海、丰县、灌南、灌云、淮安、涟水、泗阳；淮麦 20，来自江苏滨海、东海、丰县、阜宁、灌南、淮安、涟水、沭阳、泗阳、睢宁、新沂；济麦 19，来自山东济宁、临沂、郯城、沂南、鱼台；济麦 20，来自山东曹县、定陶、东明、菏泽、巨野、滕州、微山、枣庄；济麦 21，来自山东曹县、成武、定陶、东明、巨野、微山、沂南；济麦 22，来自山东曹县、单县、东明、滕州；济南 17，来自山东菏泽；金丰 3 号，来自河南鹿邑；兰考矮早 8 号，来自河南兰考；兰天 21，来自甘肃张家川；荔高 6 号，来自陕西咸阳；连麦 1 号，来自江苏淮安、涟水；连麦 2 号，来自江苏灌云、沭阳、泗阳；良星 99，来自山东单县；临麦 2 号，来自山东临沭、成武、沂南；内乡 188，来自安徽太和；平安 6 号，来自河南邓州、尉氏；濮麦 9 号，来自河南兰考、杞县；山农 664，来自山东苍山、成武；山农 8355，来自山东曹县；太空 6 号，来自河南商水、项城；泰山 1 号，来自山东郯城；皖麦 19，来自安徽凤台、固镇、宿州、濉溪、五河；皖麦 36，来自安徽肖县；皖麦 38，来自安徽亳州、涡阳；皖麦 52，来自安徽肖县；淮麦 8 号，来自山东苍山、成武、菏泽、莒南、临沂、郯城、滕州；温麦 6 号，来自河南许昌；武农 148，来自陕西泾阳、渭南、西安；西农 88，来自陕西高陵、泾阳、渭南；西农 889，来自陕西杨凌；西农 979，来自安徽涡阳、河南兰考、汝南、沈丘、唐河、尉氏、偃师、陕西扶风、西安、杨凌；小偃 22，来自陕西长安、扶风、华阴、泾阳、蒲城、岐山、渭南；新麦 18，来自安徽亳州、阜南、界首、太和、涡阳、河南长葛、开封、商水、沈丘、唐河、项城、鄢陵；新麦 19，河南唐河；新麦 208，来自河南唐河；新麦 9 号，来自河南许昌；徐麦 27，来自江苏淮安；徐麦 856，来自江苏滨海、沭阳、泗阳、睢宁、丰县；许农 5 号，来自河南许昌；烟辐 188，来自江苏滨海、沛县、邳州；烟农 19，来自安徽亳州、凤台、阜阳、固镇、蒙城、宿州、濉溪、涡阳、五河、萧县、江苏东海、丰县、赣榆、灌云、涟水、沛县、沭阳、新沂、山东苍山、费县、莒南、巨野、临沭、郯城、枣庄；烟农 24，来自山东莒南、鱼台；阎麦 8911，来自陕西高陵、三原；偃展 4110，来自安徽阜南、阜阳、颍上、河南扶沟、开封、南阳、杞县、汝南、偃师、驻马店；扬麦 11，来自江苏淮安；豫麦 18，来自安徽阜南、阜阳、颍上；豫麦 18-99，来自河南西华；豫麦 34，来自河南开封；豫麦 40，来自河南鹿邑；豫麦 47，来自河南宜阳；豫麦 49，来自河南宝丰、开封、鹿邑；豫麦 70，来自安徽亳州、阜南、阜阳、界首、颍上、河南邓州、方城；豫麦 70-36，来自安徽阜阳、河南扶沟、汝南、唐河、驻马店；云鑫 2-12，来自安徽涡阳；郑麦 366，来自河南荥阳、郑州、中牟；郑麦 9023，来自安徽颍上、河南邓州、方城、南阳、汝南、唐河、通许、西平、鄢陵、驻马店、陕西岐山；众麦 1 号，来自河南沈丘；众麦 2 号，来自河南鹿邑；周麦 16，来自河南宝丰、长葛、郟县；周麦 18，来自安徽濉溪、太和、涡阳、河南扶沟、开封、兰考、杞县、商水、尉氏、西华、项城、宜阳；淄麦 12，来自山东苍山、单县、定陶、济宁、滕州。

容重变幅 706~832g/L, 平均值 796g/L; 籽粒粗蛋白含量变幅 10.26%~18.56%, 平均值 13.62%; 面粉湿面筋含量变幅 19.2%~41.9%, 平均值 29.8%; 降落数值变幅 127~433s, 平均值 326s; 面团稳定时间变幅 0.9~39.6min, 平均值 5.5min; 面团拉伸面积变幅 11~164cm<sup>2</sup>, 平均值 62cm<sup>2</sup>。



图 4.1.1 黄淮南部中筋麦区抽样县(市)



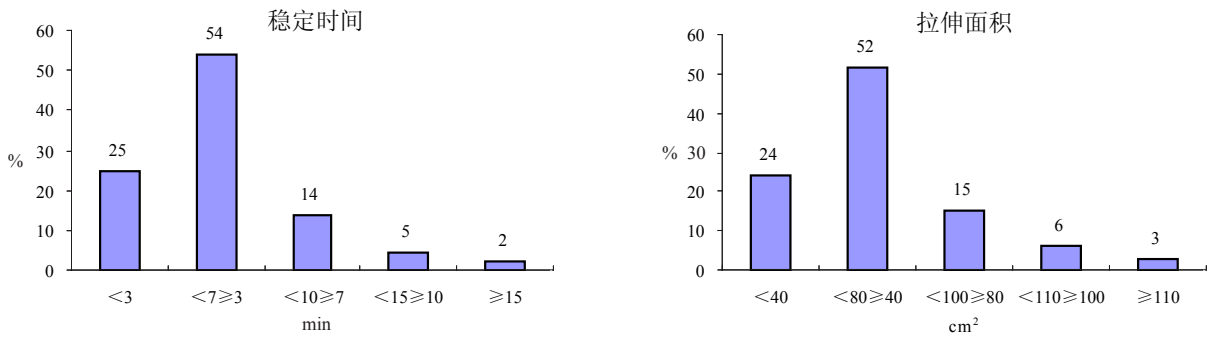


图 4.1.2 黄淮南部中筋麦区样品质量指标特征

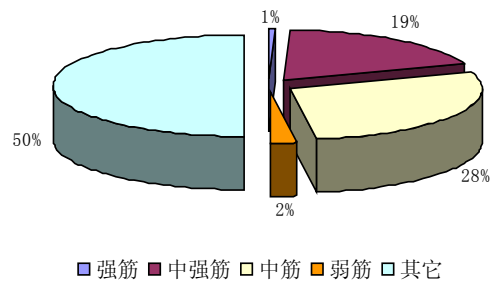


图 4.1.3 黄淮南部中筋麦区样品中各类型小麦所占比例

## 4.2 品种质量

品种名称	矮抗58			泛麦5号		
样品来源	河南省			安徽省、河南省		
	最小值	最大值	平均值	最小值	最大值	平均值
<b>籽粒:</b>						
粒色	白			白		
容重(g/L)	798	828	811	820	820	820
水分(%)	11.3	11.6	11.4	10.7	11.6	11.2
粗蛋白(%，干基)	13.12	14.80	14.27	11.36	11.91	11.64
灰分(%，干基)	1.16	1.71	1.40	1.26	1.78	1.52
降落数值(s)	279	384	331	358	364	361
<b>面粉:</b>						
出粉率(%)	64.8	72.5	70.7	64.6	70.4	67.5
粉色: L*(0h)	86.85	88.35	87.67			88.38
a*(0h)	-0.30	-1.18	-0.94			-1.19
b*(0h)	13.75	17.11	15.98			17.80
粗蛋白(%，干基)	11.85	13.45	12.68	10.37	11.47	10.92
沉降值(mL，14%湿基)	30.2	35.7	31.8	19.3	23.9	21.6
灰分(%，干基)	0.40	0.54	0.43	0.45	0.47	0.46
湿面筋(%，14%湿基)	29.3	33.1	30.8	23.2	25.6	24.4
<b>面团:</b>						
粉质: 吸水率(%)	55.4	61.1	59.0	51.6	54.4	53.0
形成时间(min)	2.7	3.8	3.4	1.7	5.2	3.5
稳定时间(min)	2.7	5.5	4.7	6.4	6.4	6.4
吹泡: P(mm)	46	80	68	45	87	66
L(mm)	77	149	104	80	85	83
W(10 <sup>-4</sup> J)	120	184	157	111	201	156
拉伸: 拉伸面积 135' (cm <sup>2</sup> )	34	44	39	49	50	50
延伸性(mm)	123	164	138	106	108	107
最大阻力(E.U)	180	211	194	320	330	325
<b>烘焙评价:</b>						
面包体积(mL)						
面包评分						
小圆饼干(L/W)						
<b>蒸煮评价:</b>						
面条评分	75	80	77	74	77	76



品种名称	邯6172			华麦1号		
样品来源	江苏省、山东省			江苏省		
	最小值	最大值	平均值	最小值	最大值	平均值
<b>籽粒:</b>						
粒色	白			白		
容重(g/L)	806	815	811	769	820	791
水分(%)	10.6	11.6	11.0	10.8	12.8	11.7
粗蛋白(%，干基)	12.64	13.16	12.90	10.27	13.26	12.18
灰分(%，干基)	1.31	1.85	1.50	1.02	1.87	1.43
降落数值(s)	205	271	244	259	360	315
<b>面粉:</b>						
出粉率(%)	69.6	71.5	70.7	61.3	68.6	65.8
粉色: L*(0h)	87.16	88.64	87.69	86.15	87.70	86.81
a*(0h)	-0.88	-1.01	-0.95	-0.78	-1.53	-1.20
b*(0h)	16.22	16.53	16.34	18.30	19.66	19.01
粗蛋白(%，干基)	11.76	11.96	11.88	9.53	12.41	11.13
沉降值(mL，14%湿基)	27.6	29.2	28.4	19.5	31.0	27.1
灰分(%，干基)	0.41	0.45	0.43	0.41	0.57	0.51
湿面筋(%，14%湿基)	29.2	30.0	29.6	21.2	27.8	24.8
<b>面团:</b>						
粉质: 吸水率(%)	60.7	63.5	62.3	50.9	53.8	52.0
形成时间(min)	2.2	3.4	2.7	1.4	2.2	1.7
稳定时间(min)	2.0	2.7	2.3	2.4	9.3	5.9
吹泡: P(mm)	53	71	63	48	62	55
L(mm)	62	93	80	82	126	104
W(10 <sup>-4</sup> J)	103	139	120	125	231	172
拉伸: 拉伸面积 135' (cm <sup>2</sup> )	30	35	33	49	81	64
延伸性(mm)	153	168	161	101	126	116
最大阻力(E.U)	128	148	137	307	464	394
<b>烘焙评价:</b>						
面包体积(mL)						
面包评分						
小圆饼干(L/W)	7.5					
<b>蒸煮评价:</b>						
面条评分	74		77		76	

品种名称	淮麦20			济麦19		
样品来源	江苏省			山东省		
	最小值	最大值	平均值	最小值	最大值	平均值
<b>籽粒:</b>						
粒色	白			白		
容重(g/L)	788	816	802	706	805	772
水分(%)	10.6	12.8	11.7	10.3	11.8	11.2
粗蛋白(%，干基)	11.01	15.11	12.97	11.28	18.56	13.99
灰分(%，干基)	1.06	1.82	1.41	1.29	1.88	1.52
降落数值(s)	224	418	317	317	354	335
<b>面粉:</b>						
出粉率(%)	63.9	72.2	69.0	68.9	71.4	70.3
粉色: L*(0h)	86.29	88.28	87.62	86.29	88.86	88.22
a*(0h)	-0.16	-1.80	-1.11	-0.42	-0.89	-0.68
b*(0h)	14.30	19.15	17.30	12.40	16.78	13.67
粗蛋白(%，干基)	9.68	14.14	11.91	10.24	16.94	12.73
沉降值(mL，14%湿基)	28.1	48.0	33.5	27.6	61.8	37.3
灰分(%，干基)	0.40	0.57	0.48	0.42	0.56	0.50
湿面筋(%，14%湿基)	22.2	34.3	28.3	25.7	41.9	32.2
<b>面团:</b>						
粉质: 吸水率(%)	56.7	63.8	59.3	60.1	63.2	61.7
形成时间(min)	1.8	5.0	3.4	2.0	6.3	3.7
稳定时间(min)	2.1	7.1	5.3	3.1	7.1	4.7
吹泡: P(mm)	69	110	82	65	92	80
L(mm)	43	120	89	82	186	114
W(10 <sup>-4</sup> J)	134	259	211	203	278	222
拉伸: 拉伸面积 135' (cm <sup>2</sup> )	34	74	62	46	70	60
延伸性(mm)	122	170	135	138	174	161
最大阻力(E.U)	165	438	335	184	324	258
<b>烘焙评价:</b>						
面包体积(mL)						
面包评分						
小圆饼干(L/W)	7.5					
<b>蒸煮评价:</b>						
面条评分	74	80	77	71	78	75

