

1 总体状况

1.1 样品

2013 年从全国 19 个省（区、市）征集样品 813 份，其中，冬小麦 734 份，品种 211 个；春小麦 79 份，品种 27 个。样品分布涵盖了我国三大小麦品质区、10 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 34 份，品种 16 个，来自 21 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 249 份，品种 67 个，来自 112 个县（区、市）；黄淮南部中筋麦区（图 1.1.1-③）以白麦为主，样品 217 份，品种 69 个，来自 94 个县（区、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 101 份，品种 36 个，来自 52 个县（区、市）；四川盆地中筋弱筋麦区、云贵高原麦区（图 1.1.1-⑤、⑥）以白麦为主，样品 105 份，品种 52 个，来自 74 个县（区、市）；东北强筋春麦区、北部中筋春麦区、西北强筋中筋春麦区和青藏高原春麦区（图 1.1.1-⑦、⑧、⑨、⑩）白麦和红麦兼有，样品 107 份，品种 39 个，来自 54 个县（区、市、旗）。

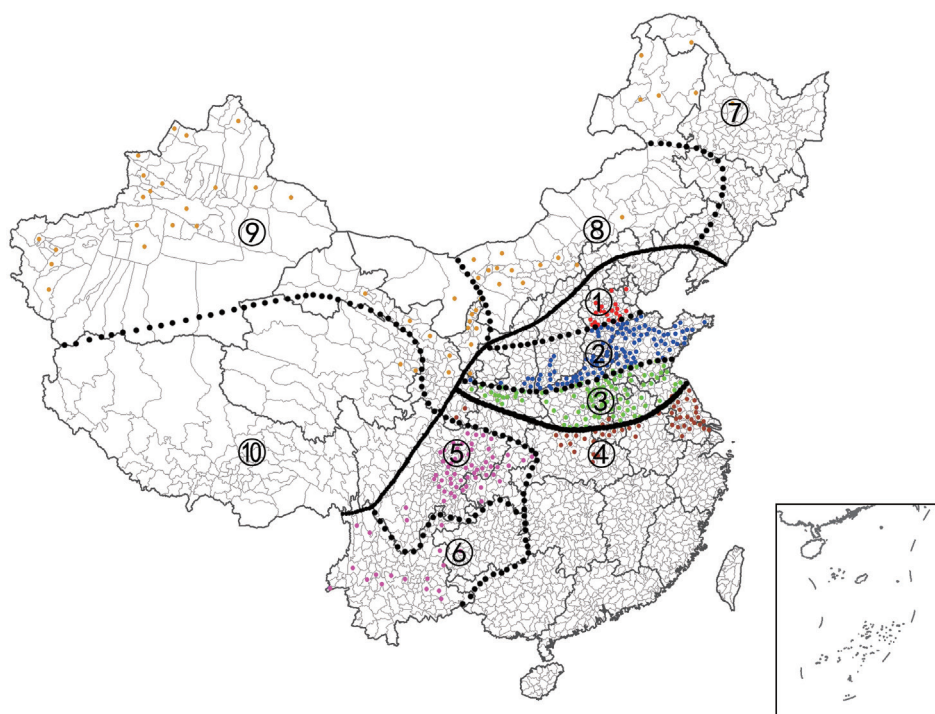


图 1.1.1 全国小麦抽样县（区、市、旗）

1.2 质量概况

容重变幅 706~863g/L，平均值 788g/L；籽粒粗蛋白含量变幅 7.86%~19.77%，平均值 13.87%；面粉湿面筋含量变幅 15.1%~42.1%，平均值 30.0%；降落数值变幅 62~602s，平均值 321s；面团稳定时间变幅 0.6~48.2min，平均值 5.0min。

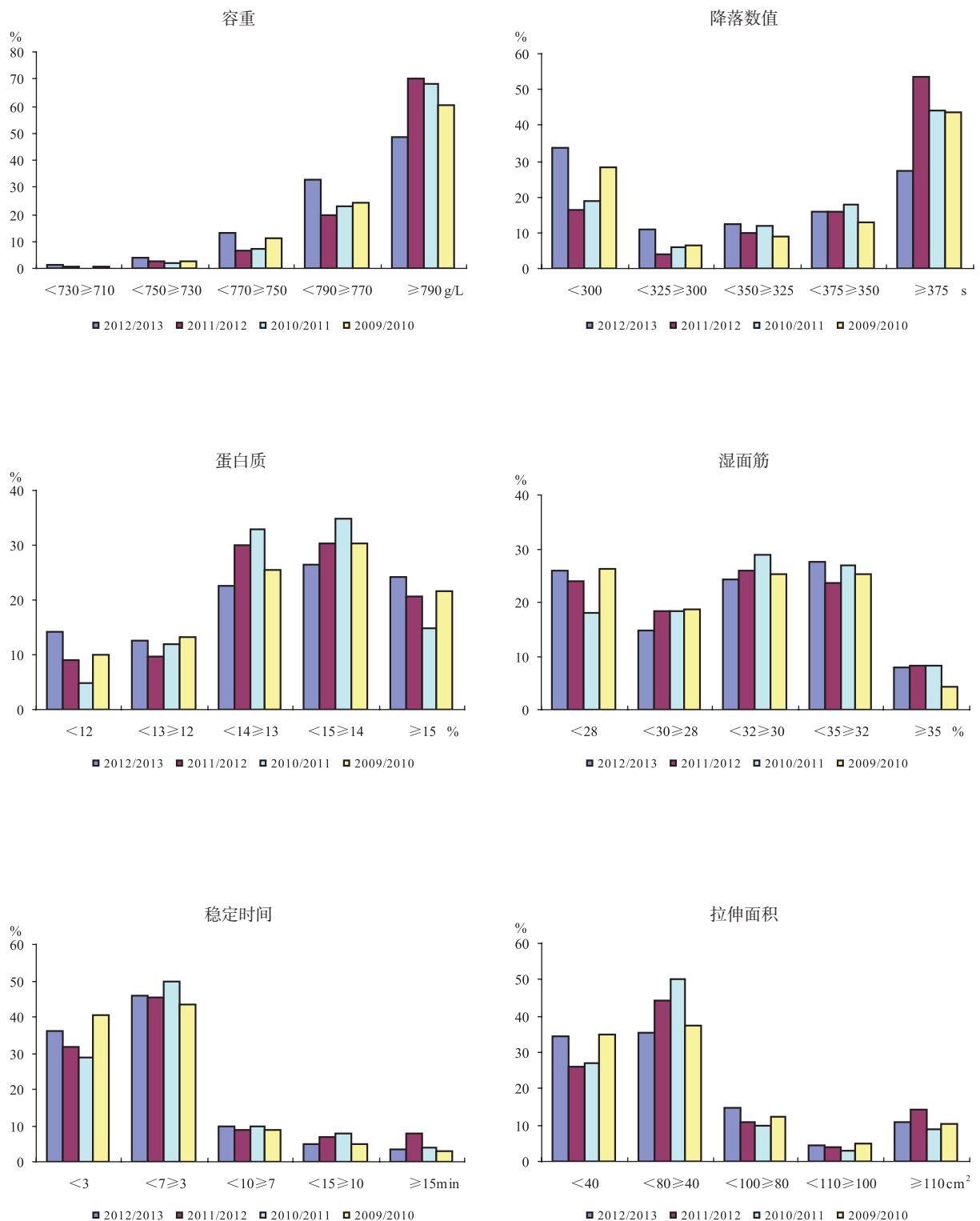


图 1.2.1 2009~2013 年度全国小麦样品质量指标特征

1.3 强筋和弱筋小麦典型粉质、拉伸、吹泡图

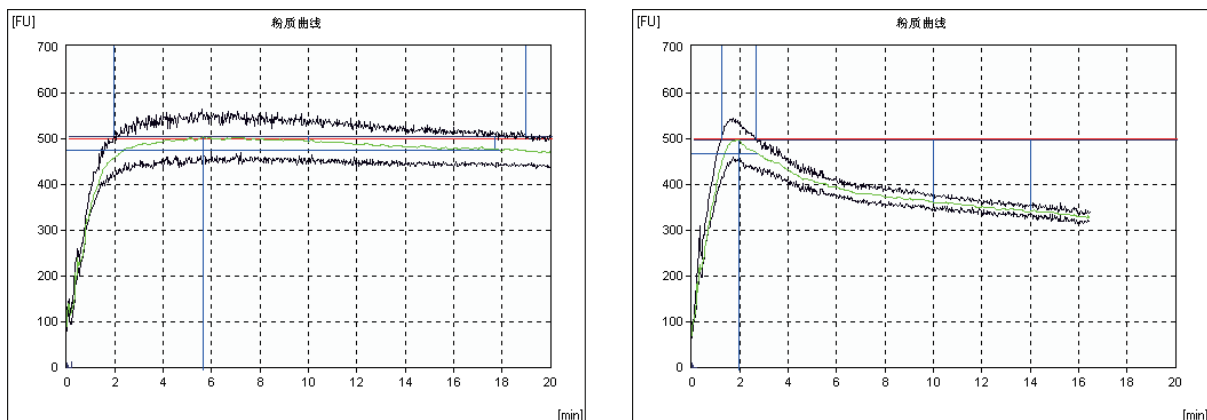


图 1.3.1 强筋小麦（左）与弱筋小麦（右）典型粉质图

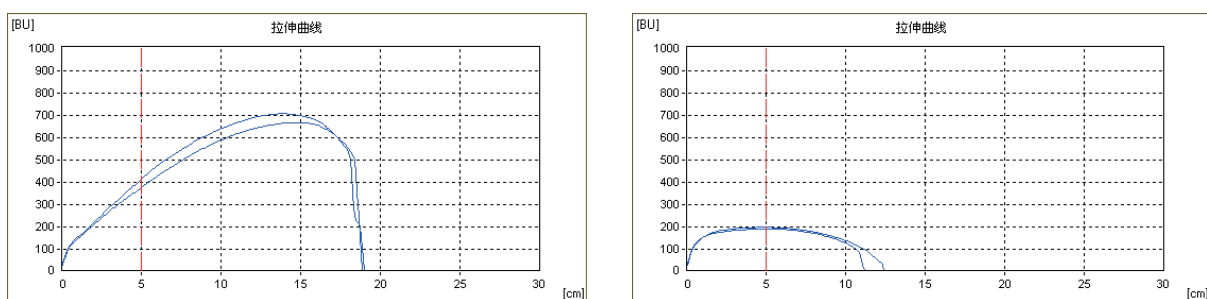


图 1.3.2 强筋小麦（左）与弱筋小麦（右）典型拉伸图

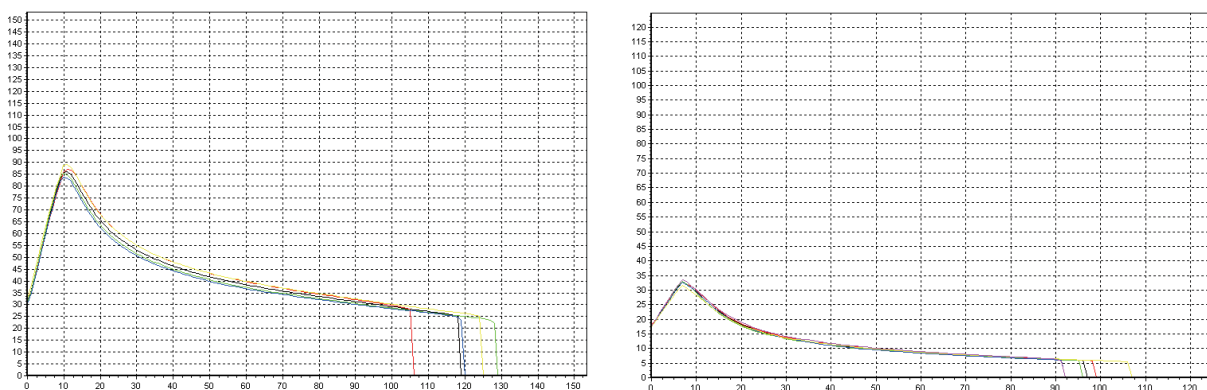


图 1.3.3 强筋小麦（左）与弱筋小麦（右）典型吹泡仪图

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。该区年降水量 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 34 份，品种 16 个，来自 21 个县（区、市）。其中济麦 22，来自河北安平、阜城、献县、元氏、天津武清；良星 66，来自河北泊头、鹿泉；良星 99，来自河北阜城、河间、深州；轮选 987，来自河北任丘；石麦 15，来自河北沧县、肃宁；石新 733，来自河北望都、赵县；石新 828，来自河北定州、唐县、新乐；石优 20，来自河北肃宁、涿州；婴泊 700，来自河北新乐；冀优 2018，来自河北安国；津引 159，来自天津武清；鲁原 502，来自河北新乐；师栾 02-1，来自河北栾城；石家庄 8 号，来自河北沧县；汶农 14，来自河北武邑；中麦 175，来自天津武清。

容重变幅 736~817g/L，平均值 770g/L；籽粒粗蛋白含量变幅 12.88%~16.08%，平均值 14.16%；面粉湿面筋含量变幅 25.3%~34.3%，平均值 31.2%；降落数值变幅 218~588s，平均值 377s；面团稳定时间变幅 1.2~18.9min，平均值 4.3min。



图 2.1.1 华北北部强筋麦区抽样县（区、市）

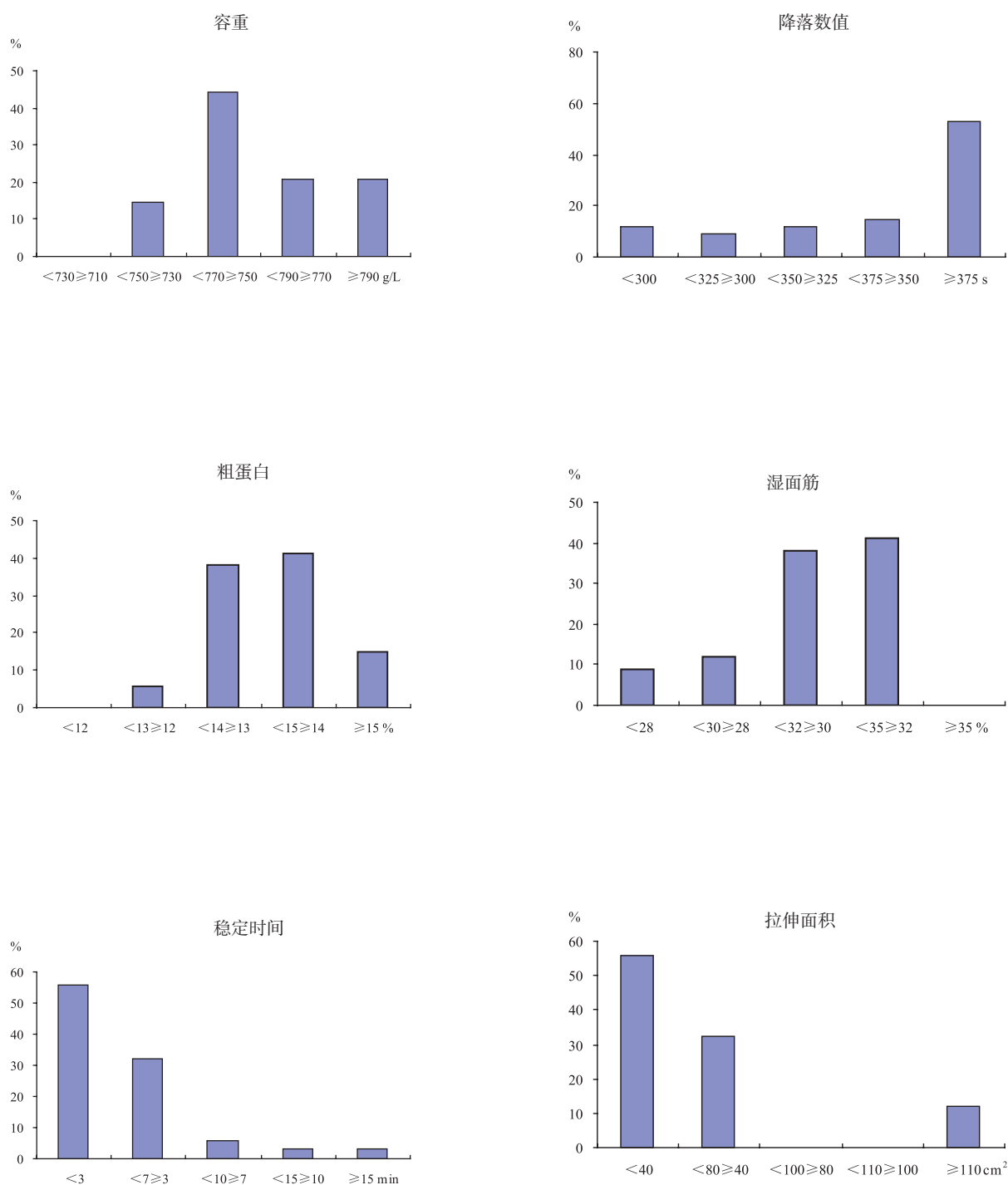


图 2.1.2 华北北部强筋麦区样品质量指标特征

2.2 品种质量

品种名称	济麦 22			良星 66		
样品来源	河北省、天津市			河北省		
	最小值	最大值	平均值	最小值	最大值	平均值
粒 色:						
	白			白		
硬度指数	66	68	67	68	69	69
容重(g/L)	763	804	787	746	751	749
水分(%)	10.7	11.9	11.5	10.2	10.6	10.4
粗蛋白(%，干基)	12.96	15.40	13.75	13.15	14.80	13.97
降落数值(s)	322	395	375	359	363	361
面 粉:						
出粉率(%)	66.6	70.8	68.1	67.8	72.4	70.1
沉淀指数(mL，14%湿基)	24.5	32.5	27.0	24.9	31.6	28.2
灰分(%，干基)	0.47	0.65	0.58	0.70	0.75	0.73
湿面筋(%，14%湿基)	28.5	33.4	30.6	31.1	33.8	32.5
面筋指数	40	56	47	32	52	42
面 团:						
粉质：吸水量(g/mL)	56.4	60.1	58.2	57.6	58.8	58.2
形成时间(min)	2.2	3.0	2.6	2.7	2.8	2.8
稳定时间(min)	1.8	3.6	2.8	2.1	2.7	2.4
拉伸：拉伸面积135' (cm ²)	64	65	64			
延伸性(mm)	152	171	161			
最大阻力(E.U)	265	300	283			
烘焙评价:						
面包体积(mL)						
面包评分						
蒸煮评价:						
面条评分			82			

品种名称	良星 99			轮选 987		
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
籽 粒：						
粒色	白			红		
硬度指数	67	70	69	67	68	68
容重(g/L)	739	774	761	769	782	776
水分(%)	9.8	11.5	10.8	10.7	11.0	10.8
粗蛋白(%, 干基)	13.14	15.14	13.82	13.49	13.52	13.50
降落数值(s)	345	448	391	383	395	389
面 粉：						
出粉率(%)	65.2	67.2	65.9	61.5	71.5	66.5
沉淀指数(mL, 14%湿基)	26.6	30.8	28.4	18.2	20.0	19.1
灰分(%, 干基)	0.60	0.66	0.64	0.47	0.58	0.53
湿面筋(%, 14%湿基)	29.1	34.3	31.4	29.5	30.6	30.1
面筋指数	44	60	52	1	23	12
面 团：						
粉质：吸水量(g/mL)	57.7	58.8	58.4	54.4	56.3	55.4
形成时间(min)	2.9	3.8	3.2	1.5	1.8	1.7
稳定时间(min)	2.7	3.7	3.3	1.2	1.2	1.2
拉伸：拉伸面积135’（cm ² ）	66		66			
延伸性(mm)	160		147			
最大阻力(E.U)	356		321			
烘焙评价：						
面包体积(mL)						
面包评分						
蒸煮评价：						
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
籽 粒:						
粒色	白			白		
硬度指数	66	67	67	66	67	66
容重(g/L)	751	754	753	754	766	758
水分(%)	10.8	11.1	11.0	10.4	10.8	10.6
粗蛋白(%，干基)	12.88	14.43	13.65	14.64	14.93	14.78
降落数值(s)	265	423	344	354	384	370
面 粉:						
出粉率(%)	65.4	68.4	66.9	64.9	67.7	66.5
沉淀指数(mL，14%湿基)	19.0	27.2	23.1	30.6	33.5	32.3
灰分(%，干基)	0.58	0.59	0.59	0.56	0.69	0.63
湿面筋(%，14%湿基)	25.9	32.7	29.3	31.3	32.9	32.3
面筋指数	32	46	39	56	69	64
面 团:						
粉质：吸水量(g/mL)	52.6	58.3	55.5	57.8	58.7	58.1
形成时间(min)	2.0	3.2	2.6	3.3	3.7	3.6
稳定时间(min)	1.8	2.7	2.3	4.3	4.8	4.6
拉伸：拉伸面积135' (cm ²)				68	72	70
延伸性(mm)				187	194	191
最大阻力(E.U)				236	266	255
烘焙评价:						
面包体积(mL)						
面包评分						
蒸煮评价:						
面条评分						

品种名称	石新 828			石优 20		
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
籽 粒:						
粒色	白			白		
硬度指数	66	70	67	65	69	67
容重(g/L)	767	817	786	758	769	764
水分(%)	10.4	11.1	10.8	10.4	11.2	10.8
粗蛋白(%, 干基)	14.36	15.04	14.73	13.87	14.37	14.12
降落数值(s)	292	588	412	413	418	416
面 粉:						
出粉率(%)	66.6	73.4	68.9	66.3	68.6	67.4
沉淀指数(mL, 14%湿基)	24.3	31.4	28.7	33.8	38.1	36.0
灰分(%, 干基)	0.42	0.62	0.53	0.53	0.60	0.56
湿面筋(%, 14%湿基)	31.7	33.2	32.3	27.9	33.3	30.6
面筋指数	43	64	55	59	98	79
面 团:						
粉质: 吸水量(g/mL)	56.3	65.0	59.9	55.2	57.3	56.3
形成时间(min)	2.8	3.2	3.0	2.5	3.0	2.8
稳定时间(min)	2.5	3.5	3.1	2.7	18.9	10.8
拉伸: 拉伸面积135' (cm²)	45	76	64		134	134
延伸性(mm)	150	202	184		146	146
最大阻力(E.U)	204	260	237		702	702
烘焙评价:						
面包体积(mL)				750		
面包评分				78		
蒸煮评价:						
面条评分						

品种名称	婴泊 700			冀优 2018	津引 159	鲁原 502
样品来源	河北省			河北安国	天津武清	河北新乐
	最小值	最大值	平均值			
籽 粒:						
粒色		白		白	白	白
硬度指数	71	72	72	64	68	71
容重(g/L)	736	745	741	812	751	742
水分(%)	9.4	9.6	9.5	11.7	11.2	10.0
粗蛋白(%, 干基)	13.98	14.08	14.03	13.79	15.75	14.49
降落数值(s)	252	327	290	519	435	424
面 粉:						
出粉率(%)	67.7	69.2	68.5	74.5	69.9	68.9
沉淀指数(mL, 14%湿基)	26.5	30.4	28.4	33.5	37.8	34.3
灰分(%, 干基)	0.39	0.44	0.41	0.52	0.49	0.46
湿面筋(%, 14%湿基)	31.9	32.5	32.2	30.1	32.8	31.8
面筋指数	34	38	36	90	95	63
面 团:						
粉质: 吸水量(g/mL)	56.2	56.8	56.5	57.2	55.0	58.6
形成时间(min)	2.5	2.7	2.6	3.0	6.8	3.7
稳定时间(min)	1.9	2.0	2.0	11.6	17.1	5.5
拉伸: 拉伸面积135' (cm ²)				121	128	64
延伸性(mm)				155	156	119
最大阻力(E.U)				602	616	380
烘焙评价:						
面包体积(mL)				800	750	
面包评分				83	78	
蒸煮评价:						
面条评分						80