品种名称	济麦20			济麦21		
样品来源	山东省			山东省		
	最小值	最大值	平均值	最小值	最大值	平均值
<b>籽粒:</b>						
粒色	白			白		
容重(g/L)	775	817	801	775	813	795
水分(%)	9.8	12.2	11.3	10.3	11.9	11.2
粗蛋白(%，干基)	11.97	14.68	13.89	14.27	16.02	15.06
灰分(%，干基)	1.23	1.78	1.53	1.25	1.86	1.56
降落数值(s)	288	404	349	321	380	345
<b>面粉:</b>						
出粉率(%)	67.8	72.8	70.7	68.6	73.1	71.5
粉色: L*(0h)	88.56	89.65	89.04	87.82	89.35	88.38
a*(0h)	-0.92	-1.20	-1.08	-0.53	-1.30	-1.07
b*(0h)	14.41	15.54	14.96	11.89	17.97	16.68
粗蛋白(%，干基)	10.55	14.11	12.58	13.32	14.59	13.98
沉降值(mL，14%湿基)	28.6	45.0	38.8	27.6	33.6	30.9
灰分(%，干基)	0.39	0.50	0.43	0.35	0.54	0.44
湿面筋(%，14%湿基)	25.5	32.4	30.7	33.0	36.1	34.4
<b>面团:</b>						
粉质: 吸水率(%)	55.3	60.6	57.2	57.5	60.8	59.3
形成时间(min)	2.0	9.0	4.5	3.2	4.3	3.8
稳定时间(min)	2.5	39.6	13.1	3.6	5.9	4.8
吹泡: P(mm)	61	90	75	52	72	59
L(mm)	101	158	134	103	129	118
W(10 <sup>-4</sup> J)	154	372	292	148	214	179
拉伸: 拉伸面积 135' (cm <sup>2</sup> )	52	128	96	40	56	47
延伸性(mm)	144	160	152	133	146	140
最大阻力(E.U)	220	640	477	183	298	235
<b>烘焙评价:</b>						
面包体积(mL)	678	750	715			
面包评分	61	83	69			
小圆饼干(L/W)						
<b>蒸煮评价:</b>						
面条评分			84	75	84	78

品种名称	济麦22			连麦1号		
样品来源	山东省			江苏省		
	最小值	最大值	平均值	最小值	最大值	平均值
<b>籽粒:</b>						
粒色	白			白		
容重(g/L)	797	822	808	776	798	789
水分(%)	11.4	11.9	11.7	11.2	12.5	11.7
粗蛋白(%，干基)	13.36	13.94	13.63	12.20	12.77	12.47
灰分(%，干基)	1.43	1.76	1.61	1.04	1.69	1.32
降落数值(s)	252	373	330	262	338	301
<b>面粉:</b>						
出粉率(%)	70.3	71.9	71.2	63.5	66.5	65.5
粉色: L*(0h)	88.97	89.16	89.06	86.67	87.37	87.06
a*(0h)	-1.00	-1.22	-1.09	-1.11	-1.23	-1.18
b*(0h)	14.86	15.62	15.31	17.81	18.63	18.17
粗蛋白(%，干基)	11.60	12.84	11.97	10.95	11.69	11.22
沉降值(mL，14%湿基)	27.6	30.1	28.8	27.2	29.0	28.2
灰分(%，干基)	0.37	0.52	0.43	0.44	0.52	0.49
湿面筋(%，14%湿基)	31.0	32.5	31.7	23.9	26.8	25.6
<b>面团:</b>						
粉质: 吸水率(%)	58.5	62.8	60.6	50.9	53.7	51.9
形成时间(min)	2.9	3.3	3.0	1.5	1.8	1.7
稳定时间(min)	2.3	3.3	2.6	5.0	7.3	5.9
吹泡: P(mm)	58	92	74	43	52	48
L(mm)	95	124	113	94	108	103
W(10 <sup>-4</sup> J)	154	238	195	122	154	142
拉伸: 拉伸面积 135' (cm <sup>2</sup> )	50	57	53	53	61	56
延伸性(mm)	147	152	149	122	134	127
最大阻力(E.U)	234	258	243	288	354	315
<b>烘焙评价:</b>						
面包体积(mL)						
面包评分						
小圆饼干(L/W)						
<b>蒸煮评价:</b>						
面条评分	75	78	77	75	80	78

品种名称	连麦2号			临麦2号		
样品来源	江苏省			山东省		
	最小值	最大值	平均值	最小值	最大值	平均值
<b>籽粒:</b>						
粒色	白			白		
容重(g/L)	787	810	798	764	792	779
水分(%)	11.2	12.3	11.7	10.0	12.0	11.1
粗蛋白(%，干基)	12.02	13.86	12.81	15.17	15.98	15.67
灰分(%，干基)	1.15	1.51	1.35	1.26	1.84	1.66
降落数值(s)	274	331	301	297	343	321
<b>面粉:</b>						
出粉率(%)	69.2	70.0	69.5	65.6	70.3	68.6
粉色: L*(0h)	87.33	88.25	87.72	86.24	88.32	87.60
a*(0h)	-0.44	-1.32	-0.81	-0.36	-0.69	-0.52
b*(0h)	13.68	18.36	15.27	12.69	14.79	13.32
粗蛋白(%，干基)	11.46	12.74	12.04	13.52	15.03	14.45
沉降值(mL，14%湿基)	31.0	34.0	32.9	26.4	34.5	31.3
灰分(%，干基)	0.40	0.50	0.47	0.42	0.57	0.50
湿面筋(%，14%湿基)	25.1	29.0	27.3	35.1	37.8	36.5
<b>面团:</b>						
粉质: 吸水率(%)	56.7	60.2	59.0	58.5	62.8	60.2
形成时间(min)	2.3	6.7	4.7	2.0	3.2	2.7
稳定时间(min)	4.8	8.9	6.8	2.1	2.9	2.5
吹泡: P(mm)	68	107	92	47	64	55
L(mm)	61	112	84	93	138	123
W(10 <sup>-4</sup> J)	215	290	242	94	161	132
拉伸: 拉伸面积 135' (cm <sup>2</sup> )	59	87	72	27	42	36
延伸性(mm)	116	130	123	158	196	173
最大阻力(E.U)	366	542	431	114	150	140
<b>烘焙评价:</b>						
面包体积(mL)	690					
面包评分	54					
小圆饼干(L/W)						
<b>蒸煮评价:</b>						
面条评分	76					

品种名称	内乡188			平安6号		
样品来源	安徽省			河南省		
	最小值	最大值	平均值	最小值	最大值	平均值
<b>籽粒:</b>						
粒色	白			白		
容重(g/L)	763	788	776	804	820	812
水分(%)	12.6	12.7	12.7	10.5	12.0	11.3
粗蛋白(%，干基)	13.74	13.98	13.86	14.55	15.76	15.16
灰分(%，干基)	1.26	1.34	1.30	1.08	1.29	1.18
降落数值(s)	272	296	284	341	360	351
<b>面粉:</b>						
出粉率(%)	66.4	68.2	67.3	70.5	71.4	71.0
粉色: L*(0h)	87.47	87.56	87.52	87.53	87.98	87.76
a*(0h)	-0.90	-0.96	-0.93	-0.43	-0.54	-0.49
b*(0h)	16.30	16.95	16.63	13.72	15.49	14.61
粗蛋白(%，干基)	12.72	12.87	12.80	13.47	14.90	14.19
沉降值(mL，14%湿基)	29.7	32.7	31.2	29.5	31.6	30.6
灰分(%，干基)	0.36	0.43	0.39	0.36	0.54	0.45
湿面筋(%，14%湿基)	29.8	30.4	30.1	32.8	36.8	34.8
<b>面团:</b>						
粉质: 吸水率(%)	50.6	50.9	50.8	65.8	68.5	67.2
形成时间(min)	6.8	6.8	6.8	3.2	3.4	3.3
稳定时间(min)	9.1	9.7	9.4	2.7	3.0	2.9
吹泡: P(mm)	35	37	36	97	102	100
L(mm)	138	159	149	80	93	87
W(10 <sup>-4</sup> J)	153	167	160	208	218	213
拉伸: 拉伸面积 135' (cm <sup>2</sup> )	70	73	72	43	46	45
延伸性(mm)	142	142	142	150	160	155
最大阻力(E.U)	363	380	372	194	198	196
<b>烘焙评价:</b>						
面包体积(mL)	718	735	727			
面包评分	72	74	73			
小圆饼干(L/W)						
<b>蒸煮评价:</b>						
面条评分			78			79

品种名称	濮麦9号			山农664		
样品来源	河南省			山东省		
	最小值	最大值	平均值	最小值	最大值	平均值
<b>籽粒:</b>						
粒色	白			白		
容重(g/L)	802	804	803	766	784	775
水分(%)	10.6	11.0	10.8	11.0	12.3	11.7
粗蛋白(%，干基)	13.24	14.94	14.09	14.22	14.59	14.41
灰分(%，干基)	1.46	1.52	1.49	1.48	1.58	1.53
降落数值(s)	209	249	229	248	325	287
<b>面粉:</b>						
出粉率(%)	68.7	70.6	69.7	67.2	69.7	68.5
粉色: L*(0h)	87.62	88.70	88.16	86.12	87.30	86.71
a*(0h)	-0.72	-0.95	-0.84	-0.54	-0.56	-0.55
b*(0h)	13.84	14.36	14.10	14.20	17.41	15.81
粗蛋白(%，干基)	11.80	11.84	11.82	12.57	13.56	13.07
沉降值(mL，14%湿基)	19.7	25.9	22.8	23.2	23.5	23.4
灰分(%，干基)	0.35	0.39	0.37	0.49	0.50	0.50
湿面筋(%，14%湿基)	27.7	28.4	28.1	32.4	33.5	33.0
<b>面团:</b>						
粉质: 吸水率(%)	56.1	58.3	57.2	56.2	56.3	56.3
形成时间(min)	1.5	1.7	1.6	1.9	2.2	2.1
稳定时间(min)	1.0	1.2	1.1	1.6	1.8	1.7
吹泡: P(mm)	38	45	42	37	43	40
L(mm)	82	92	87	84	116	100
W(10 <sup>-4</sup> J)	67	75	71	82	86	84
拉伸: 拉伸面积 135' (cm <sup>2</sup> )	20	23	22	20	28	24
延伸性(mm)	165	182	174	119	134	127
最大阻力(E.U)	81	99	90	122	140	131
<b>烘焙评价:</b>						
面包体积(mL)						
面包评分						
小圆饼干(L/W)						
<b>蒸煮评价:</b>						
面条评分						

品种名称	太空6号			皖麦19		
样品来源	河南省			安徽省		
	最小值	最大值	平均值	最小值	最大值	平均值
<b>籽粒:</b>						
粒色	白			白		
容重(g/L)	777	819	798	781	810	798
水分(%)	11.4	11.7	11.6	10.4	11.8	11.0
粗蛋白(%，干基)	12.28	13.10	12.69	10.44	14.53	11.69
灰分(%，干基)	1.41	1.62	1.52	1.11	1.60	1.30
降落数值(s)	343	345	344	262	324	301
<b>面粉:</b>						
出粉率(%)	67.0	70.8	68.9	68.5	73.3	70.5
粉色: L*(0h)	87.40	88.34	87.87	88.31	88.55	88.42
a*(0h)	-0.62	-0.79	-0.71	-0.37	-0.70	-0.51
b*(0h)	12.84	14.62	13.73	12.88	13.59	13.26
粗蛋白(%，干基)	11.18	11.30	11.24	9.52	13.24	10.56
沉降值(mL，14%湿基)	23.7	26.2	25.0	17.7	32.1	21.6
灰分(%，干基)	0.40	0.54	0.47	0.41	0.52	0.48
湿面筋(%，14%湿基)	25.9	26.5	26.2	21.7	32.4	25.1
<b>面团:</b>						
粉质: 吸水率(%)	53.5	54.5	54.0	51.3	53.8	52.6
形成时间(min)	2.0	3.5	2.8	1.4	2.0	1.7
稳定时间(min)	4.2	5.0	4.6	1.9	3.4	2.6
吹泡: P(mm)	49	60	55	30	96	51
L(mm)	84	91	88	74	157	102
W(10 <sup>-4</sup> J)	147	110	129	71	212	115
拉伸: 拉伸面积 135' (cm <sup>2</sup> )	45	53	49	34	49	38
延伸性(mm)	120	132	126	115	187	137
最大阻力(E.U)	236	309	273	159	222	191
<b>烘焙评价:</b>						
面包体积(mL)						
面包评分						
小圆饼干(L/W)	8.8					
<b>蒸煮评价:</b>						
面条评分	77	78	78	71	79	75