品种名称	师栾 02-1	石家庄 8 号	汶农 14	中麦 175
样品来源	河北栾城	河北沧县	河北武邑	天津武清
籽 粒:				
粒色	白	白	白	白
硬度指数	68	39	66	35
容重(g/L)	777	759	798	781
水分(%)	10.8	10.9	11.5	11.1
粗蛋白(%，干基)	16.08	13.09	14.62	13.28
降落数值(s)	218	304	434	303
面 粉:				
出粉率(%)	61.5	64.1	66.9	70.4
沉淀指数(mL，14%湿基)	50.5	15.9	29.8	29.9
灰分(%，干基)	0.68	0.60	0.71	0.66
湿面筋(%，14%湿基)	31.8	25.3	33.3	30.3
面筋指数	99	9	43	46
面 团:				
粉质：吸水量(g/mL)	56.2	54.5	59.1	51.1
形成时间(min)	2.7	2.0	2.8	2.0
稳定时间(min)	12.9	1.4	2.6	1.8
拉伸：拉伸面积135' (cm ²)	195			
延伸性(mm)	172			
最大阻力(E.U)	882			
烘焙评价:				
面包体积(mL)	850			
面包评分	90			
蒸煮评价:				
面条评分				

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，陕西北部和甘肃东部等地区。该区年降水量 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，其他地区如胶东半岛等适宜发展中筋小麦。

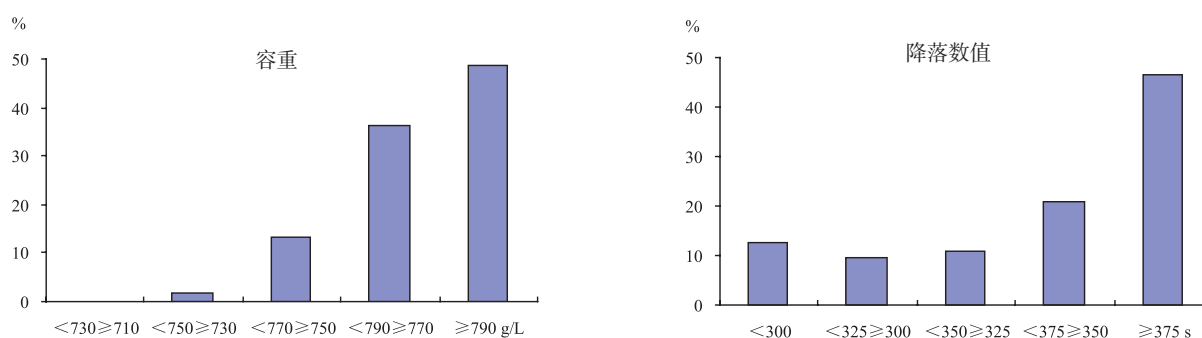
3.1 样品和质量概况

抽样地点如图 3.1.1 所示。样品 249 份，品种 67 个，来自 112 个县（区、市）。其中百农 AK58，来自河南博爱、滑县、浚县、南乐、濮阳、淇县、沁阳、温县、武陟、新乡、长垣；登峰 168，来自陕西大荔、蒲城；冀优 2018，来自河北大名、隆尧；济麦 22，来自河北清河、曲周、吴桥、山东博兴、昌乐、昌邑、东阿、东平、肥城、高密、冠县、广饶、黄岛、惠民、即墨、济南、济阳、嘉祥、胶州、莒县、莱西、莱州、聊城、临朐、临邑、陵县、宁津、宁阳、平度、平阴、平原、青州、庆云、曲阜、商河、寿光、潍坊、汶上、无棣、武城、兖州、沂水、禹城、郓城、章丘、诸城、邹平、山西洪洞、临汾、临猗、芮城、襄汾、永济；济南 17，来自山东昌邑、桓台、平度、寿光、兖州、邹平；晋麦 47，来自陕西澄城、合阳；良星 66，来自河北柏乡、枣强、山东东平、冠县、即墨、临邑、陵县、汶上、郓城、山西临猗；良星 99，来自河北曲周、山东高密、嘉祥、平度、山西洪洞、临汾、临猗、万荣、闻喜、夏县；临汾 8050，来自山西襄汾、永济；临早 536，来自山西绛县、万荣；临麦 4 号，来自山东肥城、莒县、宁阳、泰安、沂水；鲁麦 21，来自山东海阳、胶州、莱阳、平度；鲁原 502，来自山东东阿、桓台；平安 8 号，来自河南孟津、陕县；青丰 1 号，来自山东黄岛、平度、文登；山农 06-278，来自山东德州、嘉祥、泰安；山农 12，来自山东滨州、嘉祥、泰安；山农 20，来自山东嘉祥、泰安；石麦 15，来自河北临城、山西洪洞；泰农 18，来自山东即墨、莒县、曲阜、商河、泰安、阳谷、诸城；泰山 23，来自山东郓城；潍麦 8 号，来自山东惠民；西农 928，来自陕西彬县；新麦 0208，来自河南辉县；新麦 26，来自河南封丘、辉县、新乡、修武、延津、长垣；烟农 19，来自山东莱西、山西永济；烟农 21，来自山东即墨、莱西；烟农 24，来自山东胶州、莱阳、莱州、平度、招远；烟农 2415，来自山东海阳、莱阳；烟农 5158，来自山东文登；豫麦 49-198，来自河南博爱、孟津、浍池、沁阳、温县；郑麦 366，来自河南安阳、延津；周麦 16，来自河南范县、鹤壁、浚县、南乐、内黄、濮阳、台前、汤阴、武陟、长垣；周麦 22，来自河南鹤壁、浚县、内黄、濮阳、武陟；百农 160，来自河南三门峡；德 06-1，来自山东临邑；丰德存麦 1 号，来自河南孟州；衡 4399，来自河北任县；衡观 35，来自河北景县；花培 5 号，来自河南安阳；冀麦 585，来自河北宁晋；焦麦 266，来自河南修武；焦麦 668，来自河南温县；金禾 9123，来自山西临猗；晋麦 54，来自陕西澄城；晋麦 79，来自山西洪洞；兰天 26，来自甘肃庄浪；临丰 3 号，来自山西洪洞；临麦 2 号，来自山东无棣；农大 399，来自河北冀州；青农 2 号，来自山东平度；山农 15，来自山东博兴；山农 22，来自山东临邑；石麦 18，来自河北临西；郟麦 98，来自山东莒县；西农 979，来自河南辉县；烟农 15，来自山东安丘；偃高 1 号，来自河南新安；豫保 1 号，来自河南济源；豫农 035，来自河南林州；运早 618，来自山西万荣；长 6359，来自陕西合阳；郑麦 0856，来自河南孟州；中育 12，来自陕西大荔；周麦 20，来自河南博爱；周麦 27，来自河南孟州；洲元 9369，来自山东莱州。

容重变幅 739~841g/L，平均值 789g/L；籽粒粗蛋白含量变幅 11.31%~17.13%，平均值 14.34%；面粉湿面筋含量变幅 23.7%~37.7%，平均值 31.3%；降落数值变幅 88~602s，平均值 364s；面团稳定时间变幅 1.0~48.2min，平均值 5.1min。



图 3.1.1 黄淮北部强筋、中筋麦区抽样县（区、市）



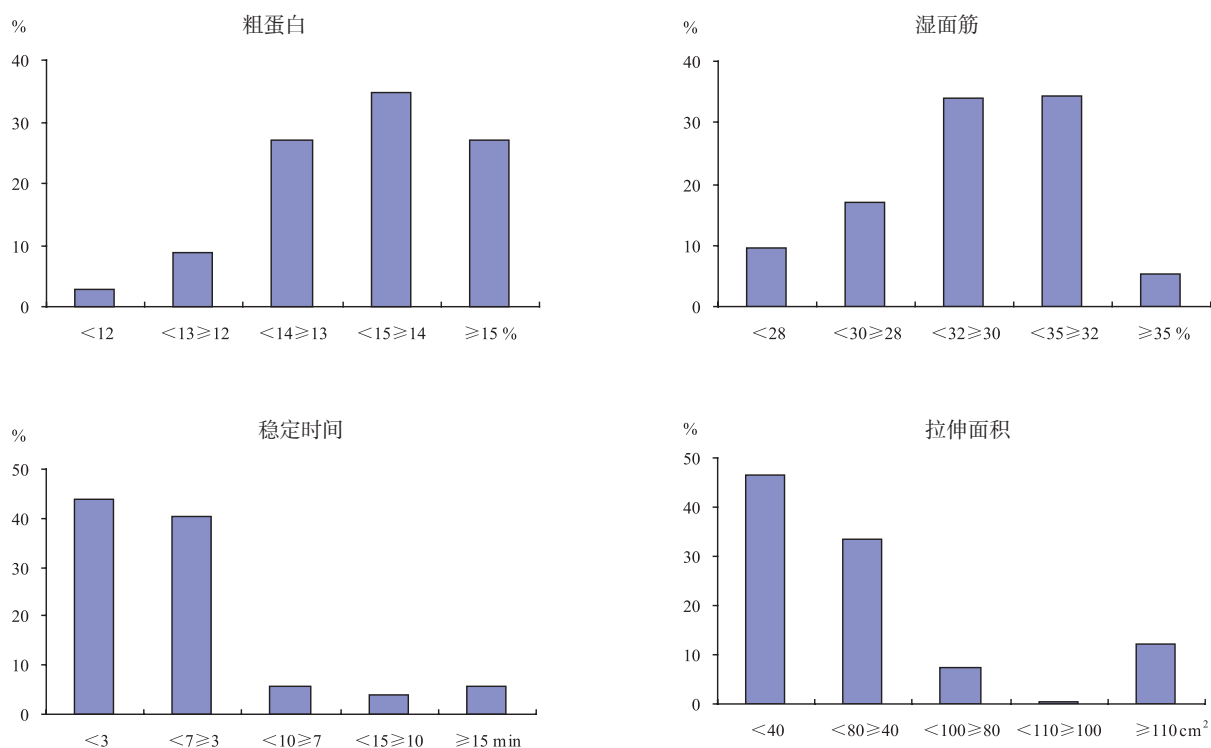


图 3.1.2 黄淮北部强筋、中筋麦区样品质量指标特征

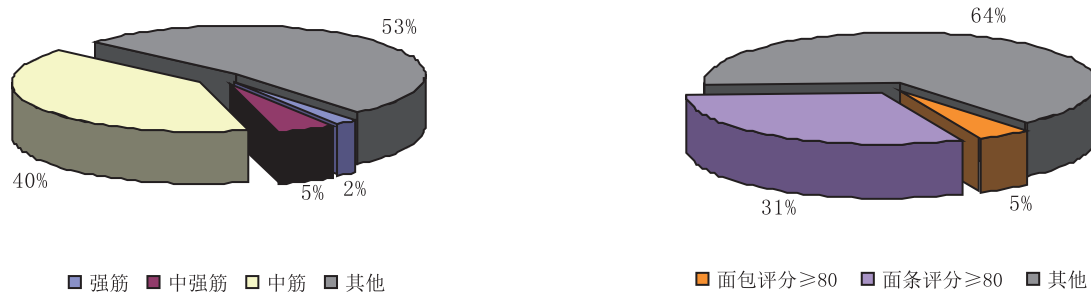


图 3.1.3 黄淮北部强筋、中筋麦区样品中各类型小麦所占比例

注：左图为容重、降落数值、粗蛋白含量、湿面筋含量和稳定时间等品质指标达到强筋、中强筋、中筋和弱筋小麦标准（见附录 9.2，下同）的样品比例图；右图为达到面包烘焙评分≥80 和面条评分≥80 的小麦样品比例图。

3.2 品种质量

品种名称	百农 AK58			登峰 168		
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
籽粒:						
粒色	白			白		
硬度指数	61	68	65	51	52	51
容重(g/L)	784	825	807	808	815	812
水分(%)	9.4	12.4	10.9	8.9	11.2	10.1
粗蛋白(%, 干基)	13.05	14.58	14.01	13.89	15.49	14.69
降落数值(s)	353	452	397	302	314	308
面粉:						
出粉率(%)	64.1	71.4	68.0	66.0	68.5	67.2
沉淀指数(mL, 14%湿基)	26.7	31.7	29.7	28.3	33.3	30.8
灰分(%, 干基)	0.36	0.61	0.50	0.57	0.58	0.57
湿面筋(%, 14%湿基)	28.2	31.7	29.8	31.8	32.3	32.1
面筋指数	53	75	61	47	50	48
面团:						
粉质: 吸水量(g/mL)	54.8	60.3	57.4	54.2	54.5	54.4
形成时间(min)	3.2	5.3	4.2	2.7	2.7	2.7
稳定时间(min)	3.8	10.0	6.5	2.5	2.6	2.6
拉伸: 拉伸面积135' (cm ²)	41	63	52			
延伸性(mm)	129	154	142			
最大阻力(E.U)	190	323	255			
烘焙评价:						
面包体积(mL)						
面包评分						
蒸煮评价:						
面条评分			83			

品种名称	冀优 2018			济麦 22		
样品来源	河北省			河北省、山东省、山西省		
	最小值	最大值	平均值	最小值	最大值	平均值
籽 粒:						
粒色	白			白		
硬度指数	62	66	64	61	70	66
容重(g/L)	803	817	810	750	816	785
水分(%)	10.1	10.8	10.5	8.9	12.0	10.5
粗蛋白(%, 干基)	14.87	15.67	15.27	12.82	16.08	14.39
降落数值(s)	236	432	334	88	460	366
面 粉:						
出粉率(%)	67.3	74.1	70.7	65.4	72.1	68.8
沉淀指数(mL, 14%湿基)	41.0	46.8	43.9	19.5	36.3	29.2
灰分(%, 干基)	0.56	0.61	0.58	0.39	0.76	0.58
湿面筋(%, 14%湿基)	31.6	33.0	32.3	29.4	34.6	32.2
面筋指数	90	96	93	7	63	45
面 团:						
粉质: 吸水量(g/mL)	55.4	55.6	55.5	53.9	61.6	58.4
形成时间(min)	2.7	3.2	3.0	2.0	3.5	2.8
稳定时间(min)	8.2	11.6	9.9	1.2	5.8	2.8
拉伸: 拉伸面积135' (cm ²)	122	133	128	51	110	68
延伸性(mm)	169	175	172	140	174	158
最大阻力(E.U)	548	608	578	241	526	304
烘焙评价:						
面包体积(mL)	790	820	805			
面包评分	81	85	83			
蒸煮评价:						
面条评分						82

品种名称	济南 17			晋麦 47		
样品来源	山东省			陕西省		
	最小值	最大值	平均值	最小值	最大值	平均值
籽 粒:						
粒色	白			白		
硬度指数	68	71	69	66	67	67
容重(g/L)	743	800	765	807	809	808
水分(%)	10.0	11.0	10.6	9.1	9.6	9.3
粗蛋白(%, 干基)	12.68	15.63	14.81	13.62	14.89	14.25
降落数值(s)	373	429	386	239	302	271
面 粉:						
出粉率(%)	65.9	69.9	67.9	69.1	69.9	69.5
沉淀指数(mL, 14%湿基)	34.0	41.8	37.6	43.6	45.4	44.5
灰分(%, 干基)	0.57	0.73	0.63	0.41	0.45	0.43
湿面筋(%, 14%湿基)	30.2	35.0	33.5	31.3	32.6	32.0
面筋指数	73	89	81	57	63	60
面 团:						
粉质: 吸水量(g/mL)	58.8	63.1	61.4	58.1	59.0	58.6
形成时间(min)	2.7	4.7	3.9	2.8	3.5	3.2
稳定时间(min)	6.4	9.9	8.1	3.0	4.7	3.9
拉伸: 拉伸面积135' (cm ²)	87	120	97		72	72
延伸性(mm)	150	175	159		184	184
最大阻力(E.U)	391	592	459		276	276
烘焙评价:						
面包体积(mL)	750	760	754			
面包评分	76	77	76			
蒸煮评价:						
面条评分						

品种名称	良星 66			良星 99		
样品来源	河北省、山东省、山西省			河北省、山东省、山西省		
	最小值	最大值	平均值	最小值	最大值	平均值
籽 粒：						
粒色	白			白		
硬度指数	62	69	66	61	70	66
容重(g/L)	743	800	776	775	814	794
水分(%)	9.8	11.4	10.8	9.5	11.9	9.9
粗蛋白(%, 干基)	12.72	15.78	14.29	12.99	15.06	14.28
降落数值(s)	257	435	373	288	458	357
面 粉：						
出粉率(%)	65.4	72.2	69.1	66.3	71.6	68.8
沉淀指数(mL, 14%湿基)	25.4	46.2	32.7	16.7	36.7	28.1
灰分(%, 干基)	0.47	0.70	0.55	0.38	0.65	0.53
湿面筋(%, 14%湿基)	28.2	34.0	31.9	29.1	33.3	31.3
面筋指数	43	68	53	25	67	46
面 团：						
粉质：吸水量(g/mL)	57.1	60.1	58.5	54.9	61.4	59.5
形成时间(min)	2.2	4.7	2.8	1.8	3.5	2.8
稳定时间(min)	2.1	6.7	3.4	1.4	3.8	2.7
拉伸：拉伸面积135’（cm ² ）	54	80	66	52	68	59
延伸性(mm)	143	165	154	161	171	165
最大阻力(E.U)	247	348	301	208	294	249
烘焙评价：						
面包体积(mL)						
面包评分						
蒸煮评价：						
面条评分						
80						

品种名称	临汾 8050			临旱 536		
样品来源	山西省			山西省		
	最小值	最大值	平均值	最小值	最大值	平均值
籽 粒:						
粒色	白			白		
硬度指数	66	69	68	62	66	64
容重(g/L)	772	795	784	786	794	790
水分(%)	9.7	10.7	10.2	9.6	10.3	9.9
粗蛋白(%, 干基)	14.89	15.97	15.43	12.87	13.80	13.35
降落数值(s)	177	388	283	298	330	316
面 粉:						
出粉率(%)	69.0	71.2	70.1	70.2	70.8	70.4
沉淀指数(mL, 14%湿基)	32.8	41.0	36.9	33.5	41.7	38.6
灰分(%, 干基)	0.53	0.56	0.55	0.41	0.55	0.46
湿面筋(%, 14%湿基)	33.4	35.5	34.5	27.0	30.1	29.1
面筋指数	44	50	47	56	80	65
面 团:						
粉质: 吸水量(g/mL)	60.5	62.3	61.4	57.6	58.8	58.2
形成时间(min)	2.9	3.5	3.2	2.8	3.4	3.2
稳定时间(min)	3.3	4.4	3.9	4.1	4.6	4.4
拉伸: 拉伸面积135' (cm ²)	48	59	53	52	62	56
延伸性(mm)	165	191	178	150	171	162
最大阻力(E.U)	169	248	209	223	256	239
烘焙评价:						
面包体积(mL)						
面包评分						
蒸煮评价:						
面条评分						

品种名称	临麦 4 号			鲁麦 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
籽 粒：						
粒色	白			白		
硬度指数	53	67	56	45	51	48
容重(g/L)	768	797	782	790	815	802
水分(%)	8.5	11.6	10.5	10.1	11.8	10.8
粗蛋白(%, 干基)	13.76	15.87	15.07	11.38	14.14	13.03
降落数值(s)	238	380	332	359	464	388
面 粉：						
出粉率(%)	64.8	69.4	67.0	67.0	71.1	68.5
沉淀指数(mL, 14%湿基)	27.3	31.6	28.8	22.6	31.7	28.6
灰分(%, 干基)	0.48	0.67	0.56	0.42	0.58	0.50
湿面筋(%, 14%湿基)	31.5	35.8	34.1	26.9	32.5	29.7
面筋指数	24	48	38	43	63	50
面 团：						
粉质：吸水量(g/mL)	53.8	57.8	55.5	52.4	55.5	54.2
形成时间(min)	1.8	2.5	2.1	1.8	3.0	2.3
稳定时间(min)	1.4	2.3	1.7	2.9	4.6	3.4
拉伸：拉伸面积135’（cm²）				47	71	61
延伸性(mm)				151	161	155
最大阻力(E.U)				220	310	274
烘焙评价：						
面包体积(mL)						
面包评分						
蒸煮评价：						
面条评分						

品种名称	鲁原 502			平安 8 号		
样品来源	山东省			河南省		
	最小值	最大值	平均值	最小值	最大值	平均值
籽 粒:						
粒色	白			白		
硬度指数	67	71	69	48	49	49
容重(g/L)	765	780	773	794	796	795
水分(%)	10.2	11.0	10.6	10.0	10.3	10.1
粗蛋白(%, 干基)	14.12	14.99	14.55	12.13	13.92	13.03
降落数值(s)	374	422	398	317	319	318
面 粉:						
出粉率(%)	64.7	68.3	66.5	68.8	69.4	69.1
沉淀指数(mL, 14%湿基)	26.0	29.4	27.7	21.0	24.8	22.9
灰分(%, 干基)	0.56	0.63	0.60	0.52	0.60	0.56
湿面筋(%, 14%湿基)	30.2	31.3	30.7	24.6	27.7	26.2
面筋指数	53	57	55	42	43	42
面 团:						
粉质: 吸水量(g/mL)	58.8	60.2	59.5	50.5	51.9	51.2
形成时间(min)	2.7	4.0	3.4	1.7	2.2	2.0
稳定时间(min)	4.7	5.5	5.1	2.0	2.7	2.4
拉伸: 拉伸面积135' (cm ²)	46	51	48			
延伸性(mm)	112	123	117			
最大阻力(E.U)	257	321	289			
烘焙评价:						
面包体积(mL)						
面包评分						
蒸煮评价:						
面条评分			80			

品种名称	青丰 1 号			山农 06-278		
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
籽 粒：						
粒色	白			白		
硬度指数	62	64	63	63	64	63
容重(g/L)	771	811	790	807	813	810
水分(%)	10.0	11.9	11.1	9.6	10.9	10.3
粗蛋白(%, 干基)	12.36	13.42	12.91	16.60	17.13	16.89
降落数值(s)	371	430	398	370	411	394
面 粉：						
出粉率(%)	64.9	72.6	69.8	67.0	69.6	68.1
沉淀指数(mL, 14%湿基)	25.3	32.3	28.6	50.5	61.5	57.1
灰分(%, 干基)	0.51	0.71	0.57	0.58	0.69	0.63
湿面筋(%, 14%湿基)	26.6	30.4	28.3	34.4	35.4	34.9
面筋指数	59	64	61	94	95	95
面 团：						
粉质：吸水量(g/mL)	57.6	61.0	59.3	54.5	55.2	54.8
形成时间(min)	2.2	4.0	3.1	6.5	10.3	7.9
稳定时间(min)	3.8	6.6	5.3	18.4	22.9	20.0
拉伸：拉伸面积135’（cm ² ）	56	79	65	172	185	177
延伸性(mm)	119	156	135	192	201	197
最大阻力(E.U)	322	382	351	669	766	706
烘焙评价：						
面包体积(mL)				830	860	847
面包评分				89	92	90
蒸煮评价：						
面条评分	82					

品种名称	山农 12			山农 20		
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
籽 粒:						
粒色	白			白		
硬度指数	65	67	66	65	67	66
容重(g/L)	776	788	784	796	809	803
水分(%)	10.3	11.1	10.8	10.9	11.5	11.2
粗蛋白(%, 干基)	13.11	14.22	13.64	13.86	14.40	14.13
降落数值(s)	305	401	346	408	419	414
面 粉:						
出粉率(%)	69.1	70.3	69.8	68.7	69.6	69.1
沉淀指数(mL, 14%湿基)	33.9	35.1	34.6	30.0	30.3	30.2
灰分(%, 干基)	0.49	0.64	0.55	0.58	0.60	0.59
湿面筋(%, 14%湿基)	25.4	27.6	26.4	30.3	30.7	30.5
面筋指数	97	98	97	52	63	57
面 团:						
粉质: 吸水量(g/mL)	53.4	55.9	54.4	57.6	59.5	58.6
形成时间(min)	1.5	2.2	1.8	3.0	3.3	3.2
稳定时间(min)	6.0	7.6	6.7	4.5	4.6	4.6
拉伸: 拉伸面积135' (cm²)	144	168	156	67	70	69
延伸性(mm)	166	171	168	141	146	144
最大阻力(E.U)	653	768	721	341	342	342
烘焙评价:						
面包体积(mL)						
面包评分						
蒸煮评价:						
面条评分						
86						