品种名称	皖麦38			潍麦8号		
样品来源	安徽省			山东省		
	最小值	最大值	平均值	最小值	最大值	平均值
<b>籽粒:</b>						
粒色	白			白		
容重(g/L)	786	806	800	771	817	796
水分(%)	10.6	13.3	12.5	8.8	11.8	11.0
粗蛋白(%，干基)	13.57	14.96	14.18	12.76	15.45	14.69
灰分(%，干基)	1.15	1.69	1.39	1.24	1.82	1.59
降落数值(s)	341	394	379	255	330	294
<b>面粉:</b>						
出粉率(%)	68.8	71.5	70.4	65.9	69.6	68.5
粉色: L*(0h)				85.67	86.94	86.42
a*(0h)				-0.56	-0.92	-0.77
b*(0h)				16.45	17.78	17.16
粗蛋白(%，干基)	12.20	14.35	13.13	11.78	14.52	13.47
沉降值(mL，14%湿基)	34.1	38.1	36.9	19.3	30.1	24.9
灰分(%，干基)	0.38	0.46	0.43	0.38	0.54	0.48
湿面筋(%，14%湿基)	31.6	35.4	33.0	28.6	35.6	33.0
<b>面团:</b>						
粉质: 吸水率(%)	62.6	64.6	63.7	56.7	59.9	58.3
形成时间(min)	4.0	5.8	4.9	2.0	3.4	2.5
稳定时间(min)	4.8	7.2	5.8	1.3	3.1	2.3
吹泡: P(mm)	89	116	105	43	60	53
L(mm)	92	97	94	51	166	88
W(10 <sup>-4</sup> J)	257	340	304	64	142	106
拉伸: 拉伸面积 135' (cm <sup>2</sup> )	62	90	73	11	38	25
延伸性(mm)	140	154	146	110	150	131
最大阻力(E.U)	288	480	372	76	176	128
<b>烘焙评价:</b>						
面包体积(mL)						
面包评分						
小圆饼干(L/W)						
<b>蒸煮评价:</b>						
面条评分	73	77	76			75

品种名称	温麦6号			武农148		
样品来源	河南省			陕西省		
	最小值	最大值	平均值	最小值	最大值	平均值
<b>籽粒:</b>						
粒色	白			白		
容重(g/L)	790	802	796	780	807	795
水分(%)	11.1	11.6	11.4			
粗蛋白(%，干基)	14.89	15.13	15.01	14.63	15.96	15.14
灰分(%，干基)	1.70	1.88	1.79			
降落数值(s)	307	346	327	346	369	360
<b>面粉:</b>						
出粉率(%)	65.6	65.9	65.8	68.8	71.6	70.6
粉色: L*(0h)	86.97	87.67	87.32			
a*(0h)	-0.52	-1.04	-0.78			
b*(0h)	15.03	15.72	15.38			
粗蛋白(%，干基)	13.54	14.38	13.96			
沉降值(mL，14%湿基)	27.4	34.5	31.0	29.4	36.9	34.2
灰分(%，干基)	0.45	0.48	0.47			
湿面筋(%，14%湿基)	30.5	32.8	31.7	33.2	39.1	36.1
<b>面团:</b>						
粉质: 吸水率(%)	56.1	56.2	56.2	54.8	57.8	56.3
形成时间(min)	2.7	3.5	3.1	2.2	3.2	2.7
稳定时间(min)	3.4	4.2	3.8	1.2	1.9	1.6
吹泡: P(mm)	47	50	49	48	87	63
L(mm)	84	144	114	130	152	139
W(10 <sup>-4</sup> J)	147	100	124	107	224	163
拉伸: 拉伸面积 135' (cm <sup>2</sup> )	32	69	51	41	65	55
延伸性(mm)	133	164	149	206	244	221
最大阻力(E.U)	164	294	229	115	220	177
<b>烘焙评价:</b>						
面包体积(mL)						
面包评分						
小圆饼干(L/W)						
<b>蒸煮评价:</b>						
面条评分	73	74	74			

品种名称	西农88			西农979		
样品来源	陕西省			安徽省、河南省、陕西省		
	最小值	最大值	平均值	最小值	最大值	平均值
<b>籽粒:</b>						
粒色	白			白		
容重(g/L)	788	818	803	788	818	804
水分(%)				10.2	12.8	11.1
粗蛋白(%，干基)	14.24	14.67	14.47	12.24	15.25	13.75
灰分(%，干基)				1.11	1.83	1.49
降落数值(s)	349	393	371	335	418	373
<b>面粉:</b>						
出粉率(%)	67.6	69.4	68.4	66.0	72.9	69.1
粉色: L*(0h)				88.32	89.34	89.07
a*(0h)				-0.53	-1.35	-0.72
b*(0h)				11.07	17.27	12.31
粗蛋白(%，干基)				10.64	13.23	12.30
沉降值(mL，14%湿基)	32.9	37.5	35.5	29.8	40.5	34.3
灰分(%，干基)				0.38	0.49	0.43
湿面筋(%，14%湿基)	28.0	29.3	28.7	24.5	32.5	29.3
<b>面团:</b>						
粉质: 吸水率(%)	52.3	54.9	53.5	58.9	66.8	63.3
形成时间(min)	3.5	3.8	3.6	1.9	20.7	6.7
稳定时间(min)	3.1	3.7	3.5	3.2	34.0	14.8
吹泡: P(mm)	59	76	65	69	166	143
L(mm)	116	170	139	50	81	68
W(10 <sup>-4</sup> J)	166	209	192	151	381	321
拉伸: 拉伸面积 135' (cm <sup>2</sup> )	82	104	94	40	114	97
延伸性(mm)	177	189	181	116	148	131
最大阻力(E.U)	340	405	385	196	758	577
<b>烘焙评价:</b>						
面包体积(mL)				600	738	686
面包评分				44	83	70
小圆饼干(L/W)						
<b>蒸煮评价:</b>						
面条评分				76	83	79

品种名称	小偃22			新麦18		
样品来源	陕西省			安徽省、河南省		
	最小值	最大值	平均值	最小值	最大值	平均值
<b>籽粒:</b>						
粒色	白			白		
容重(g/L)	762	794	781	782	819	799
水分(%)				9.6	13.0	11.7
粗蛋白(%，干基)	13.36	16.89	14.88	12.84	16.61	14.95
灰分(%，干基)				1.05	1.74	1.33
降落数值(s)	368	433	386	207	390	309
<b>面粉:</b>						
出粉率(%)	67.1	71.9	69.8	61.2	71.1	66.1
粉色: L*(0h)				84.92	89.19	87.24
a*(0h)				-0.07	-0.87	-0.50
b*(0h)				13.24	15.49	13.90
粗蛋白(%，干基)				11.59	14.96	13.55
沉降值(mL，14%湿基)	22.5	37.2	28.3	30.3	54.2	40.5
灰分(%，干基)				0.37	0.58	0.43
湿面筋(%，14%湿基)	29.7	40.9	34.4	27.0	35.0	31.7
<b>面团:</b>						
粉质: 吸水率(%)	57.9	61.6	59.6	54.9	62.8	57.7
形成时间(min)	2.3	3.5	3.1	2.2	6.8	4.6
稳定时间(min)	1.2	2.3	1.8	4.6	12.0	7.2
吹泡: P(mm)	60	88	75	47	115	68
L(mm)	69	122	90	92	193	140
W(10 <sup>-4</sup> J)	99	220	152	166	386	236
拉伸: 拉伸面积 135' (cm <sup>2</sup> )	24	50	34	59	102	83
延伸性(mm)	153	190	164	143	174	163
最大阻力(E.U)	92	195	143	281	470	369
<b>烘焙评价:</b>						
面包体积(mL)				715	750	733
面包评分				55	79	71
小圆饼干(L/W)						
<b>蒸煮评价:</b>						
面条评分				71	79	75

品种名称	徐麦856			烟辐188		
样品来源	江苏省			江苏省		
	最小值	最大值	平均值	最小值	最大值	平均值
<b>籽粒:</b>						
粒色	白			白		
容重(g/L)	757	795	783	798	812	807
水分(%)	10.5	11.7	11.3	10.5	12.5	11.2
粗蛋白(%，干基)	12.05	13.51	12.98	14.11	14.34	14.25
灰分(%，干基)	1.23	1.73	1.50	1.33	1.73	1.57
降落数值(s)	222	273	239	229	260	247
<b>面粉:</b>						
出粉率(%)	66.6	71.0	69.6	66.8	69.3	67.7
粉色: L*(0h)	86.72	87.77	87.38	87.51	87.97	87.64
a*(0h)	-0.41	-0.89	-0.68	-0.48	-0.63	-0.55
b*(0h)	14.90	16.20	15.56	13.72	14.37	13.93
粗蛋白(%，干基)	10.91	13.09	12.12	12.89	13.61	13.18
沉降值(mL，14%湿基)	23.5	28.4	26.1	34.7	37.0	35.5
灰分(%，干基)	0.41	0.58	0.52	0.45	0.57	0.51
湿面筋(%，14%湿基)	24.6	28.9	27.0	32.2	33.6	32.7
<b>面团:</b>						
粉质: 吸水率(%)	57.3	59.6	58.4	54.2	54.9	54.7
形成时间(min)	2.2	4.0	2.8	2.4	2.9	2.7
稳定时间(min)	2.6	4.4	3.6	2.0	2.8	2.5
吹泡: P(mm)	57	72	63	37	42	40
L(mm)	72	110	84	172	209	187
W(10 <sup>-4</sup> J)	106	173	139	126	149	136
拉伸: 拉伸面积 135' (cm <sup>2</sup> )	31	48	40	54	63	59
延伸性(mm)	119	130	125	176	196	184
最大阻力(E.U)	167	268	228	200	240	220
<b>烘焙评价:</b>						
面包体积(mL)						
面包评分						
小圆饼干(L/W)						
<b>蒸煮评价:</b>						
面条评分	75	78	77			

品种名称	烟农19			烟农24		
样品来源	安徽省、江苏省、山东省			山东省		
	最小值	最大值	平均值	最小值	最大值	平均值
<b>籽粒:</b>						
粒色	白			白		
容重(g/L)	748	821	793	776	813	795
水分(%)	8.6	13.0	11.6	8.8	11.0	9.9
粗蛋白(%，干基)	11.38	15.15	13.00	10.78	12.62	11.70
灰分(%，干基)	1.05	1.85	1.40	1.24	1.44	1.34
降落数值(s)	202	410	338	278	328	303
<b>面粉:</b>						
出粉率(%)	65.6	74.3	69.6	66.2	69.6	67.9
粉色: L*(0h)	85.43	89.00	87.81	87.19	88.51	87.85
a*(0h)	-0.22	-1.29	-0.83	-0.66	-0.91	-0.79
b*(0h)	12.81	18.48	15.47	13.30	14.31	13.81
粗蛋白(%，干基)	10.27	13.87	11.72	9.60	11.23	10.42
沉降值(mL，14%湿基)	26.6	47.1	34.7	20.6	22.3	21.5
灰分(%，干基)	0.35	0.62	0.46	0.44	0.50	0.47
湿面筋(%，14%湿基)	23.4	35.2	28.2	23.3	27.7	25.5
<b>面团:</b>						
粉质: 吸水率(%)	57.5	64.5	61.1	53.8	54.1	54.0
形成时间(min)	1.9	5.7	3.5	1.5	1.9	1.7
稳定时间(min)	3.2	8.2	4.8	2.0	3.1	2.6
吹泡: P(mm)	32	124	90	41	48	45
L(mm)	46	160	89	98	99	99
W(10 <sup>-4</sup> J)	66	304	222	85	111	98
拉伸: 拉伸面积 135' (cm <sup>2</sup> )	47	85	63	40	44	42
延伸性(mm)	120	180	144	126	152	139
最大阻力(E.U)	224	442	312	176	238	207
<b>烘焙评价:</b>						
面包体积(mL)	615					
面包评分	55					
小圆饼干(L/W)						
<b>蒸煮评价:</b>						
面条评分	73	83	77	76		

品种名称	闫麦8911			偃展4110		
样品来源	陕西省			安徽省、河南省		
	最小值	最大值	平均值	最小值	最大值	平均值
<b>籽粒:</b>						
粒色	白			白		
容重(g/L)	808	813	811	781	819	802
水分(%)				10.2	11.9	10.9
粗蛋白(%，干基)	16.21	16.37	16.29	10.30	14.96	12.13
灰分(%，干基)				1.09	1.65	1.33
降落数值(s)	390	393	392	269	376	330
<b>面粉:</b>						
出粉率(%)	70.1	70.6	70.3	63.7	69.3	66.6
粉色: L*(0h)				86.33	87.95	87.37
a*(0h)				-0.52	-0.75	-0.66
b*(0h)				14.26	15.59	14.60
粗蛋白(%，干基)				8.94	12.90	10.78
沉降值(mL，14%湿基)	40.3	45.2	42.8	14.6	27.2	19.1
灰分(%，干基)				0.36	0.46	0.40
湿面筋(%，14%湿基)	36.4	36.4	36.4	19.2	31.2	25.3
<b>面团:</b>						
粉质: 吸水率(%)	58.8	59.1	59.0	51.7	57.2	54.7
形成时间(min)	5.7	5.7	5.7	1.2	2.0	1.7
稳定时间(min)	5.8	8.0	6.9	0.9	2.2	1.6
吹泡: P(mm)	104	122	113	42	54	47
L(mm)	75	87	81	54	106	74
W(10 <sup>-4</sup> J)	252	260	256	60	95	76
拉伸: 拉伸面积 135' (cm <sup>2</sup> )	82	83	83	22	38	31
延伸性(mm)	143	146	144	107	165	130
最大阻力(E.U)	422	442	432	130	218	167
<b>烘焙评价:</b>						
面包体积(mL)						
面包评分						
小圆饼干(L/W)				8.1	8.8	8.5
<b>蒸煮评价:</b>						
面条评分						