品种名称	石麦 15			泰农 18		
样品来源	河北省、山西省			山东省		
	最小值	最大值	平均值	最小值	最大值	平均值
籽 粒:						
粒色	白			白		
硬度指数	63	67	65	49	68	64
容重(g/L)	785	789	787	788	813	798
水分(%)	10.1	11.7	10.9	10.2	11.8	10.9
粗蛋白(%, 干基)	12.98	13.96	13.47	12.62	14.03	13.52
降落数值(s)	167	244	206	289	421	345
面 粉:						
出粉率(%)	70.1	70.6	70.3	66.0	72.1	69.3
沉淀指数(mL, 14%湿基)	16.6	21.6	19.1	24.7	33.4	29.6
灰分(%, 干基)	0.46	0.65	0.55	0.46	0.65	0.56
湿面筋(%, 14%湿基)	26.1	29.7	27.9	27.6	31.0	29.7
面筋指数	5	10	8	42	81	68
面 团:						
粉质: 吸水量(g/mL)	55.9	56.7	56.3	54.0	60.9	57.8
形成时间(min)	1.8	2.0	1.9	1.7	5.7	2.8
稳定时间(min)	1.1	1.4	1.3	3.0	11.0	6.1
拉伸: 拉伸面积135' (cm ²)				71	114	86
延伸性(mm)				126	148	136
最大阻力(E.U)				356	625	478
烘焙评价:						
面包体积(mL)						
面包评分						
蒸煮评价:						
面条评分						83

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
籽 粒:						
粒色	白			白		
硬度指数	49	49	49	54	56	55
容重(g/L)	761	762	762	765	770	768
水分(%)	9.6	9.9	9.8	10.8	10.9	10.9
粗蛋白(%, 干基)	16.20	16.48	16.34	15.92	16.16	16.04
降落数值(s)	325	366	346	351	355	353
面 粉:						
出粉率(%)	67.1	67.7	67.4	64.0	64.8	64.4
沉淀指数(mL, 14%湿基)	29.0	31.1	30.1	28.1	28.5	28.3
灰分(%, 干基)	0.56	0.57	0.57	0.42	0.42	0.42
湿面筋(%, 14%湿基)	34.3	34.4	34.4	35.3	35.4	35.4
面筋指数	61	62	61	35	40	38
面 团:						
粉质: 吸水量(g/mL)	53.4	54.1	53.8	54.1	55.6	54.9
形成时间(min)	3.2	3.5	3.4	2.5	2.5	2.5
稳定时间(min)	4.7	5.1	4.9	2.1	2.2	2.2
拉伸: 拉伸面积135' (cm ²)	88	99	94			
延伸性(mm)	199	212	206			
最大阻力(E.U)	286	348	317			
烘焙评价:						
面包体积(mL)						
面包评分						
蒸煮评价:						
面条评分			82			

品种名称	西农 928			新麦 0208		
样品来源	陕西省			河南省		
	最小值	最大值	平均值	最小值	最大值	平均值
籽 粒:						
粒色	白			白		
硬度指数	62	65	64	63	65	64
容重(g/L)	793	800	797	809	827	819
水分(%)	10.9	11.1	11.0	11.4	12.2	11.8
粗蛋白(%, 干基)	14.64	14.92	14.78	15.38	15.62	15.53
降落数值(s)	233	241	237	428	480	451
面 粉:						
出粉率(%)	70.7	76.7	73.7	68.5	73.0	71.2
沉淀指数(mL, 14%湿基)	35.5	43.8	39.6	36.4	41.4	39.9
灰分(%, 干基)	0.44	0.47	0.46	0.46	0.57	0.52
湿面筋(%, 14%湿基)	31.8	34.5	33.1	29.1	30.9	30.1
面筋指数	44	51	48	93	97	95
面 团:						
粉质: 吸水量(g/mL)	60.8	62.5	61.7	57.2	57.9	57.6
形成时间(min)	2.8	3.2	3.0	8.5	12.0	10.6
稳定时间(min)	2.3	2.6	2.5	12.4	18.4	16.0
拉伸: 拉伸面积135' (cm ²)				141	151	146
延伸性(mm)				182	199	188
最大阻力(E.U)				566	631	592
烘焙评价:						
面包体积(mL)				760	800	785
面包评分				80	83	81
蒸煮评价:						
面条评分						

品种名称	新麦 26			烟农 19		
样品来源	河南省			山东省、山西省		
	最小值	最大值	平均值	最小值	最大值	平均值
籽 粒:						
粒色	白			白		
硬度指数	66	69	67	62	68	65
容重(g/L)	772	809	789	792	804	798
水分(%)	9.9	10.8	10.4	10.7	11.6	11.2
粗蛋白(%, 干基)	15.17	16.67	15.97	13.67	14.12	13.90
降落数值(s)	396	602	502	342	448	395
面 粉:						
出粉率(%)	66.6	68.3	67.6	67.8	71.1	69.5
沉淀指数(mL, 14%湿基)	40.4	53.2	45.2	28.6	35.0	31.8
灰分(%, 干基)	0.53	0.67	0.61	0.58	0.64	0.61
湿面筋(%, 14%湿基)	28.8	33.3	30.5	29.0	30.2	29.6
面筋指数	96	99	97	49	69	59
面 团:						
粉质: 吸水量(g/mL)	60.2	62.3	61.6	58.9	59.9	59.4
形成时间(min)	3.0	39.5	9.5	3.5	4.0	3.8
稳定时间(min)	17.6	48.2	28.6	3.8	5.3	4.6
拉伸: 拉伸面积135' (cm ²)	165	234	196	66	80	73
延伸性(mm)	164	196	178	149	175	162
最大阻力(E.U)	744	972	844	316	320	318
烘焙评价:						
面包体积(mL)	800	860	838			
面包评分	86	92	89			
蒸煮评价:						
面条评分						85

品种名称	烟农 21			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
籽 粒：						
粒色	白			白		
硬度指数	64	66	65	39	46	45
容重(g/L)	793	807	799	758	809	790
水分(%)	9.6	11.2	10.5	10.2	12.6	11.1
粗蛋白(%, 干基)	12.46	13.24	12.91	11.40	14.38	12.44
降落数值(s)	400	405	403	304	445	385
面 粉：						
出粉率(%)	67.9	72.4	69.6	64.1	70.0	66.7
沉淀指数(mL, 14%湿基)	33.2	38.4	35.3	20.5	30.4	26.1
灰分(%, 干基)	0.61	0.71	0.66	0.36	0.65	0.50
湿面筋(%, 14%湿基)	27.1	30.1	28.7	26.3	32.1	28.6
面筋指数	62	73	67	43	65	51
面 团：						
粉质：吸水量(g/mL)	57.1	59.9	58.4	52.1	56.4	54.3
形成时间(min)	4.2	4.4	4.3	1.7	2.9	2.3
稳定时间(min)	5.0	8.0	6.2	2.0	3.4	2.7
拉伸：拉伸面积135’（cm ² ）	65	83	74		54	54
延伸性(mm)	147	158	151		139	139
最大阻力(E.U)	292	402	349		264	264
烘焙评价：						
面包体积(mL)						
面包评分						
蒸煮评价：						
面条评分						
			83			

品种名称	烟农 2415			烟农 5158		
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
籽 粒：						
粒色	白			白		
硬度指数	50	52	51	37	55	48
容重(g/L)	807	822	815	779	790	786
水分(%)	11.7	12.1	11.9	10.3	11.3	11.0
粗蛋白(%，干基)	12.53	13.02	12.77	12.99	13.31	13.19
降落数值(s)	355	387	371	326	412	375
面 粉：						
出粉率(%)	61.3	68.1	64.7	65.6	68.1	67.1
沉淀指数(mL，14%湿基)	27.6	28.0	27.8	29.7	31.7	30.6
灰分(%，干基)	0.52	0.58	0.55	0.53	0.65	0.59
湿面筋(%，14%湿基)	26.3	28.2	27.3	29.9	30.8	30.5
面筋指数	71	71	71	64	73	69
面 团：						
粉质：吸水量(g/mL)	50.8	54.8	52.8	53.0	56.9	55.4
形成时间(min)	1.9	3.2	2.6	3.2	3.4	3.3
稳定时间(min)	5.0	6.5	5.8	4.5	5.2	4.9
拉伸：拉伸面积135’（cm ² ）	70	78	74	66	90	82
延伸性(mm)	114	142	128	142	150	147
最大阻力(E.U)	356	509	432	336	459	413
烘焙评价：						
面包体积(mL)						
面包评分						
蒸煮评价：						
面条评分			87	81		

品种名称	豫麦 49-198			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
籽 粒：						
粒色	白			白		
硬度指数	44	65	51	63	64	64
容重(g/L)	773	841	799	780	806	797
水分(%)	10.6	10.9	10.8	10.6	11.0	10.7
粗蛋白(%, 干基)	14.03	15.58	14.77	15.06	16.20	15.85
降落数值(s)	311	387	347	384	414	394
面 粉：						
出粉率(%)	63.9	69.4	67.5	67.8	71.8	70.0
沉淀指数(mL, 14%湿基)	30.3	35.0	32.3	39.4	46.4	42.6
灰分(%, 干基)	0.46	0.56	0.51	0.43	0.67	0.54
湿面筋(%, 14%湿基)	30.5	32.8	31.8	32.5	34.4	33.7
面筋指数	50	65	58	88	94	90
面 团：						
粉质：吸水量(g/mL)	49.1	57.3	51.8	60.5	61.7	61.1
形成时间(min)	2.4	4.2	2.9	6.5	8.7	7.4
稳定时间(min)	2.8	4.5	3.8	10.2	15.3	12.4
拉伸：拉伸面积135'（cm ² ）	46	68	58	130	165	145
延伸性(mm)	132	178	164	183	202	195
最大阻力(E.U)	210	268	242	536	626	565
烘焙评价：						
面包体积(mL)				750	790	760
面包评分				74	79	76
蒸煮评价：						
面条评分						

品种名称	周麦 16			周麦 22		
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
籽 粒:						
粒色	白			白		
硬度指数	59	64	61	56	63	59
容重(g/L)	752	800	777	755	829	775
水分(%)	10.2	11.9	10.8	10.3	11.4	10.8
粗蛋白(%, 干基)	13.01	15.23	13.99	13.75	15.85	15.00
降落数值(s)	257	390	341	313	400	357
面 粉:						
出粉率(%)	66.5	71.8	69.5	68.2	74.9	71.9
沉淀指数(mL, 14%湿基)	22.5	27.7	25.5	28.7	35.5	31.4
灰分(%, 干基)	0.36	0.68	0.57	0.42	0.62	0.53
湿面筋(%, 14%湿基)	29.3	35.1	31.3	28.8	34.8	32.6
面筋指数	14	43	33	46	64	53
面 团:						
粉质: 吸水量(g/mL)	54.6	60.3	57.3	52.7	60.0	54.9
形成时间(min)	2.2	2.8	2.4	2.7	3.4	3.1
稳定时间(min)	1.3	2.2	1.6	2.4	4.0	3.0
拉伸: 拉伸面积135' (cm ²)				60	66	63
延伸性(mm)				175	176	176
最大阻力(E.U)				240	263	252
烘焙评价:						
面包体积(mL)						
面包评分						
蒸煮评价:						
面条评分						

品种名称	百农 160	德 06-1	丰德存麦 1 号	衡 4399	衡观 35	花培 5 号
样品来源	河南三门峡	山东临邑	河南孟州	河北任县	河北景县	河南安阳
籽 粒:						
粒色	白	白	白	白	白	白
硬度指数	57	66	63	65	66	61
容重(g/L)	803	768	788	804	756	802
水分(%)	9.6	10.0	10.6	10.9	10.4	11.8
粗蛋白(%, 干基)	15.29	13.99	15.63	13.28	15.12	15.06
降落数值(s)	432	251	365	231	257	265
面 粉:						
出粉率(%)	71.2	70.1	64.2	69.9	65.3	73.6
沉淀指数(mL, 14%湿基)	26.8	35.0	32.4	30.4	33.2	24.8
灰分(%, 干基)	0.42	0.56	0.51	0.54	0.63	0.58
湿面筋(%, 14%湿基)	32.3	32.1	34.5	30.0	34.0	31.5
面筋指数	44	59	65	48	45	20
面 团:						
粉质: 吸水量(g/mL)	55.5	60.3	58.2	58.6	60.4	60.9
形成时间(min)	2.2	2.5	6.3	2.7	3.2	2.4
稳定时间(min)	2.0	2.3	8.1	2.3	3.7	1.3
拉伸: 拉伸面积135' (cm ²)			71		48	
延伸性(mm)			150		161	
最大阻力(E.U)			346		200	
烘焙评价:						
面包体积(mL)			760			
面包评分			80			
蒸煮评价:						
面条评分					81	

品种名称	冀麦 585	焦麦 266	焦麦 668	金禾 9123	晋麦 54	晋麦 79
样品来源	河北宁晋	河南修武	河南温县	山西临猗	陕西澄城	山西洪洞
籽 粒:						
粒色	白	白	白	白	白	白
硬度指数	50	64	47	62	64	69
容重(g/L)	822	787	808	781	787	805
水分(%)	10.6	12.1	10.6	10.9	8.2	10.9
粗蛋白(%，干基)	13.56	16.14	13.40	12.64	14.43	12.63
降落数值(s)	176	393	350	130	216	348
面 粉:						
出粉率(%)	58.3	67.7	69.4	70.3	65.3	72.3
沉淀指数(mL，14%湿基)	18.0	29.4	29.3	18.7	35.2	27.9
灰分(%，干基)	0.48	0.35	0.41	0.53	0.41	0.48
湿面筋(%，14%湿基)	27.4	36.8	29.0	26.9	28.5	26.5
面筋指数	23	38	54	6	50	69
面 团:						
粉质：吸水量(g/mL)	56.7	56.8	52.5	55.9	58.5	56.1
形成时间(min)	2.0	2.8	2.5	1.7	3.2	4.0
稳定时间(min)	1.2	2.3	3.1	1.0	3.1	5.2
拉伸：拉伸面积135' (cm ²)			55		49	71
延伸性(mm)			146		168	150
最大阻力(E.U)			256		197	336
烘焙评价:						
面包体积(mL)						
面包评分						
蒸煮评价:						
面条评分						89

品种名称	兰天 26	临丰 3 号	临麦 2 号	农大 399	青农 2 号	山农 15
样品来源	甘肃庄浪	山西洪洞	山东无棣	河北冀州	山东平度	山东博兴
籽 粒:						
粒色	红	白	白	白	白	白
硬度指数	63	64	57	66	63	64
容重(g/L)	739	791	771	771	787	775
水分(%)	13.1	9.2	11.9	10.6	13.1	10.7
粗蛋白(%, 干基)	11.31	11.63	16.16	16.13	13.26	15.49
降落数值(s)	280	318	338	370	426	494
面 粉:						
出粉率(%)	70.1	69.2	63.5	67.5	73.4	74.3
沉淀指数(mL, 14%湿基)	20.7	32.0	26.7	32.2	29.4	39.3
灰分(%, 干基)	0.65	0.41	0.55	0.49	0.60	0.50
湿面筋(%, 14%湿基)	26.4	23.7	34.7	35.8	31.0	36.1
面筋指数	31	73	43	43	58	76
面 团:						
粉质: 吸水量(g/mL)	56.1	53.9	53.3	55.1	60.2	60.4
形成时间(min)	2.2	3.5	2.0	3.4	3.2	3.8
稳定时间(min)	2.6	5.5	1.6	3.4	4.3	5.1
拉伸: 拉伸面积135' (cm ²)		61		56	68	95
延伸性(mm)		134		199	152	185
最大阻力(E.U)		314		194	321	376
烘焙评价:						
面包体积(mL)						
面包评分						
蒸煮评价:						
面条评分		86				81

品种名称	山农 22	石麦 18	郑麦 98	西农 979	烟农 15	偃高 1 号
样品来源	山东临邑	河北临西	山东莒县	河南辉县	山东安丘	河南新安
籽 粒：						
粒色	白	白	白	白	白	白
硬度指数	67	61	64	67	51	60
容重(g/L)	757	780	770	794	791	752
水分(%)	9.7	10.7	10.0	10.2	9.6	10.2
粗蛋白(%, 干基)	13.95	14.92	15.76	13.74	16.89	14.96
降落数值(s)	372	284	250	336	488	338
面 粉：						
出粉率(%)	70.3	71.4	69.8	66.5	64.7	69.9
沉淀指数(mL, 14%湿基)	32.7	27.0	35.3	39.3	41.1	29.7
灰分(%, 干基)	0.67	0.59	0.57	0.64	0.54	0.50
湿面筋(%, 14%湿基)	30.9	33.1	35.6	30.2	37.7	32.4
面筋指数	68	29	64	90	71	50
面 团：						
粉质：吸水量(g/mL)	58.0	56.8	59.7	59.2	53.9	54.2
形成时间(min)	4.5	2.3	4.0	3.2	3.4	2.9
稳定时间(min)	9.9	1.7	5.2	9.7	4.8	2.2
拉伸：拉伸面积135’（cm ² ）	88		85	115	78	
延伸性(mm)	143		180	164	174	
最大阻力(E.U)	448		345	536	319	
烘焙评价：						
面包体积(mL)						
面包评分						
蒸煮评价：						
面条评分			81	81		

品种名称	豫保 1 号	豫农 035	运旱 618	长 6359	郑麦 0856	中育 12
样品来源	河南济源	河南林州	山西万荣	陕西合阳	河南孟州	陕西大荔
籽 粒:						
粒色	白	白	白	白	白	白
硬度指数	62	62	66	66	69	62
容重(g/L)	796	774	803	785	789	808
水分(%)	10.6	9.9	10.0	11.3	10.8	8.7
粗蛋白(%, 干基)	13.35	13.46	15.13	14.93	15.20	14.48
降落数值(s)	499	358	373	307	332	254
面 粉:						
出粉率(%)	67.9	69.9	71.7	65.3	62.6	67.7
沉淀指数(mL, 14%湿基)	27.7	26.6	49.0	22.6	35.3	28.6
灰分(%, 干基)	0.55	0.64	0.47	0.41	0.55	0.53
湿面筋(%, 14%湿基)	27.2	30.7	30.4	29.6	31.0	31.3
面筋指数	69	46	91	2	66	39
面 团:						
粉质: 吸水量(g/mL)	53.2	56.0	57.5	53.8	58.1	59.2
形成时间(min)	3.7	2.5	5.5	2.0	4.3	2.8
稳定时间(min)	5.1	1.6	11.3	1.3	6.3	2.6
拉伸: 拉伸面积135' (cm ²)	71		103		70	
延伸性(mm)	130		181		130	
最大阻力(E.U)	404		418		394	
烘焙评价:						
面包体积(mL)						
面包评分						
蒸煮评价:						
面条评分	88		84		85	

品种名称	周麦 20	周麦 27	洲元 9369
样品来源	河南博爱	河南孟州	山东莱州
籽 粒:			
粒色	白	白	白
硬度指数	64	68	67
容重(g/L)	805	782	798
水分(%)	11.6	10.4	11.1
粗蛋白(%, 干基)	13.80	14.03	15.40
降落数值(s)	349	313	355
面 粉:			
出粉率(%)	66.2	64.0	67.8
沉淀指数(mL, 14%湿基)	24.9	27.3	38.7
灰分(%, 干基)	0.65	0.58	0.45
湿面筋(%, 14%湿基)	31.5	28.9	31.9
面筋指数	33	54	93
面 团:			
粉质: 吸水量(g/mL)	57.6	57.7	55.7
形成时间(min)	2.5	3.4	8.3
稳定时间(min)	1.7	4.1	16.0
拉伸: 拉伸面积135' (cm ²)		51	132
延伸性(mm)		143	174
最大阻力(E.U)		251	587
烘焙评价:			
面包体积(mL)			840
面包评分			89
蒸煮评价:			
面条评分			

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。该区年降水 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

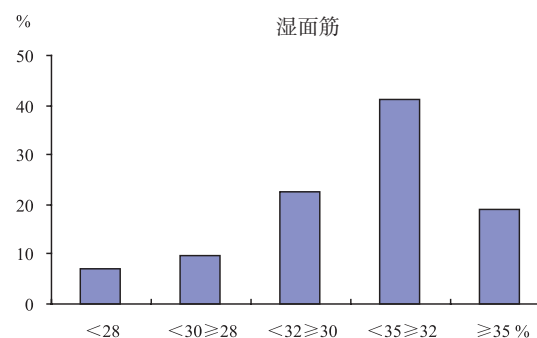
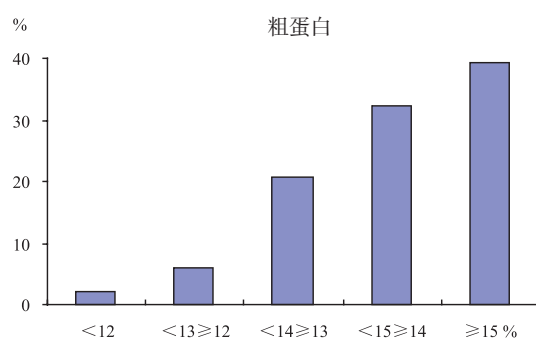
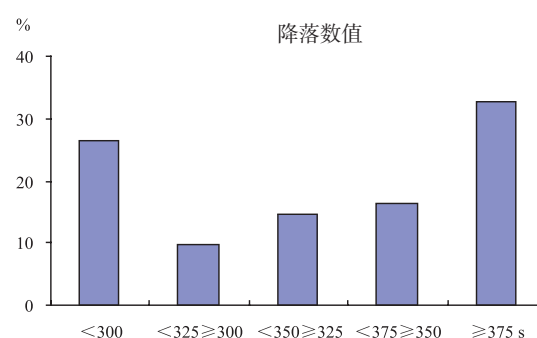
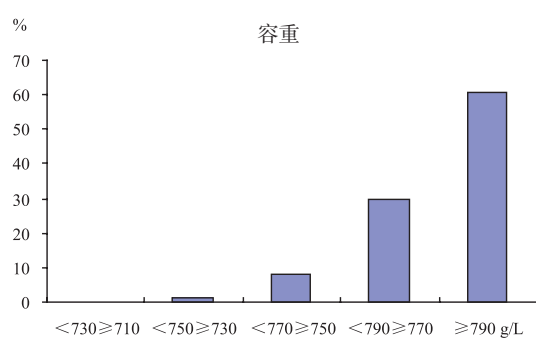
抽样地点如图 4.1.1 所示。样品 217 份，品种 69 个，来自 94 个县（区、市）。其中百农 AK58，来自河南开封、临颍、灵宝、鹿邑、漯河、泌阳、民权、商丘、唐河、通许、尉氏、夏邑、新郑、许昌、鄢陵、长葛；泛麦 5 号，来自安徽临泉、涡阳；丰德存麦 1 号，来自河南太康、许昌；衡观 35，来自河南唐河、桐柏、镇平；淮麦 22，来自安徽阜阳、利辛、临泉、涡阳；淮麦 28，来自安徽凤阳、利辛、涟水；济麦 22，来自安徽亳州、凤台、固镇、太和、涡阳、江苏东海、赣榆、灌南、邳州、响水、徐州、山东成武、定陶、菏泽、济宁、莒南、临沭、郯城、沂南、鱼台、枣庄、邹城；开麦 18，来自安徽亳州、利辛；良星 66，来自安徽蒙城、涡阳；良星 77，来自山东成武、定陶；临麦 4 号，来自山东苍山、莒南、临沭、沂南；鲁原 502，来自山东定陶、菏泽；洛麦 23，来自安徽亳州、固镇、太和、涡阳；平安 8 号，来自河南巩义；山农 06-278，来自安徽阜南、宿州、山东定陶；山农 20，来自安徽阜南、宿州、山东曹县、鱼台；泰农 18，来自山东定陶、邹城；皖麦 53，来自安徽宿州；西农 3517，来自陕西渭南、西安；西农 979，来自河南邓州、陕西宝鸡、眉县、岐山、兴平；小偃 22，来自陕西扶风、蓝田、陇县、岐山、三原、武功、西安；新麦 26，来自安徽涡阳、河南上蔡；徐麦 30，来自江苏丰县、邳州、徐州；烟农 19，来自安徽凤阳、淮南、蒙城、宿州、江苏东海、赣榆、泗洪、山东郯城；烟农 5158，来自安徽亳州、蒙城、太和、宿州；闫麦 9710，来自陕西高陵、西安；豫麦 49-198，来自河南卢氏、陕西高陵；郑麦 366，来自河南临颍、新郑、周口、驻马店；郑麦 7698，来自河南方城、宁陵、商丘；郑麦 9023，来自河南邓州、新野、陕西宝鸡；众麦 1 号，来自河南淮阳、商水、沈丘；周麦 22，来自安徽亳州、阜阳、临泉、太和、河南兰考、鹿邑、漯河、民权、汝州、商丘、太康、叶县、荥阳、永城、长葛；周麦 27，来自河南商水、周口；登峰 168，来自陕西三原；丰舞 981，来自河南舞阳；谷神 6 号，来自安徽涡阳；花培 1 号，来自河南宁陵；淮麦 20，来自江苏阜宁；淮麦 27，来自就是泗洪；淮麦 29，来自安徽蒙城；济南 17，来自山东菏泽；开麦 13，来自河南杞县；兰天 19，来自甘肃清水；连麦 2 号，来自安徽利辛；连麦 5 号，来自江苏灌南；洛麦 22，来自河南宜阳；漯麦 4 号，来自河南舞阳；漯麦 8 号，来自河南汝南；郑麦 98，来自山东郯城；皖麦 38，来自安徽涡阳；皖麦 52，来自安徽利辛；武农 986，来自陕西扶风；西农 223，来自陕西凤翔；西农 889，来自陕西渭南；新辐麦 1 号，来自安徽阜南；新麦 21，来自河南西峡；兴民 218，来自陕西西安；宿 553，来自安徽宿州；烟农 21，来自山东苍山；烟农 5286，来自安徽蒙城；偃育 898，来自河南汝南；运旱 20410，来自陕西永寿；长旱 58，来自陕西永寿；郑育麦 9987，来自河南沈丘；中麦 175，来自河南漯河；周麦 23，来自陕西周至；周麦 24，来自河南周口；周麦 25，来自河南扶沟；周麦 26，来自河南周口。