品种名称	豫麦18			豫麦47		
样品来源	安徽省			河南省		
	最小值	最大值	平均值	最小值	最大值	平均值
<b>籽粒:</b>						
粒色	白			白		
容重(g/L)	777	804	792	792	811	802
水分(%)	10.7	12.7	11.6	11.6	12.2	11.9
粗蛋白(%，干基)	10.26	12.09	11.22	13.98	15.49	14.74
灰分(%，干基)	1.20	1.37	1.29	1.34	1.43	1.39
降落数值(s)	308	342	325	327	334	331
<b>面粉:</b>						
出粉率(%)	65.8	69.8	67.4	70.7	71.2	71.0
粉色: L*(0h)	87.18	87.27	87.23	87.12	87.88	87.50
a*(0h)	-0.40	-0.72	-0.56	-0.47	-0.61	-0.54
b*(0h)	14.29	14.67	14.48	13.63	13.97	13.80
粗蛋白(%，干基)	9.24	10.82	10.19	12.72	13.80	13.26
沉降值(mL，14%湿基)	16.5	20.1	18.7	31.1	32.9	32.0
灰分(%，干基)	0.53	0.47	0.48	0.38	0.48	0.43
湿面筋(%，14%湿基)	21.1	26.1	24.0	31.0	32.6	31.8
<b>面团:</b>						
粉质: 吸水率(%)	51.2	54.9	53.6	54.7	55.2	55.0
形成时间(min)	1.4	1.5	1.5	2.5	2.7	2.6
稳定时间(min)	1.8	2.2	2.0	2.5	3.2	2.9
吹泡: P(mm)	35	49	43	40	47	44
L(mm)	59	83	72	146	157	152
W(10 <sup>-4</sup> J)	65	75	71	117	147	132
拉伸: 拉伸面积 135' (cm <sup>2</sup> )	26	32	29	38	49	44
延伸性(mm)	119	123	121	160	168	164
最大阻力(E.U)	148	178	166	162	208	185
<b>烘焙评价:</b>						
面包体积(mL)						
面包评分						
小圆饼干(L/W)	9.1					
<b>蒸煮评价:</b>						
面条评分	75					



品种名称	豫麦49			豫麦70		
样品来源	河南省			安徽省、河南省		
	最小值	最大值	平均值	最小值	最大值	平均值
<b>籽粒:</b>						
粒色	白			白		
容重(g/L)	785	832	806	773	814	794
水分(%)	10.9	11.5	11.2	10.1	12.2	11.2
粗蛋白(%，干基)	13.21	15.36	14.53	11.27	14.59	13.03
灰分(%，干基)	1.14	1.89	1.45	1.20	1.84	1.44
降落数值(s)	166	357	279	285	327	302
<b>面粉:</b>						
出粉率(%)	68.9	72.5	70.9	63.8	70.6	67.4
粉色: L*(0h)	86.99	88.42	87.60	87.10	89.14	88.06
a*(0h)	-0.43	-0.87	-0.66	-0.33	-1.38	-0.94
b*(0h)	14.06	16.54	14.96	13.65	18.42	16.82
粗蛋白(%，干基)	12.26	13.64	13.18	10.48	12.94	11.76
沉降值(mL，14%湿基)	28.1	35.9	31.5	20.9	30.1	26.4
灰分(%，干基)	0.45	0.50	0.48	0.39	0.56	0.45
湿面筋(%，14%湿基)	29.8	33.9	32.5	22.9	34.6	28.0
<b>面团:</b>						
粉质: 吸水率(%)	53.0	56.0	54.5	50.2	52.8	51.5
形成时间(min)	2.7	2.9	2.8	1.7	6.5	4.0
稳定时间(min)	3.2	3.5	3.4	4.2	10.4	7.9
吹泡: P(mm)	38	58	48	34	51	40
L(mm)	108	171	140	84	183	140
W(10 <sup>-4</sup> J)	129	158	144	107	184	147
拉伸: 拉伸面积 135' (cm <sup>2</sup> )	50	53	52	46	76	61
延伸性(mm)	142	166	154	110	144	131
最大阻力(E.U)	216	248	232	270	418	336
<b>烘焙评价:</b>						
面包体积(mL)				688	720	703
面包评分				68	72	71
小圆饼干(L/W)						
<b>蒸煮评价:</b>						
面条评分	73	74	74	74	81	77

品种名称	豫麦70-36			郑麦366		
样品来源	安徽省、河南省			河南省		
	最小值	最大值	平均值	最小值	最大值	平均值
<b>籽粒:</b>						
粒色	白			白		
容重(g/L)	784	812	793	782	830	811
水分(%)	10.2	12.5	11.4	10.4	11.1	10.7
粗蛋白(%，干基)	11.52	14.48	13.08	14.62	15.34	15.01
灰分(%，干基)	1.12	1.46	1.30	1.59	1.64	1.61
降落数值(s)	277	354	314	355	383	371
<b>面粉:</b>						
出粉率(%)	68.2	73.3	70.1	70.1	70.8	70.4
粉色: L*(0h)	86.83	89.15	88.24	88.78	89.23	88.96
a*(0h)	-0.95	-1.38	-1.14	-0.87	-0.99	-0.93
b*(0h)	16.96	18.47	17.62	14.56	15.11	14.84
粗蛋白(%，干基)	10.43	13.51	12.08	13.28	14.10	13.75
沉降值(mL，14%湿基)	24.3	28.3	26.7	36.3	38.2	37.2
灰分(%，干基)	0.34	0.47	0.42	0.41	0.46	0.43
湿面筋(%，14%湿基)	24.9	31.2	28.1	31.2	32.8	32.1
<b>面团:</b>						
粉质: 吸水率(%)	50.9	62.5	58.5	60.9	63.1	62.1
形成时间(min)	1.5	8.0	4.7	6.0	6.8	6.3
稳定时间(min)	4.0	12.9	9.0	9.4	11.4	10.1
吹泡: P(mm)	36	106	78	82	102	91
L(mm)	76	133	96	119	152	140
W(10 <sup>-4</sup> J)	130	294	217	361	385	374
拉伸: 拉伸面积 135' (cm <sup>2</sup> )	52	80	65	116	124	119
延伸性(mm)	122	136	129	180	182	181
最大阻力(E.U)	290	488	378	485	528	503
<b>烘焙评价:</b>						
面包体积(mL)	600	755	702	848	852	849
面包评分	50	74	67	93	93	93
小圆饼干(L/W)						
<b>蒸煮评价:</b>						
面条评分	75	81	77			

品种名称	郑麦9023			周麦16		
样品来源	安徽省、河南省、陕西省			河南省		
	最小值	最大值	平均值	最小值	最大值	平均值
<b>籽粒:</b>						
粒色	白			白		
容重(g/L)	774	805	792	785	820	803
水分(%)	10.5	13.3	11.7	11.4	11.7	11.6
粗蛋白(%，干基)	11.90	14.99	13.76	12.33	12.64	12.47
灰分(%，干基)	1.22	1.90	1.61	1.04	1.33	1.20
降落数值(s)	243	410	333	346	379	361
<b>面粉:</b>						
出粉率(%)	65.6	73.2	70.9	69.4	71.8	71.0
粉色: L*(0h)	88.15	89.66	88.89	87.12	87.74	87.42
a*(0h)	-0.20	-0.60	-0.41	-0.73	-1.07	-0.85
b*(0h)	10.77	12.19	11.49	15.09	18.26	16.70
粗蛋白(%，干基)	10.38	13.80	12.46	11.31	11.79	11.61
沉降值(mL，14%湿基)	29.4	41.3	36.1	22.6	26.0	24.4
灰分(%，干基)	0.39	0.56	0.46	0.44	0.58	0.50
湿面筋(%，14%湿基)	25.5	34.0	30.2	27.6	28.9	28.0
<b>面团:</b>						
粉质: 吸水率(%)	59.1	61.6	60.4	59.0	60.5	59.9
形成时间(min)	2.4	14.5	4.3	2.4	2.8	2.6
稳定时间(min)	5.5	25.9	8.9	2.4	3.0	2.8
吹泡: P(mm)	74	130	99	56	72	67
L(mm)	75	170	110	65	82	71
W(10 <sup>-4</sup> J)	195	421	299	102	129	116
拉伸: 拉伸面积 135' (cm <sup>2</sup> )	74	124	95	30	31	30
延伸性(mm)	136	181	152	120	155	133
最大阻力(E.U)	386	690	478	130	170	155
<b>烘焙评价:</b>						
面包体积(mL)	660	720	694			
面包评分	63	83	75			
小圆饼干(L/W)						
<b>蒸煮评价:</b>						
面条评分	73	81	78	75	78	77

品种名称	周麦18			淄麦12		
样品来源	安徽省、河南省			山东省		
	最小值	最大值	平均值	最小值	最大值	平均值
<b>籽粒:</b>						
粒色	白			白		
容重(g/L)	774	814	791	763	826	795
水分(%)	9.8	12.4	11.4	9.3	12.0	11.3
粗蛋白(%，干基)	12.81	16.53	14.34	13.08	15.55	14.28
灰分(%，干基)	1.18	1.97	1.49	1.21	1.87	1.63
降落数值(s)	256	357	330	296	353	325
<b>面粉:</b>						
出粉率(%)	65.7	71.9	68.9	67.8	70.7	69.5
粉色: L*(0h)	86.68	89.33	87.76	87.98	89.83	88.99
a*(0h)	-0.39	-1.07	-0.71	-0.41	-0.70	-0.54
b*(0h)	14.14	15.56	14.85	11.56	12.26	12.09
粗蛋白(%，干基)	12.01	15.10	13.28	11.94	14.50	13.25
沉降值(mL，14%湿基)	22.9	45.4	30.7	29.1	42.1	35.7
灰分(%，干基)	0.34	0.60	0.49	0.39	0.56	0.49
湿面筋(%，14%湿基)	29.5	35.7	32.2	28.6	36.9	31.9
<b>面团:</b>						
粉质: 吸水率(%)	57.1	62.4	59.9	58.3	63.3	61.2
形成时间(min)	2.5	4.0	3.1	3.0	7.7	4.9
稳定时间(min)	2.3	5.5	3.1	3.2	13.8	6.4
吹泡: P(mm)	48	65	55	48	100	76
L(mm)	92	153	123	114	188	149
W(10 <sup>-4</sup> J)	103	223	139	127	384	262
拉伸: 拉伸面积 135' (cm <sup>2</sup> )	32	68	41	36	158	90
延伸性(mm)	144	193	168	156	215	185
最大阻力(E.U)	130	294	165	158	708	354
<b>烘焙评价:</b>						
面包体积(mL)				558	865	740
面包评分				35	94	73
小圆饼干(L/W)						
<b>蒸煮评价:</b>						
面条评分	72	78	75	79	86	83

品种名称	04中36	多丰2000	丰舞981	济南17	金丰3号	兰考矮早8
样品来源	河南邓州	山东菏泽	河南项城	山东菏泽	河南鹿邑	河南兰考
<b>籽粒:</b>						
粒色	白	白	白	白	白	白
容重(g/L)	812	787	782	787	798	788
水分(%)	12.3	10.6	10.9	10.1	10.6	11.2
粗蛋白(%，干基)	12.91	15.67	12.05	15.47	14.42	14.81
灰分(%，干基)	1.13	1.55	1.24	1.51	1.66	1.70
降落数值(s)	336	242	326	304	286	127
<b>面粉:</b>						
出粉率(%)	72.1	69.8	64.1	69.8	72.2	70.0
粉色: L*(0h)	88.72	87.26	87.74	88.36	87.53	86.92
a*(0h)	-0.40	-1.27	-0.60	-0.62	-0.52	-0.67
b*(0h)	13.41	19.61	13.96	13.72	13.73	15.79
粗蛋白(%，干基)	11.81	13.84	9.85	13.77	12.97	13.75
沉降值(mL，14%湿基)	29.6	28.4	20.8	41.4	31.2	40.4
灰分(%，干基)	0.42	0.44	0.44	0.55	0.49	0.39
湿面筋(%，14%湿基)	34.2	33.7	22.8	36.8	31.6	34.5
<b>面团:</b>						
粉质: 吸水率(%)	63.6	54.4	51.6	64.4	54.5	61.4
形成时间(min)	3.7	2.2	1.9	5.2	2.4	3.4
稳定时间(min)	3.8	1.7	4.1	5.7	2.1	5.4
吹泡: P(mm)	90	44	35	112	38	69
L(mm)	73	101	125	106	123	165
W(10 <sup>-4</sup> J)	182	80	96	341	96	269
拉伸: 拉伸面积 135' (cm <sup>2</sup> )	35	28	45	74	37	84
延伸性(mm)	136	136	126	159	160	192
最大阻力(E.U)	172	144	246	340	160	326
<b>烘焙评价:</b>						
面包体积(mL)				702		
面包评分				63		
小圆饼干(L/W)						
<b>蒸煮评价:</b>						
面条评分	80		80	78		72