容重变幅 733~863g/L，平均值 794g/L；籽粒粗蛋白含量变幅 11.08%~17.53%，平均值 14.68%；面粉湿面筋含量变幅 23.9%~42.1%，平均值 32.7%；降落数值变幅 95~588s，平均值 341s；面团稳

定时间变幅 1.1~26.9min, 平均值 6.0min。



图 4.1.1 黄淮南部中筋麦区抽样县（区、市）



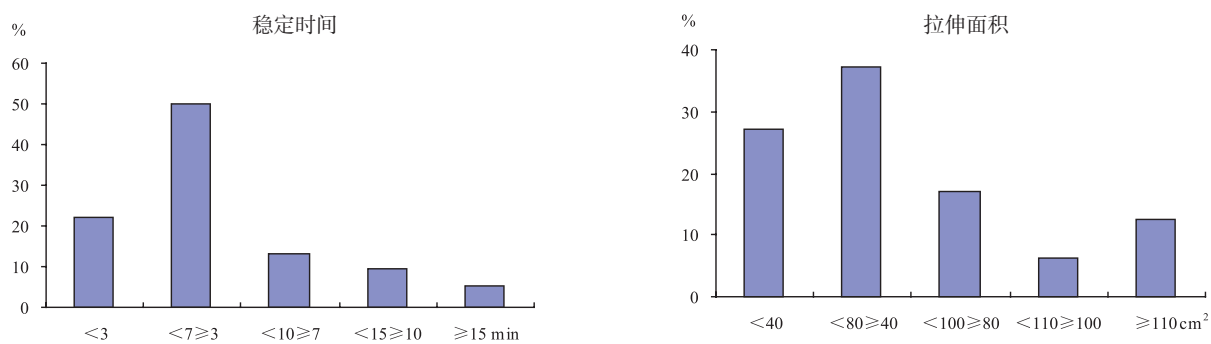


图 4.1.2 淮南部中筋麦区样品质量指标特征

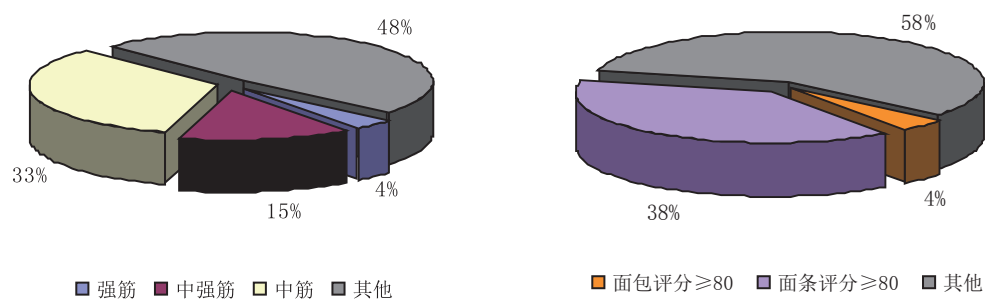


图 4.1.3 黄淮南部中筋麦区样品中各类型小麦所占比例

4.2 品种质量

品种名称	百农 AK58			泛麦 5 号		
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
籽 粒：						
粒色	白			白		
硬度指数	58	69	63	48	51	50
容重(g/L)	783	863	813	814	821	818
水分(%)	10.0	12.2	10.8	11.2	11.8	11.5
粗蛋白(%，干基)	13.04	16.44	14.87	11.91	14.10	13.01
降落数值(s)	303	588	395	320	413	367
面 粉：						
出粉率(%)	62.4	71.3	66.8	65.2	65.3	65.3
沉淀指数(mL，14%湿基)	24.7	36.5	31.7	26.5	31.9	29.2
灰分(%，干基)	0.41	0.65	0.53	0.36	0.48	0.42
湿面筋(%，14%湿基)	27.9	34.2	31.1	25.1	29.3	27.2
面筋指数	45	75	59	46	69	58
面 团：						
粉质：吸水量(g/mL)	54.4	60.8	57.4	52.7	54.7	53.7
形成时间(min)	3.0	5.5	3.8	1.5	1.7	1.6
稳定时间(min)	3.3	7.5	5.1	1.6	9.6	5.6
拉伸：拉伸面积135’（cm ² ）	43	69	55		77	77
延伸性(mm)	118	176	141		122	122
最大阻力(E.U)	196	316	273		500	500
烘焙评价：						
面包体积(mL)						
面包评分						
蒸煮评价：						
面条评分						
			83	79		

品种名称	丰德存麦 1 号			衡观 35		
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
籽 粒:						
粒色	白			白		
硬度指数	63	64	64	53	66	62
容重(g/L)	812	819	816	794	825	809
水分(%)	10.5	11.0	10.8	10.1	12.0	10.9
粗蛋白(%, 干基)	14.51	15.99	15.25	11.98	16.28	13.58
降落数值(s)	330	344	337	299	362	332
面 粉:						
出粉率(%)	66.0	69.6	67.8	67.3	74.1	69.5
沉淀指数(mL, 14%湿基)	34.8	39.8	37.3	19.8	34.9	25.7
灰分(%, 干基)	0.41	0.50	0.46	0.40	0.57	0.49
湿面筋(%, 14%湿基)	29.6	33.4	31.5	25.3	35.1	29.7
面筋指数	67	81	74	35	72	47
面 团:						
粉质: 吸水量(g/mL)	55.3	56.3	55.8	52.7	61.3	58.1
形成时间(min)	3.7	5.3	4.5	2.2	4.3	2.8
稳定时间(min)	5.4	9.4	7.4	1.8	5.1	2.7
拉伸: 拉伸面积135' (cm ²)	86	93	90		75	75
延伸性(mm)	133	134	134		175	175
最大阻力(E.U)	483	532	508		306	306
烘焙评价:						
面包体积(mL)		740	740			
面包评分		77	77			
蒸煮评价:						
面条评分			83			81

品种名称	淮麦 22			淮麦 28		
样品来源	安徽省			安徽省、江苏省		
	最小值	最大值	平均值	最小值	最大值	平均值
籽 粒:						
粒色	白			白		
硬度指数	40	57	47	34	51	41
容重(g/L)	777	808	790	743	790	774
水分(%)	9.3	11.5	10.8	9.0	11.4	10.7
粗蛋白(%, 干基)	12.30	13.84	13.05	13.18	15.92	14.72
降落数值(s)	254	388	308	258	352	307
面 粉:						
出粉率(%)	65.2	69.4	66.8	59.9	65.8	63.5
沉淀指数(mL, 14%湿基)	29.8	33.0	31.7	30.1	37.8	36.1
灰分(%, 干基)	0.41	0.54	0.48	0.50	0.62	0.58
湿面筋(%, 14%湿基)	26.2	31.5	28.8	27.4	32.5	30.4
面筋指数	64	74	68	65	80	74
面 团:						
粉质: 吸水量(g/mL)	49.0	55.9	52.7	51.8	54.6	53.0
形成时间(min)	1.4	1.9	1.7	1.7	6.5	4.0
稳定时间(min)	2.5	11.5	8.2	6.9	11.4	9.0
拉伸: 拉伸面积135' (cm ²)	66	100	84	73	103	90
延伸性(mm)	102	123	114	111	146	134
最大阻力(E.U)	468	797	593	390	702	516
烘焙评价:						
面包体积(mL)	695	750	723			740
面包评分	69	72	71			73
蒸煮评价:						
面条评分	73	79	77	78	82	81

品种名称	济麦 22			开麦 18		
样品来源	安徽省、江苏省、山东省			安徽省		
	最小值	最大值	平均值	最小值	最大值	平均值
籽 粒：						
粒色	白			白		
硬度指数	45	68	64	29	59	44
容重(g/L)	760	831	794	759	788	774
水分(%)	9.5	12.4	10.8	11.0	11.2	11.1
粗蛋白(%, 干基)	12.10	17.20	14.33	13.90	14.10	14.00
降落数值(s)	219	468	353	303	465	384
面 粉：						
出粉率(%)	62.1	72.2	68.5	66.8	70.5	68.7
沉淀指数(mL, 14%湿基)	26.8	44.5	30.7	27.8	30.8	29.3
灰分(%, 干基)	0.40	0.76	0.57	0.54	0.66	0.60
湿面筋(%, 14%湿基)	28.7	42.1	33.3	35.9	37.5	36.7
面筋指数	29	69	48	47	51	49
面 团：						
粉质：吸水量(g/mL)	55.8	61.7	59.2	56.4	58.8	57.6
形成时间(min)	1.8	4.5	3.0	2.2	2.8	2.5
稳定时间(min)	1.7	5.8	3.4	3.7	22.0	12.9
拉伸：拉伸面积135’（cm ² ）	59	102	70	41	71	56
延伸性(mm)	137	198	159	179	200	190
最大阻力(E.U)	209	461	323	138	281	210
烘焙评价：						
面包体积(mL)						
面包评分						
蒸煮评价：						
面条评分	78	82	81	78		

品种名称	良星 66			良星 77		
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
籽 粒：						
粒色	白			白		
硬度指数	64	65	65	66	67	67
容重(g/L)	802	803	803	772	787	780
水分(%)	10.8	11.1	11.0	10.3	11.2	10.8
粗蛋白(%，干基)	14.30	14.60	14.45	14.81	14.84	14.82
降落数值(s)	244	427	336	373	432	403
面 粉：						
出粉率(%)	67.2	68.4	67.8	66.9	68.6	67.7
沉淀指数(mL，14%湿基)	33.1	34.8	34.0	27.1	28.0	27.5
灰分(%，干基)	0.45	0.58	0.52	0.54	0.55	0.55
湿面筋(%，14%湿基)	33.3	34.4	33.9	31.5	33.1	32.3
面筋指数	41	54	48	46	47	47
面 团：						
粉质：吸水量(g/mL)	57.6	61.4	59.5	59.2	59.7	59.5
形成时间(min)	3.8	4.5	4.2	2.5	3.0	2.8
稳定时间(min)	3.4	5.9	4.7	3.1	3.4	3.3
拉伸：拉伸面积135’（cm ² ）	66	100	83	49	51	50
延伸性(mm)	148	152	150	139	147	143
最大阻力(E.U)	324	506	415	242	244	243
烘焙评价：						
面包体积(mL)						
面包评分						
蒸煮评价：						
面条评分						
79						

品种名称	临麦 4 号			鲁原 502		
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
籽 粒:						
粒色	白			白		
硬度指数	52	58	54	66	67	67
容重(g/L)	769	789	780	778	788	783
水分(%)	9.4	11.9	10.7	10.2	10.3	10.3
粗蛋白(%, 干基)	15.63	16.40	16.16	13.64	15.25	14.44
降落数值(s)	345	361	353	287	408	348
面 粉:						
出粉率(%)	63.7	66.5	65.3	64.6	69.3	66.9
沉淀指数(mL, 14%湿基)	30.6	33.4	32.1	23.8	27.1	25.5
灰分(%, 干基)	0.52	0.65	0.57	0.53	0.63	0.58
湿面筋(%, 14%湿基)	34.0	39.4	36.4	30.5	32.9	31.7
面筋指数	42	50	45	44	45	44
面 团:						
粉质: 吸水量(g/mL)	53.8	58.1	55.7	61.6	62.2	61.9
形成时间(min)	1.9	2.3	2.2	3.0	3.2	3.1
稳定时间(min)	1.3	2.2	1.9	3.5	3.7	3.6
拉伸: 拉伸面积135' (cm ²)				35	41	38
延伸性(mm)				128	131	129
最大阻力(E.U)				190	217	204
烘焙评价:						
面包体积(mL)						
面包评分						
蒸煮评价:						
面条评分						80