品种名称	兰天21	荔高6号	良星99	山农8355	泰山1号	皖麦36
样品来源	甘肃张家川	陕西咸阳	山东单县	山东曹县	山东郟城	安徽肖县
<b>籽粒:</b>						
粒色	红	白	白	白	白	白
容重(g/L)	785	816	798	758	801	781
水分(%)			11.0	11.8	11.2	10.4
粗蛋白(%，干基)	12.75	13.00	13.81	13.66	11.96	12.61
灰分(%，干基)			1.62	1.52	1.54	1.55
降落数值(s)	288	332	307	230	314	130
<b>面粉:</b>						
出粉率(%)	71.1	66.5		69.2	66.2	71.8
粉色: L*(0h)			87.73	87.18	86.62	88.54
a*(0h)			-0.82	-0.77	-0.48	-0.45
b*(0h)			15.23	14.96	14.56	13.08
粗蛋白(%，干基)			12.21	12.52	11.25	11.27
沉降值(mL，14%湿基)	23.3	36.1	28.5	31.0	28.2	
灰分(%，干基)			0.41	0.38	0.39	0.47
湿面筋(%，14%湿基)	26.7	28.4	32.4	28.6	26.3	
<b>面团:</b>						
粉质: 吸水率(%)	65.3	60.2	62.4	51.3	61.3	
形成时间(min)	2.2	4.2	2.5	2.7	2.5	
稳定时间(min)	1.5	5.2	2.3	3.1	2.0	
吹泡: P(mm)	114	118	69	35	73	27
L(mm)	34	79	96	107	60	151
W(10 <sup>-4</sup> J)	137	241	156	147	124	62
拉伸: 拉伸面积 135' (cm <sup>2</sup> )	20	94	36	51	39	
延伸性(mm)	145	164	150	149	134	
最大阻力(E.U)	98	428	154	234	198	
<b>烘焙评价:</b>						
面包体积(mL)						
面包评分						
小圆饼干(L/W)						
<b>蒸煮评价:</b>						
面条评分				74		

品种名称	皖麦52	西农889	新麦19	新麦208	新麦9号	徐麦27
样品来源	安徽肖县	陕西杨凌	河南唐河	河南唐河	河南许昌	江苏淮安
<b>籽粒:</b>						
粒色	白	白	白	白	白	白
容重(g/L)	796	806	800	808	806	782
水分(%)	11.5		13.7	13.3	10.2	13.0
粗蛋白(%，干基)	12.55	13.04	15.80	12.30	13.93	13.83
灰分(%，干基)	1.43		1.18	1.23	1.72	1.27
降落数值(s)	301	432	416	376	357	310
<b>面粉:</b>						
出粉率(%)	71.6	70.3	65.5	65.0	70.6	74.4
粉色: L*(0h)	88.43		88.54	88.59	87.88	87.46
a*(0h)	-0.43		-0.65	-1.35	-0.67	-0.26
b*(0h)	13.13		13.39	16.74	13.66	12.04
粗蛋白(%，干基)	11.25		13.80	10.31	12.94	12.92
沉降值(mL，14%湿基)	25.0	35.4	45.3	15.5	30.7	39.0
灰分(%，干基)	0.40		0.42	0.46	0.45	0.37
湿面筋(%，14%湿基)	27.8	27.9	32.1	23.2	30.7	30.9
<b>面团:</b>						
粉质: 吸水率(%)	49.5	56.0	56.6	54.2	54.7	58.5
形成时间(min)	2.0	6.0	8.0	2.0	3.7	3.2
稳定时间(min)	2.5	10.2	14.4	1.7	4.5	3.0
吹泡: P(mm)	26	108	76	53	56	60
L(mm)	156	82	144	57	109	103
W(10 <sup>-4</sup> J)	79	256	305	77	163	169
拉伸: 拉伸面积 135' (cm <sup>2</sup> )	49	102	97	22	50	56
延伸性(mm)	163	161	149	94	124	172
最大阻力(E.U)	204	475	478	156	302	224
<b>烘焙评价:</b>						
面包体积(mL)			702			
面包评分			65			
小圆饼干(L/W)						
<b>蒸煮评价:</b>						
面条评分					75	73

品种名称	许农5号	扬麦11	豫麦18-99	豫麦34	豫麦40	云鑫2-12
样品来源	河南许昌	江苏淮安	河南西华	河南开封	河南鹿邑	安徽涡阳
<b>籽粒:</b>						
粒色	白	红	白	白	白	白
容重(g/L)	791	774	812	789	807	805
水分(%)	11.1	11.8	11.2	11.4	11.1	9.6
粗蛋白(%，干基)	13.72	12.40	13.20	14.60	15.76	13.13
灰分(%，干基)	1.77	1.26	1.75	1.12	1.83	1.75
降落数值(s)	367	350	323	186	244	351
<b>面粉:</b>						
出粉率(%)	71.3	68.2	70.0	72.6	69.1	67.3
粉色: L*(0h)	88.08	86.68	88.21	88.07	86.74	
a*(0h)	-1.08	-0.07	-0.89	-0.61	-0.36	
b*(0h)	17.93	12.66	15.87	12.21	14.61	
粗蛋白(%，干基)	12.85	11.31	12.32	12.70	14.10	12.78
沉降值(mL，14%湿基)	29.7	38.2	24.5	43.0	39.9	29.4
灰分(%，干基)	0.56	0.58	0.50	0.47	0.37	0.44
湿面筋(%，14%湿基)	29.9	26.9	29.3	29.5	33.1	31.2
<b>面团:</b>						
粉质: 吸水率(%)	61.5	54.3	54.5	60.6	59.5	60.5
形成时间(min)	4.0	1.8	2.8	3.4	3.9	4.2
稳定时间(min)	4.4	4.1	4.6	5.4	4.3	4.7
吹泡: P(mm)	86	68	44	83	60	83
L(mm)	94	108	103	134	175	85
W(10 <sup>-4</sup> J)	208	191	105	293	218	225
拉伸: 拉伸面积 135' (cm <sup>2</sup> )	68	86	44	92	68	56
延伸性(mm)	132	140	147	165	194	126
最大阻力(E.U)	376	442	198	411	244	320
<b>烘焙评价:</b>						
面包体积(mL)						
面包评分						
小圆饼干(L/W)						
<b>蒸煮评价:</b>						
面条评分	75	78	75	76	74	77



品种名称	众麦1号	众麦2号				
样品来源	河南沈丘	河南鹿邑				
<b>籽粒:</b>						
粒色	白	白				
容重(g/L)	786	778				
水分(%)	11.2	11.3				
粗蛋白(%，干基)	12.38	14.14				
灰分(%，干基)	1.20	1.57				
降落数值(s)	330	338				
<b>面粉:</b>						
出粉率(%)	63.8	68.0				
粉色: L*(0h)	88.16	86.63				
a*(0h)	-0.75	-0.39				
b*(0h)	13.78	15.61				
粗蛋白(%，干基)	10.49	12.43				
沉降值(mL，14%湿基)	29.4	37.7				
灰分(%，干基)	0.50	0.45				
湿面筋(%，14%湿基)	24.3	29.1				
<b>面团:</b>						
粉质: 吸水率(%)	52.3	53.8				
形成时间(min)	1.7	3.7				
稳定时间(min)	5.1	5.1				
吹泡: P(mm)	45	42				
L(mm)	120	158				
W(10 <sup>-4</sup> J)	125	157				
拉伸 :拉伸面积 135' (cm <sup>2</sup> )	58	72				
延伸性(mm)	138	148				
最大阻力(E.U)	287	344				
<b>烘焙评价:</b>						
面包体积(mL)						
面包评分						
小圆饼干(L/W)						
<b>蒸煮评价:</b>						
面条评分	76	76				

## 5 长江中下游中筋、弱筋麦区

长江中下游中筋、弱筋麦区包括江苏、安徽两省淮河以南、湖北大部以及河南省南部地区。该区年降雨 800 ~ 1400mm，小麦灌浆期间降雨量偏多，湿害较重，穗发芽时有发生。土壤多为水稻土和黄棕壤，质地以粘壤土为主，土壤有机质含量 1% 左右。本区大部地区适宜发展中筋小麦，沿江及沿海砂土地区可发展弱筋小麦。

### 5.1 样品和质量概况

抽样地点如图 5.1.1 所示。样品 100 份，品种 31 个，来自 37 个县（市）。其中鄂麦 18，来自湖北广水、荆门、随州、钟祥；鄂麦 23，来自湖北钟祥；淮麦 19，来自江苏建湖；连麦 2 号，来自江苏盱眙；宁麦 11，来自射阳；宁麦 13，来自江苏海安、江都、姜堰、靖江、如皋、泰兴、通州、盐城、仪征；宁麦 9 号，来自江苏海安、南京、如皋、仪征；宛麦 369，来自湖北广水、随州；皖麦 19，来自安徽凤阳；皖麦 33，来自安徽天长；皖麦 50，来自安徽定远；徐麦 27，来自江苏盱眙；烟农 19，来自安徽凤阳、淮南、明光；偃展 4110，来自安徽淮南、寿县、河南息县；扬辐麦 2 号，来自安徽六安、寿县、天长、江苏东台、高邮；扬麦 11，来自江苏东台、高邮、建湖、通州、兴化、盱眙、盐城；扬麦 12，来自安徽天长；扬麦 13，来自大丰、东台、海安、建湖、江都、姜堰、靖江、如皋、通州、仪征；扬麦 14，来自江苏大丰、盱眙、盐城；扬麦 15，来自河南淮滨、江苏大丰、江都、泰兴；扬麦 158，来自安徽定远、江苏姜堰；扬麦 16，来自江苏大丰、东台、高邮、江都、姜堰、盐城；豫教 2 号，来自河南正阳；豫麦 18，来自河南淮滨；豫麦 18-64，来自河南息县；豫麦 18-99，来自河南息县；豫麦 70-36，来自河南正阳；郑麦 004，来自河南淮滨、罗山、息县、信阳；郑麦 9023，来自河南正阳、湖北荆门、老河口、随州、宜城、钟祥、江苏洪泽、射阳；中梁 26，来自甘肃礼县；中育 6 号，来自河南信阳。

容重变幅 743~827g/L，平均 790 g/L；籽粒粗蛋白含量变幅 8.46%~16.45%，平均 12.01 %；面粉湿面筋含量变幅 14.1%~33.9%，平均值 25.4%；降落数值变幅 188~424s，平均值 335s；面团稳定时间变幅 0.8~29.6min，平均值 4.2min；面团拉伸面积变幅 10~193cm<sup>2</sup>，平均值 63.5 cm<sup>2</sup>。



图 5.1.1 长江中下游中筋、弱筋麦区抽样县（市）

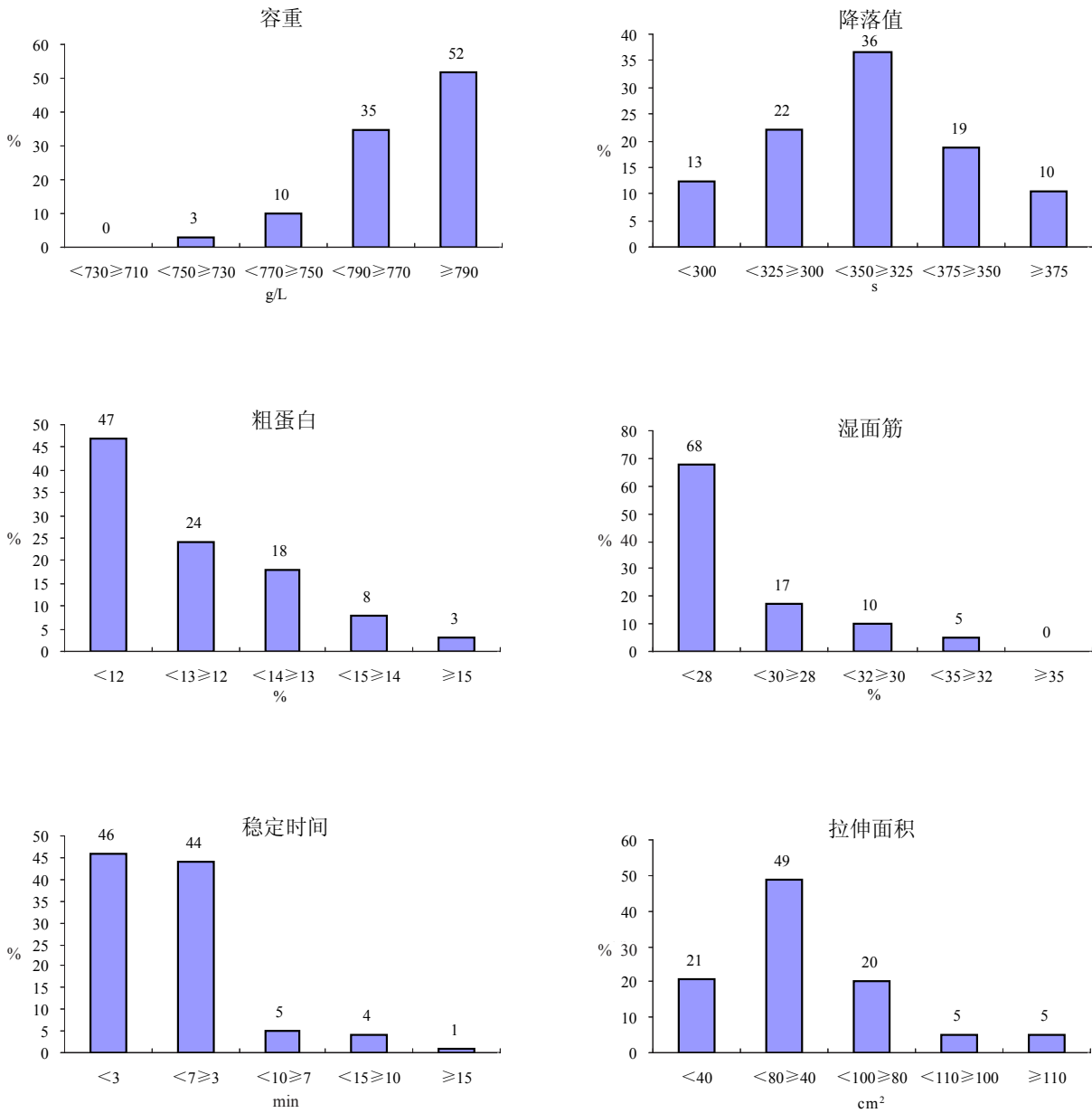


图 5.1.2 长江中下游中筋、弱筋麦区样品质量指标特征

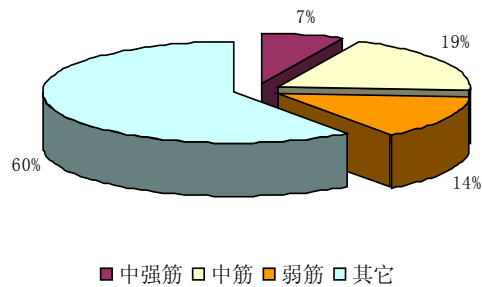


图 5.1.3 长江中下游中筋、弱筋麦区样品中各类型小麦所占比例

## 5.2 品种质量

品种名称	鄂麦18			宁麦13		
样品来源	湖北省			江苏省		
	最小值	最大值	平均值	最小值	最大值	平均值
<b>籽粒:</b>						
粒色	白			红		
容重(g/L)	800	824	812	746	812	785
水分(%)			10.4	10.8	13.1	11.9
粗蛋白(%，干基)	10.01	14.79	12.27	8.46	12.71	10.56
灰分(%，干基)			1.83	1.04	1.82	1.38
降落数值(s)	313	408	374	298	350	335
<b>面粉:</b>						
出粉率(%)	60.7	69.7	66.5	68.1	73.5	70.6
粉色: L*(0h)			89.08	85.99	87.71	86.97
a*(0h)			-0.78	-0.18	-0.46	-0.39
b*(0h)			12.53	13.18	14.22	13.60
粗蛋白(%，干基)			8.79	7.59	11.28	9.58
沉降值(mL，14%湿基)	18.8	29.5	24.3	17.6	38.7	26.3
灰分(%，干基)			0.47	0.34	0.54	0.47
湿面筋(%，14%湿基)	20.6	32.8	26.5	17.0	28.2	22.5
<b>面团:</b>						
粉质: 吸水率(%)	51.6	55.4	53.8	54.7	62.9	58.1
形成时间(min)	1.2	2.5	2.0	1.5	3.0	2.2
稳定时间(min)	1.5	3.2	2.4	2.1	12.4	3.8
吹泡: P(mm)	57	73	63	54	92	75
L(mm)	74	132	112	37	123	76
W(10 <sup>-4</sup> J)	154	175	162	79	298	152
拉伸: 拉伸面积 135' (cm <sup>2</sup> )	57	82	68	34	129	58
延伸性(mm)	119	186	148	100	162	134
最大阻力(E.U)	220	498	343	169	598	292
<b>烘焙评价:</b>						
面包体积(mL)						
面包评分						
小圆饼干(L/W)			6.8	7.3	7.7	7.5
<b>蒸煮评价:</b>						
面条评分				75	77	76

品种名称	宁麦9号			宛麦369		
样品来源	江苏省			湖北省		
	最小值	最大值	平均值	最小值	最大值	平均值
<b>籽粒:</b>						
粒色	红			白		
容重(g/L)	785	811	795	787	792	790
水分(%)	10.8	12.6	11.6			10.1
粗蛋白(%，干基)	9.06	13.41	10.89	9.39	9.68	9.54
灰分(%，干基)	1.07	1.33	1.21			1.86
降落数值(s)	293	347	310	295	327	311
<b>面粉:</b>						
出粉率(%)	67.6	72.1	70.5	70.2	72.9	71.6
粉色: L*(0h)	87.43	87.90	87.60			88.16
a*(0h)	-0.29	-0.69	-0.56			-0.93
b*(0h)	12.96	14.85	14.16			14.67
粗蛋白(%，干基)	8.54	11.75	9.81			8.51
沉降值(mL，14%湿基)	14.7	36.6	21.9	18.3	20.8	19.6
灰分(%，干基)	0.42	0.50	0.47			0.55
湿面筋(%，14%湿基)	19.4	29.4	23.6	17.2	17.3	17.3
<b>面团:</b>						
粉质: 吸水率(%)	51.7	57.9	53.9	51.6	53.5	52.6
形成时间(min)	1.4	2.7	1.9	1.2	1.5	1.4
稳定时间(min)	2.1	3.6	3.0	0.8	4.4	2.6
吹泡: P(mm)	40	77	51			55
L(mm)	69	131	92			62
W(10 <sup>-4</sup> J)	77	200	116			99
拉伸: 拉伸面积 135' (cm <sup>2</sup> )	38	60	48	50	64	57
延伸性(mm)	102	148	129	113	115	114
最大阻力(E.U)	214	292	252	318	435	377
<b>烘焙评价:</b>						
面包体积(mL)						
面包评分						
小圆饼干(L/W)	8.1	8.4	8.2			
<b>蒸煮评价:</b>						
面条评分			79	77		

品种名称	烟农19			偃展4110		
样品来源	安徽省			安徽省、河南省		
	最小值	最大值	平均值	最小值	最大值	平均值
<b>籽粒:</b>						
粒色	白			白		
容重(g/L)	822	827	825	770	796	786
水分(%)	10.7	11.5	11.2	10.1	11.4	10.7
粗蛋白(%，干基)	11.24	12.12	11.74	10.73	12.62	11.51
灰分(%，干基)	1.17	1.30	1.23	1.33	1.82	1.49
降落数值(s)	282	373	338	281	345	318
<b>面粉:</b>						
出粉率(%)	69.5	73.3	71.6	65.4	68.7	67.3
粉色: L*(0h)	87.08	87.97	87.53	86.74	87.45	87.06
a*(0h)	-0.57	-0.79	-0.68	-0.58	-0.71	-0.64
b*(0h)	15.26	15.97	15.62	14.54	15.99	15.10
粗蛋白(%，干基)	10.34	11.00	10.60	9.21	11.44	10.17
沉降值(mL，14%湿基)	24.5	33.3	29.3	17.5	20.7	18.9
灰分(%，干基)	0.41	0.52	0.48	0.35	0.51	0.42
湿面筋(%，14%湿基)	23.5	25.4	24.4	20.3	27.4	24.0
<b>面团:</b>						
粉质: 吸水率(%)	59.6	63.4	61.1	51.8	54.7	53.4
形成时间(min)	1.7	2.2	2.0	1.8	2.0	1.9
稳定时间(min)	2.8	4.4	3.7	1.8	2.3	2.0
吹泡: P(mm)	86	125	102	34	51	42
L(mm)	46	78	64	63	78	72
W(10 <sup>-4</sup> J)	109	198	168	57	91	71
拉伸: 拉伸面积 135' (cm <sup>2</sup> )	46	57	55	20	38	32
延伸性(mm)	110	142	127	112	128	120
最大阻力(E.U)	298	308	303	120	208	182
<b>烘焙评价:</b>						
面包体积(mL)						
面包评分						
小圆饼干(L/W)	8.1					
<b>蒸煮评价:</b>						
面条评分	74					

品种名称	扬辐麦2号			扬麦11		
样品来源	安徽省、江苏省			江苏省		
	最小值	最大值	平均值	最小值	最大值	平均值
<b>籽粒:</b>						
粒色	红			红		
容重(g/L)	743	774	765	761	789	777
水分(%)	10.5	13.2	11.5	11.4	13.9	12.2
粗蛋白(%，干基)	10.08	14.91	12.07	11.78	14.31	13.36
灰分(%，干基)	1.23	1.79	1.40	1.16	1.71	1.40
降落数值(s)	281	349	325	351	367	359
<b>面粉:</b>						
出粉率(%)	66.1	70.7	68.0	67.1	71.5	68.7
粉色: L*(0h)	84.41	86.15	85.35	86.12	87.73	86.79
a*(0h)	-0.07	0.27	-0.01	0.07	-0.28	-0.12
b*(0h)	12.42	13.24	12.82	12.16	13.42	12.54
粗蛋白(%，干基)	8.75	13.79	10.67	10.85	13.27	11.94
沉降值(mL，14%湿基)	19.7	43.0	30.1	31.1	45.9	38.7
灰分(%，干基)	0.43	0.52	0.47	0.37	0.55	0.48
湿面筋(%，14%湿基)	20.6	30.1	23.5	24.9	32.7	29.2
<b>面团:</b>						
粉质: 吸水率(%)	53.3	55.5	54.4	54.4	60.9	57.9
形成时间(min)	1.3	2.2	1.7	2.0	3.8	2.7
稳定时间(min)	1.6	12.9	5.0	3.2	7.1	5.1
吹泡: P(mm)	58	88	71	68	129	85
L(mm)	36	109	83	60	130	106
W(10 <sup>-4</sup> J)	134	269	180	201	264	240
拉伸: 拉伸面积 135' (cm <sup>2</sup> )	59	109	76	73	112	92
延伸性(mm)	92	139	124	118	150	139
最大阻力(E.U)	322	582	452	392	604	484
<b>烘焙评价:</b>						
面包体积(mL)						
面包评分						
小圆饼干(L/W)	7.1	7.8	7.4			
<b>蒸煮评价:</b>						
面条评分	71	74	72	74	79	76

品种名称	扬麦13			扬麦14		
样品来源	江苏省			江苏省		
	最小值	最大值	平均值	最小值	最大值	平均值
<b>籽粒:</b>						
粒色	红			红		
容重(g/L)	771	820	805	768	806	785
水分(%)	11.0	13.0	11.9	11.3	13.0	12.0
粗蛋白(%，干基)	11.12	13.43	12.17	13.73	15.52	14.56
灰分(%，干基)	1.19	1.88	1.49	1.41	1.67	1.56
降落数值(s)	317	344	332	300	336	320
<b>面粉:</b>						
出粉率(%)	70.1	73.3	72.0	68.9	70.1	69.3
粉色: L*(0h)	85.19	87.19	86.59	84.71	87.36	85.95
a*(0h)	-0.02	-0.94	-0.29	0.08	-0.17	0.00
b*(0h)	13.38	15.52	14.05	12.10	12.57	12.33
粗蛋白(%，干基)	9.53	12.09	10.65	12.05	13.93	12.89
沉降值(mL，14%湿基)	17.7	28.2	22.6	37.6	45.8	41.6
灰分(%，干基)	0.37	0.58	0.49	0.44	0.59	0.51
湿面筋(%，14%湿基)	23.9	30.6	27.2	30.5	33.9	31.9
<b>面团:</b>						
粉质: 吸水率(%)	51.5	54.6	53.3	54.7	57.9	56.3
形成时间(min)	1.3	1.9	1.5	3.8	4.2	4.1
稳定时间(min)	1.9	3.4	2.6	4.6	6.0	5.4
吹泡: P(mm)	26	42	37	53	55	54
L(mm)	66	171	117	191	235	206
W(10 <sup>-4</sup> J)	70	140	94	205	233	215
拉伸: 拉伸面积 135' (cm <sup>2</sup> )	34	66	51	82	90	85
延伸性(mm)	104	164	134	172	196	182
最大阻力(E.U)	222	329	262	292	366	331
<b>烘焙评价:</b>						
面包体积(mL)						
面包评分						
小圆饼干(L/W)						
<b>蒸煮评价:</b>						
面条评分	76	77	76	72	78	75



品种名称	扬麦15			扬麦158		
样品来源	河南省、江苏省			安徽省、江苏省		
	最小值	最大值	平均值	最小值	最大值	平均值
<b>籽粒:</b>						
粒色	红			红		
容重(g/L)	768	793	779	786	796	791
水分(%)	11.3	11.9	11.8	11.2	11.6	11.4
粗蛋白(%，干基)	10.08	11.26	10.79	9.89	12.29	11.09
灰分(%，干基)	1.07	1.85	1.39	1.38	1.52	1.45
降落数值(s)	292	330	312	347	348	348
<b>面粉:</b>						
出粉率(%)	69.8	71.7	70.7	65.9	70.8	68.4
粉色: L*(0h)	85.85	87.10	86.61			87.23
a*(0h)	-0.01	-0.20	-0.13			-0.07
b*(0h)	12.09	13.51	12.89			12.67
粗蛋白(%，干基)	9.08	10.41	9.86	8.98	10.90	9.94
沉降值(mL，14%湿基)	22.3	29.1	26.8	27.3	28.0	27.7
灰分(%，干基)	0.50	0.58	0.54	0.45	0.58	0.51
湿面筋(%，14%湿基)	21.9	25.0	23.2	20.5	26.7	23.6
<b>面团:</b>						
粉质: 吸水率(%)	51.3	52.7	52.0	54.0	58.2	56.1
形成时间(min)	1.2	2.2	1.7	1.7	2.3	2.0
稳定时间(min)	2.9	6.8	4.7	2.9	4.5	3.7
吹泡: P(mm)	48	55	52	53	89	71
L(mm)	95	136	120	53	122	88
W(10 <sup>-4</sup> J)	119	183	154	145	160	153
拉伸: 拉伸面积 135' (cm <sup>2</sup> )	57	86	74	56	64	60
延伸性(mm)	120	142	134	112	158	135
最大阻力(E.U)	330	441	390	276	358	317
<b>烘焙评价:</b>						
面包体积(mL)						
面包评分						
小圆饼干(L/W)			5.2			
<b>蒸煮评价:</b>						
面条评分	75	77	76	73	75	74

品种名称	扬麦16			豫麦18-64		
样品来源	江苏省			河南省		
	最小值	最大值	平均值	最小值	最大值	平均值
<b>籽粒:</b>						
粒色	红			白		
容重(g/L)	770	795	779	793	808	801
水分(%)	11.3	12.7	11.9	9.9	10.1	10.0
粗蛋白(%，干基)	12.20	13.83	13.14	10.39	10.77	10.58
灰分(%，干基)	1.10	1.80	1.40	1.39	1.48	1.44
降落数值(s)	338	387	366	309	310	310
<b>面粉:</b>						
出粉率(%)	68.0	72.7	70.6	67.6	69.4	68.5
粉色: L*(0h)	86.50	87.52	87.09	88.23	88.67	88.45
a*(0h)	-0.15	-0.35	-0.22	-0.72	-0.91	-0.82
b*(0h)	12.26	13.45	13.05	14.05	14.17	14.11
粗蛋白(%，干基)	10.57	12.56	11.64	9.12	9.83	9.48
沉降值(mL，14%湿基)	33.5	46.2	38.7	17.9	18.8	18.4
灰分(%，干基)	0.41	0.58	0.48	0.35	0.36	0.35
湿面筋(%，14%湿基)	25.8	30.4	28.4	20.5	24.1	22.3
<b>面团:</b>						
粉质: 吸水率(%)	54.1	62.2	60.5	50.5	52.4	51.5
形成时间(min)	2.2	3.5	2.6	1.5	1.7	1.6
稳定时间(min)	2.6	7.8	4.2	2.3	3.0	2.7
吹泡: P(mm)	63	114	97	35	38	37
L(mm)	66	189	100	82	101	92
W(10 <sup>-4</sup> J)	211	262	241	76	77	77
拉伸: 拉伸面积 135' (cm <sup>2</sup> )	60	107	77	35	42	39
延伸性(mm)	124	162	144	120	120	120
最大阻力(E.U)	305	473	375	200	239	220
<b>烘焙评价:</b>						
面包体积(mL)						
面包评分						
小圆饼干(L/W)				8.2		
<b>蒸煮评价:</b>						
面条评分	74	78	76	78		

品种名称	郑麦004			郑麦9023		
样品来源	河南省			湖北省、河南省、江苏省		
	最小值	最大值	平均值	最小值	最大值	平均值
<b>籽粒:</b>						
粒色	白			白		
容重(g/L)	760	794	776	771	822	793
水分(%)	9.9	12.6	11.8	11.5	11.9	11.6
粗蛋白(%，干基)	8.98	12.62	10.15	11.62	15.56	13.03
灰分(%，干基)	1.14	1.54	1.29	1.25	1.62	1.45
降落数值(s)	290	342	322	284	424	360
<b>面粉:</b>						
出粉率(%)	69.2	74.2	71.4	70.4	73.5	72.1
粉色: L*(0h)	86.53	88.13	87.33	87.47	87.62	87.55
a*(0h)	-0.45	-0.92	-0.68	-0.27	-0.29	-0.28
b*(0h)	13.78	15.01	14.50	11.55	12.89	12.22
粗蛋白(%，干基)	7.96	11.01	8.96	10.91	14.05	12.04
沉降值(mL，14%湿基)	8.8	22.4	12.7	28.6	41.2	34.1
灰分(%，干基)	0.44	0.57	0.49	0.46	0.54	0.49
湿面筋(%，14%湿基)	14.1	27.1	19.2	24.2	32.4	27.1
<b>面团:</b>						
粉质: 吸水率(%)	49.7	53.8	51.9	57.1	64.4	59.8
形成时间(min)	1.3	1.9	1.5	1.7	5.3	2.7
稳定时间(min)	1.0	2.4	1.6	3.0	9.8	5.8
吹泡: P(mm)	27	44	34	74	147	109
L(mm)	32	78	53	52	131	81
W(10 <sup>-4</sup> J)	30	76	45	191	315	255
拉伸: 拉伸面积 135' (cm <sup>2</sup> )	10	40	19	50	112	87
延伸性(mm)	72	138	96	126	190	152
最大阻力(E.U)	102	190	138	182	580	439
<b>烘焙评价:</b>						
面包体积(mL)						
面包评分						
小圆饼干(L/W)	7.3	8.3	7.8			
<b>蒸煮评价:</b>						
面条评分				74	77	76

品种名称	鄂麦23	淮麦19	连麦2号	宁麦11	皖麦19	皖麦33
样品来源	湖北荆门	江苏建湖	江苏盱眙	江苏射阳	安徽凤阳	安徽天长
<b>籽粒:</b>						
粒色	白	白	白	红	白	白
容重(g/L)	826	800	792	798	792	802
水分(%)		12.3	12.7	12.4	11.3	11.8
粗蛋白(%，干基)	16.45	12.54	14.17	13.23	11.03	13.54
灰分(%，干基)		1.30	1.52	1.83	1.53	1.39
降落数值(s)	408	321	384	218	325	364
<b>面粉:</b>						
出粉率(%)	67.3	70.4	69.3	70.3	70.8	69.9
粉色: L*(0h)		86.67	87.19	87.52	87.62	87.94
a*(0h)		-0.76	-0.59	-1.06	-0.40	-0.21
b*(0h)		12.87	13.60	17.28	12.62	13.08
粗蛋白(%，干基)		11.06	12.87	12.46	9.90	12.96
沉降值(mL，14%湿基)	44.5	28.5	33.2	37.0	18.3	52.0
灰分(%，干基)		0.45	0.61	0.53	0.40	0.43
湿面筋(%，14%湿基)	32.6	27.3	30.5	28.1	23.3	25.3
<b>面团:</b>						
粉质: 吸水率(%)	55.9	60.4	61.2	57.8	50.8	57.4
形成时间(min)	3.3	2.0	5.7	2.2	1.3	2.4
稳定时间(min)	10.7	1.8	10.6	5.8	3.3	29.6
吹泡: P(mm)	94	69	104	55	33	107
L(mm)	111	86	84	153	92	77
W(10 <sup>-4</sup> J)	320	147	287	216	67	334
拉伸: 拉伸面积 135' (cm <sup>2</sup> )	110	43	67	98	36	193
延伸性(mm)	171	144	124	149	118	149
最大阻力(E.U)	478	202	396	504	206	975
<b>烘焙评价:</b>						
面包体积(mL)			745			745
面包评分			74			82
小圆饼干(L/W)						
<b>蒸煮评价:</b>						
面条评分			79	80	74	

品种名称	皖麦50	徐麦27	扬麦12	豫教2号	豫麦18	豫麦18-99
样品来源	安徽定远	江苏盱眙	安徽天长	河南正阳	河南淮滨	河南息县
<b>籽粒:</b>						
粒色	白	白	白	白	白	白
容重(g/L)	805	797	803		762	785
水分(%)	11.1	12.5	11.6	11.7	12.1	9.9
粗蛋白(%，干基)	11.40	13.20	14.14	12.07	10.11	11.40
灰分(%，干基)	1.60	1.34	1.39	1.85	1.18	1.50
降落数值(s)	320	340	351		306	303
<b>面粉:</b>						
出粉率(%)	66.0	69.9	67.2	71.2	66.4	65.0
粉色: L*(0h)		88.19	86.83		86.51	86.90
a*(0h)		-0.39	-0.09		-0.70	-0.63
b*(0h)		12.15	12.69		14.10	14.89
粗蛋白(%，干基)	10.99	11.77	12.63	10.80	9.02	9.98
沉降值(mL，14%湿基)	19.3	32.5	42.1	16.9	17.4	20.4
灰分(%，干基)	0.51	0.59	0.48	0.45	0.39	0.40
湿面筋(%，14%湿基)	27.3	29.5	29.7	23.1	22.0	23.9
<b>面团:</b>						
粉质: 吸水率(%)	51.0	57.9	54.8	57.9	50.5	52.9
形成时间(min)	1.8	2.8	2.4	2.0	1.9	1.7
稳定时间(min)	2.6	3.6	7.5	1.5	2.5	1.9
吹泡: P(mm)	28	62	71		38	38
L(mm)	115	124	126		80	77
W(10 <sup>-4</sup> J)	63	130	258		68	67
拉伸: 拉伸面积 135' (cm <sup>2</sup> )	36	58	100	25	36	28
延伸性(mm)	139	164	148	105	118	118
最大阻力(E.U)	177	242	496	165	206	162
<b>烘焙评价:</b>						
面包体积(mL)	692					
面包评分	72					
小圆饼干(L/W)					8.3	
<b>蒸煮评价:</b>						
面条评分		79	77			

品种名称	豫麦70-36	中梁26	中育6号			
样品来源	河南正阳	甘肃礼县	河南信阳			
<b>籽粒:</b>						
粒色	白	红	白			
容重(g/L)		747	811			
水分(%)	11.7		11.7			
粗蛋白(%, 干基)	11.98	11.52	11.50			
灰分(%, 干基)	1.34		1.23			
降落数值(s)		188	357			
<b>面粉:</b>						
出粉率(%)	72.7	70.6	72.9			
粉色: L*(0h)			88.24			
a*(0h)			-1.16			
b*(0h)			17.63			
粗蛋白(%, 干基)	10.99		10.19			
沉降值(mL, 14%湿基)	23.8	25.2	22.8			
灰分(%, 干基)	0.50		0.41			
湿面筋(%, 14%湿基)	24.4	23.1	25.2			
<b>面团:</b>						
粉质: 吸水率(%)	59.5	57.6	57.3			
形成时间(min)	2.2	1.8	2.8			
稳定时间(min)	6.8	2.6	2.8			
吹泡: P(mm)		57	55			
L(mm)		77	91			
W(10 <sup>-4</sup> J)		105	104			
拉伸: 拉伸面积 135' (cm <sup>2</sup> )	62	26	54			
延伸性(mm)	116	167	150			
最大阻力(E.U)	398	115	249			
<b>烘焙评价:</b>						
面包体积(mL)						
面包评分						
小圆饼干(L/W)						
<b>蒸煮评价:</b>						
面条评分						

## 6 西北强筋、中筋春麦区

西北强筋、中筋春麦区：主要包括甘肃中西部、宁夏全部以及新疆麦区。河西走廊干旱少雨，年降雨 50 ~ 250mm。土壤以灰钙土为主，质地以粘壤土和壤土为主，土壤有机质含量 0.5% ~ 2%。该区日照充足，昼夜温差大，收获期降雨频率低，灌溉条件较好，单产水平高，适宜发展白粒强筋小麦；银宁灌区土地肥沃，年降水 350 ~ 450mm，但小麦生育后期高温和降雨对品质形成不利，适宜发展红粒中筋小麦；陇中和宁夏西海固地区，土地贫瘠，以黄绵土为主，土壤有机质含量 0.5% ~ 1%，年降水量 400mm 左右。该区降水分布不均，产量水平和商品率较低，适于发展红粒中筋小麦；新疆麦区光照充足，年降水 150mm 左右。土壤主要为棕钙土，质地为砂质砂土到砂质壤粘土，土壤有机质含量 1%。该区昼夜温差较大，在肥力较高地区适宜发展强筋白粒小麦，其它地区可发展中筋白粒小麦。

### 6.1 样品和质量概况

抽样地点如图 6.1.1 所示。样品 12 份，品种 8 个，来自 7 个县(市)。其中新春 6 号，来自新疆和静；新冬 11，来自新疆塔城；新冬 18，来自新疆塔城；新冬 20，来自新疆墨玉、疏附；新冬 22，来自新疆拜城、沙雅；伊农 18，来自新疆伊宁；永良 15，来自新疆和静；中优 9507，来自新疆沙雅。

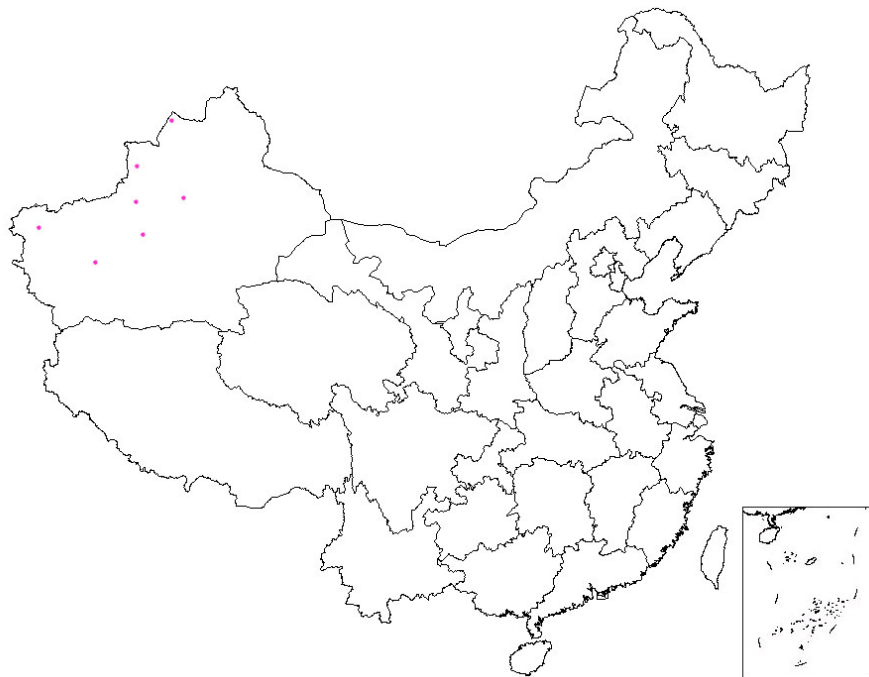


图 6.1.1 西北强筋、中筋春麦区取样县(市)

## 6.2 品种质量

品种名称	新春6号			新冬20		
样品来源	新疆			新疆		
	最小值	最大值	平均值	最小值	最大值	平均值
<b>籽粒:</b>						
粒色	白			白		
容重(g/L)	813	835	824	824	824	824
水分(%)						
粗蛋白(%，干基)	13.07	13.87	13.47	11.81	13.83	12.82
灰分(%，干基)						
降落数值(s)						
<b>面粉:</b>	383	430	407	416	436	426
出粉率(%)	73.1	73.5	73.3	74.8	75.1	74.9
粉色: L*(0h)						
a*(0h)						
b*(0h)						
粗蛋白(%，干基)						
沉降值(mL，14%湿基)	26.5	28.2	27.3	17.2	24.0	20.6
灰分(%，干基)						
湿面筋(%，14%湿基)	29.8	31.7	30.8	27.1	32.4	29.8
<b>面团:</b>						
粉质: 吸水率(%)	59.4	60.8	60.1	59.5	61.2	60.4
形成时间(min)	2.7	3.0	2.9	2.5	2.5	2.5
稳定时间(min)	2.9	3.2	3.1	1.3	1.5	1.4
吹泡: P(mm)	77	80	79	80	97	89
L(mm)	72	80	76	44	66	55
W(10 <sup>-4</sup> J)	167	178	173	131	150	141
拉伸 : 拉伸面积 135' (cm <sup>2</sup> )	52	55	53	23	37	30
延伸性(mm)	155	156	156	140	151	145
最大阻力(E.U)	248	258	253	110	170	140
<b>烘焙评价:</b>						
面包体积(mL)						
面包评分						
<b>蒸煮评价:</b>						
面条评分						



品种名称	新冬22			伊农18		
样品来源	新疆			新疆		
	最小值	最大值	平均值	最小值	最大值	平均值
<b>籽粒:</b>						
粒色	白			白		
容重(g/L)	801	802	801	774	793	783
水分(%)						
粗蛋白(%，干基)	11.63	11.66	11.65	12.13	13.61	12.87
灰分(%，干基)						
降落数值(s)						
<b>面粉:</b>	382	476	429	271	284	277
出粉率(%)	72.9	75.5	74.2	73.4	74.7	74.0
粉色: L*(0h)						
a*(0h)						
b*(0h)						
粗蛋白(%，干基)						
沉降值(mL，14%湿基)	25.5	30.4	28.0	28.5	28.9	28.7
灰分(%，干基)						
湿面筋(%，14%湿基)	24.9	25.6	25.3	28.0	28.8	28.4
<b>面团:</b>						
粉质: 吸水率(%)	55.0	55.4	55.2	58.9	60.7	59.8
形成时间(min)	2.2	3.7	3.0	2.7	2.8	2.8
稳定时间(min)	6.4	6.6	6.5	1.8	2.2	2.0
吹泡: P(mm)	68	79	74	59	81	70
L(mm)	76	100	88	72	81	77
W(10 <sup>-4</sup> J)	167	188	178	109	147	128
拉伸: 拉伸面积 135' (cm <sup>2</sup> )	57	68	62	41	42	42
延伸性(mm)	135	150	142	180	182	181
最大阻力(E.U)	315	345	330	160	162	161
<b>烘焙评价:</b>						
面包体积(mL)						
面包评分						
<b>蒸煮评价:</b>						
面条评分						

品种名称	新冬11	新冬18	永良15	中优9507		
样品来源	新疆塔城	新疆塔城	新疆和静	新疆沙雅		
<b>籽粒:</b>						
粒色	白	白	白	白		
容重(g/L)	803	829	837	783		
水分(%)						
粗蛋白(%，干基)	13.49	11.45	13.73	13.36		
灰分(%，干基)						
降落数值(s)						
<b>面粉:</b>	397	443	440	296		
出粉率(%)	73.3	71.3	74.9	71.8		
粉色: L*(0h)						
a*(0h)						
b*(0h)						
粗蛋白(%，干基)						
沉降值(mL，14%湿基)	33.7	31.4	32.4	33.4		
灰分(%，干基)						
湿面筋(%，14%湿基)	27.9	22.8	28.7	28.2		
<b>面团:</b>						
粉质: 吸水率(%)	58.9	60.3	57.7	53.5		
形成时间(min)	5.5	1.7	6.8	5.7		
稳定时间(min)	6.0	5.1	10.0	11.1		
吹泡: P(mm)	90	152	92	74		
L(mm)	94	37	104	113		
W(10 <sup>-4</sup> J)	222	239	283	249		
拉伸: 拉伸面积 135' (cm <sup>2</sup> )	66	69	111	135		
延伸性(mm)	169	147	152	168		
最大阻力(E.U)	295	340	558	630		
<b>烘焙评价:</b>						
面包体积(mL)						
面包评分						
<b>蒸煮评价:</b>						
面条评分						

## 7 附录

### 7.1 检测方法

#### 7.1.1 籽粒质量

容重：GB/T 5498-1985《粮食、油料检验 容重测定法》

水分：GB/T 5497-1985《粮食、油料检验 水分测定法》（定温定时烘干法）

粗蛋白质：NY/T 3-1982《谷物、豆类作物种子粗蛋白质测定法（半微量凯氏法）》

灰分：GB/T 5505-1985《粮食、油料检验 灰分测定法》

降落数值：GB/T 10361-1989《谷物降落数值测定法》

#### 7.1.2 小麦粉质量

出粉率：将小麦样品过 4.5mm 圆孔筛，抛弃筛上物；将通过 4.5mm 圆孔筛的小麦样品过 1.5mm 圆孔筛，抛弃筛下物。人工挑过完筛的小麦样品中的杂质。用分样器分出 4kg 的小麦样品用于磨粉，剩余样品作为备份样品妥善保存。从 4kg 的小麦样品中取约 30~50g 样品，制备用于水份测定的全麦粉。水分测定方法按 GB 5497-1985 进行。根据小麦的硬度调节水分：硬麦水分调节至 16%、中等硬麦水分调节至 15%、软麦水分调节至 14%，用润麦机润麦。将小麦样品放入润麦机的料斗里，加入所需要的润麦水分，润 30~40min，使润麦水分全部浸透到麦粒里，籽粒表面看不到水珠并不粘润麦机壁为最佳。润麦时间：硬麦 48h、中等硬麦 24h 和软麦 18h。将润好的小麦样品称重并记录重量后倒入布勒磨的进料样斗开始磨样，记录全部六道碾磨系统的面粉以及细麸和大麸的重量；计算出粉率和回收率。

粗蛋白质：NY/T 3-1982《谷物、豆类作物种子粗蛋白质测定法（半微量凯氏法）》

灰分：GB/T 5505-1985《粮食、油料检验 灰分测定法》

湿面筋含量：GB/T 14608-1993《小麦粉湿面筋测定法》（洗面筋仪洗涤法）

沉降值：NY/T 1095-2006《小麦沉降值测定 Zeleny 法》

粉色：按 Minolta 方法用 Minolta CM-3500d 型色度仪测定。CIE L\*a\*b\* 颜色系统：L\* 表示白-黑，a\* 表示红-绿，b\* 表示黄-兰。

#### 7.1.3 面团流变学特性

吸水率：粉质仪和面稠度在  $500 \pm 10$  E.U 时面粉的吸水率。GB/T 14614-2006《小麦粉吸水率和面团柔和性能测定法 粉质仪法》，用 300g 的和面钵，吸水率按 14% 的水分计算。

面团形成时间、面团稳定时间：GB/T 14614-2006《小麦粉 面团的物理特性 吸水率和流变学特性的测定 粉质仪法》

拉伸面积、延伸性、最大抗延伸阻力：GB/T 14615-2006《小麦粉 面团的物理特性 流变学特性的测定 拉伸仪法》

吹泡仪 P 值、L 值、W 值：GB/T 14614.4-2005《小麦粉 面团流变特性测定 吹泡仪法》

#### 7.1.4 烘焙品质

面包体积、面包评分：GB/T 14611-1993《小麦粉 面包烘焙试验法 直接发酵法》

小圆饼干：AACC 10-50D

### 7.1.5 蒸煮品质

面条制作、面条评分：称取 200g 面粉于和面机中，启动和面机低速转动（132 rpm），在 30s 内均匀加入计算好的水量（每百克面粉（以 14% 湿基计）水分含量  $30\% \pm 2\%$ ），继续搅拌 30s，然后高速（290 rpm）搅拌 2min，再低速搅拌 2 min。把和好的颗粒粉团倒入保湿盒或保湿袋中，于室温醒面 30 min。制面机（OHTAKE-150 型）轧距为 2 mm，直轧粉团 1 次、三折 2 次、对折 1 次；轧距为 3.5mm，对折直轧 1 次，轧距为 3mm、2.5mm、2mm 和 1.5mm 分别直轧 1 次，最后调节轧距，使切成的面条宽为 2.0mm，厚度  $1.25 \pm 0.02\text{mm}$ 。称取一定量鲜切面条（一般 100g 可满足 5 人的品尝量），放入沸水锅内，计时 4min，将面条捞出，冷水浸泡 30s 捞出。面条评价由 5 位人员品尝打分，评分方法见面条评分方法。

面条评分方法

色泽 20分		表面状况 10分		硬度 10分		粘弹性 30分		光滑性 20分		食味 10分		总分
亮白、 亮黄	17-20	结构细密， 光滑	8-10	软硬 适中	8-10	不粘牙，弹 性好	27-30	爽口，光 滑	17-20	具有麦 香味	8-10	
亮度 一般	15-16	结构一般	7	稍软 或硬	7	稍粘牙， 弹性稍差	24-26	较爽口， 光滑	15-16	基本无 异味	7	
亮度 差	12-14	结构粗糙， 膨胀，变形	6	太软 或硬	6	粘牙，无弹 性	21-23	不爽口， 光滑差	12-14	有异味	6	

## 7.2 小麦标准

GB/T 17892《优质小麦 强筋小麦》

项 目			指 标		
			一 等	二 等	
籽粒	容重, g/L	$\geq$	770		
	水分, %	$\leq$	12.5		
	不完善粒, %	$\leq$	6.0		
	杂质, %	总量	$\leq$	1.0	
		矿物质	$\leq$	0.5	
	色泽、气味		正常		
	降落数值, s	$\geq$	300		
粗蛋白质, % (干基)	$\geq$	15.0	14.0		
小麦粉	湿面筋, % (14% 水分基)	$\geq$	35.0	32.0	
	面团稳定时间, min.	$\geq$	10.0	7.0	
	烘焙品质评分值	$\geq$	80		

GB/T 17893《优质小麦 弱筋小麦》

项 目			指 标	
籽粒	容重, g/L	≥	750	
	水分, %	≤	12.5	
	不完善粒, %	≤	6.0	
	杂质, %	总量	≤	1.0
		矿物质	≤	0.5
	色泽、气味		正常	
	降落数值, s	≥	300	
粗蛋白质, % (干基)	≤	11.5		
小麦粉	湿面筋, % (14% 水分基)	≤	22.0	
	面团稳定时间, min.	≤	2.5	

Q/ZSJ 001-2003《郑州商品交易所期货用优质强筋小麦标准》

项 目			指 标		
			一 等	二 等	
籽粒	容重, g/L	≥	770		
	水分, %	≤	12.5		
	不完善粒, %	≤	6.0		
	杂质, %	总量	≤	1.0	
		矿物质	≤	0.5	
	降落数值, s	≥	300		
	色泽、气味		正常		
小麦粉	湿面筋, % (14% 水分基)	≥	30.0		
	拉伸面积, cm <sup>2</sup> (135 min)	≥	90		
	面团稳定时间, min	≥	12.0	8.0	

中强筋、中筋小麦 (本报告标准)

项 目		类 型	
		中强筋	中 筋
籽粒	容重, g/L	≥770	
	降落数值, s	≥300	
	粗蛋白质(干基), %	≥13.0	≥12.0
小麦粉	湿面筋(14% 水分基), %	≥28.0	≥25.0
	面团稳定时间, min	≥6.0	<6.0, ≥2.5
	蒸煮品质评分值	≥80 (面条)	≥80 (馒头)