品种名称	洛麦 23			平安 8 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
籽 粒:						
粒色	白			白		
硬度指数	43	47	45	45	50	48
容重(g/L)	799	825	813	782	787	785
水分(%)	10.7	11.8	11.2	9.7	9.9	9.8
粗蛋白(%，干基)	12.50	14.50	13.70	12.97	13.73	13.35
降落数值(s)	233	353	320	236	239	238
面 粉:						
出粉率(%)	65.5	71.0	68.0	68.8	70.3	69.5
沉淀指数(mL，14%湿基)	26.8	30.4	28.8	20.8	22.8	21.8
灰分(%，干基)	0.42	0.52	0.47	0.60	0.66	0.63
湿面筋(%，14%湿基)	34.1	38.8	36.7	26.7	27.9	27.3
面筋指数	33	46	38	39	50	45
面 团:						
粉质：吸水量(g/mL)	56.0	59.4	57.1	50.0	50.3	50.2
形成时间(min)	2.2	2.3	2.3	1.5	2.2	1.9
稳定时间(min)	2.6	3.0	2.8	1.9	2.3	2.1
拉伸：拉伸面积135' (cm ²)						
延伸性(mm)						
最大阻力(E.U)						
烘焙评价:						
面包体积(mL)						
面包评分						
蒸煮评价:						
面条评分						

品种名称	山农 06-278			山农 20		
样品来源	安徽省、山东省			安徽省、山东省		
	最小值	最大值	平均值	最小值	最大值	平均值
籽 粒:						
粒色	白			白		
硬度指数	63	67	65	66	72	67
容重(g/L)	808	816	812	753	803	781
水分(%)	10.2	11.4	11.2	10.2	13.0	11.5
粗蛋白(%, 干基)	15.20	17.10	16.76	11.30	16.74	13.61
降落数值(s)	394	421	410	190	495	364
面 粉:						
出粉率(%)	69.6	71.9	70.7	64.7	70.5	68.0
沉淀指数(mL, 14%湿基)	39.3	63.2	52.6	27.3	36.1	31.8
灰分(%, 干基)	0.61	0.70	0.64	0.51	0.60	0.55
湿面筋(%, 14%湿基)	35.5	37.1	36.5	30.4	36.3	34.0
面筋指数	72	99	93	34	74	51
面 团:						
粉质: 吸水量(g/mL)	56.1	60.1	57.0	59.8	61.9	61.1
形成时间(min)	2.4	18.2	7.6	2.8	5.0	3.7
稳定时间(min)	6.1	26.9	19.2	2.6	7.4	4.6
拉伸: 拉伸面积135' (cm ²)	95	192	165	68	104	79
延伸性(mm)	173	211	196	137	153	146
最大阻力(E.U)	418	827	668	349	506	409
烘焙评价:						
面包体积(mL)	670	900	802	560	560	
面包评分	64	97	84	48	48	
蒸煮评价:						
面条评分	71	79	77	80	83	82

品种名称	泰农 18			皖麦 53		
样品来源	山东省			安徽省		
	最小值	最大值	平均值	最小值	最大值	平均值
籽 粒:						
粒色	白			白		
硬度指数	64	65	65	43	44	44
容重(g/L)	759	802	781	782	801	792
水分(%)	11.0	11.4	11.2	10.6	10.8	10.7
粗蛋白(%, 干基)	13.18	14.39	13.78	16.36	16.80	16.58
降落数值(s)	390	412	401	407	422	415
面 粉:						
出粉率(%)	66.7	72.5	69.6	65.6	65.7	65.7
沉淀指数(mL, 14%湿基)	26.3	32.1	29.2	47.6	49.8	48.7
灰分(%, 干基)	0.39	0.60	0.50	0.37	0.40	0.39
湿面筋(%, 14%湿基)	29.4	31.0	30.2	38.1	41.4	39.8
面筋指数	51	71	61	37	50	44
面 团:						
粉质: 吸水量(g/mL)	58.7	61.3	60.0	53.0	53.8	53.4
形成时间(min)	3.7	4.0	3.9	3.7	3.7	3.7
稳定时间(min)	3.9	7.3	5.6	7.7	8.9	8.3
拉伸: 拉伸面积135' (cm²)	39	76	57	117	130	124
延伸性(mm)	123	141	132	123	144	134
最大阻力(E.U)	221	403	312	714	754	734
烘焙评价:						
面包体积(mL)						
面包评分						
蒸煮评价:						
面条评分			83	76	78	77

品种名称	西农 3517			西农 979		
样品来源	陕西省			河南省、陕西省		
	最小值	最大值	平均值	最小值	最大值	平均值
籽 粒:						
粒色	白			白		
硬度指数	64	64	64	68	72	69
容重(g/L)	814	819	817	772	793	785
水分(%)	8.4	9.6	9.0	8.0	10.8	9.2
粗蛋白(%, 干基)	14.89	16.12	15.50	13.88	16.51	15.10
降落数值(s)	166	262	214	226	459	302
面 粉:						
出粉率(%)	68.6	70.5	69.5	66.4	71.7	68.6
沉淀指数(mL, 14%湿基)	35.4	36.7	36.0	34.4	46.7	38.9
灰分(%, 干基)	0.46	0.55	0.51	0.45	0.62	0.57
湿面筋(%, 14%湿基)	31.6	35.4	33.5	29.6	35.9	32.6
面筋指数	42	53	47	63	89	77
面 团:						
粉质: 吸水量(g/mL)	59.2	61.5	60.4	60.3	64.1	62.2
形成时间(min)	3.2	3.5	3.4	3.3	5.0	4.2
稳定时间(min)	3.0	3.3	3.2	4.2	16.1	8.6
拉伸: 拉伸面积135' (cm ²)	85	88	87	82	143	108
延伸性(mm)	205	208	206	156	175	166
最大阻力(E.U)	297	304	301	344	718	493
烘焙评价:						
面包体积(mL)						715
面包评分						72
蒸煮评价:						
面条评分						81

品种名称	小偃 22			新麦 26		
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
籽 粒:						
粒色	白			白		
硬度指数	66	70	68	63	64	64
容重(g/L)	765	790	775	786	793	790
水分(%)	9.1	11.3	10.1	10.8	11.2	11.0
粗蛋白(%, 干基)	13.84	15.53	14.78	16.20	16.98	16.59
降落数值(s)	95	303	210	236	319	278
面 粉:						
出粉率(%)	63.7	71.6	67.4	67.6	68.6	68.1
沉淀指数(mL, 14%湿基)	22.5	30.4	25.6	52.2	65.0	58.6
灰分(%, 干基)	0.39	0.65	0.50	0.52	0.57	0.54
湿面筋(%, 14%湿基)	30.1	34.3	31.6	32.8	36.8	34.8
面筋指数	4	38	18	96	98	97
面 团:						
粉质: 吸水量(g/mL)	56.8	60.8	59.3	60.9	64.4	62.7
形成时间(min)	2.2	3.0	2.5	3.2	17.7	10.5
稳定时间(min)	1.1	2.1	1.4	18.1	20.7	19.4
拉伸: 拉伸面积135' (cm ²)				165	196	181
延伸性(mm)				174	179	177
最大阻力(E.U)				731	868	800
烘焙评价:						
面包体积(mL)				840	983	912
面包评分				89	98	93
蒸煮评价:						
面条评分						79

品种名称	徐麦 30			烟农 19		
样品来源	江苏省			安徽省、江苏省、山东省		
	最小值	最大值	平均值	最小值	最大值	平均值
籽 粒:						
粒色	白			白		
硬度指数	51	66	63	49	70	64
容重(g/L)	758	810	788	746	821	784
水分(%)	10.0	11.9	11.1	9.8	11.7	10.8
粗蛋白(%, 干基)	15.52	16.88	16.44	11.08	16.06	13.50
降落数值(s)	350	418	372	247	459	369
面 粉:						
出粉率(%)	64.7	70.5	66.8	62.0	72.1	67.2
沉淀指数(mL, 14%湿基)	34.4	47.4	38.4	28.5	44.4	36.1
灰分(%, 干基)	0.55	0.68	0.60	0.45	0.66	0.53
湿面筋(%, 14%湿基)	32.6	36.2	34.8	23.9	33.5	30.5
面筋指数	59	84	70	36	89	72
面 团:						
粉质: 吸水量(g/mL)	54.9	59.7	57.2	50.3	61.7	57.6
形成时间(min)	4.9	7.3	6.0	1.7	7.0	4.3
稳定时间(min)	7.0	14.1	9.5	2.1	18.0	7.8
拉伸: 拉伸面积135' (cm ²)	81	110	98	71	129	95
延伸性(mm)	129	169	141	107	177	150
最大阻力(E.U)	432	594	526	350	742	490
烘焙评价:						
面包体积(mL)	730	750	743	690	733	712
面包评分	72	74	74	68	73	71
蒸煮评价:						
面条评分			82	75	85	83

品种名称	烟农 5158			闫麦 9710		
样品来源	安徽省			陕西省		
	最小值	最大值	平均值	最小值	最大值	平均值
籽 粒:						
粒色	白			白		
硬度指数	48	63	53	63	64	64
容重(g/L)	802	823	812	786	790	788
水分(%)	10.9	11.6	11.2	8.3	10.2	9.3
粗蛋白(%, 干基)	12.90	14.38	13.55	15.72	16.30	16.01
降落数值(s)	237	345	279	319	328	324
面 粉:						
出粉率(%)	66.1	70.3	67.7	64.7	67.4	66.0
沉淀指数(mL, 14%湿基)	34.9	45.4	39.0	35.3	36.6	36.0
灰分(%, 干基)	0.35	0.43	0.39	0.55	0.61	0.58
湿面筋(%, 14%湿基)	29.5	33.0	31.7	32.7	34.1	33.4
面筋指数	61	72	67	48	56	52
面 团:						
粉质: 吸水量(g/mL)	53.9	60.2	56.1	56.0	57.2	56.6
形成时间(min)	2.5	6.0	3.6	3.9	4.8	4.4
稳定时间(min)	7.6	12.9	9.5	4.2	6.8	5.5
拉伸: 拉伸面积135' (cm ²)	95	127	106	60	69	64
延伸性(mm)	114	156	135	150	153	152
最大阻力(E.U)	505	918	642	281	312	297
烘焙评价:						
面包体积(mL)	710	808	747			
面包评分	68	80	73			
蒸煮评价:						
面条评分	75	79	77			82

品种名称	豫麦 49-198			郑麦 366		
样品来源	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
籽 粒：						
粒色	白			白		
硬度指数	51	64	57	63	64	64
容重(g/L)	778	813	796	796	807	804
水分(%)	8.6	10.0	9.3	10.2	10.8	10.5
粗蛋白(%, 干基)	15.55	15.67	15.61	15.59	15.86	15.75
降落数值(s)	230	313	272	344	390	366
面 粉：						
出粉率(%)	59.1	68.6	63.8	68.8	74.3	71.4
沉淀指数(mL, 14%湿基)	28.1	38.2	33.1	42.2	47.6	44.7
灰分(%, 干基)	0.44	0.51	0.48	0.42	0.55	0.48
湿面筋(%, 14%湿基)	31.2	33.6	32.4	33.1	34.5	33.7
面筋指数	43	54	49	86	90	88
面 团：						
粉质：吸水量(g/mL)	52.4	58.1	55.3	61.0	61.5	61.3
形成时间(min)	2.7	3.2	3.0	5.8	6.7	6.3
稳定时间(min)	3.1	3.3	3.2	8.3	12.6	10.6
拉伸：拉伸面积135’（cm ² ）	36	53	45	113	161	139
延伸性(mm)	154	166	160	188	204	195
最大阻力(E.U)	160	220	190	442	607	534
烘焙评价：						
面包体积(mL)				735	815	758
面包评分				72	80	75
蒸煮评价：						
面条评分						

品种名称	郑麦 7698			郑麦 9023		
样品来源	河南省			河南省、陕西省		
	最小值	最大值	平均值	最小值	最大值	平均值
籽 粒：						
粒色	白			白		
硬度指数	64	65	65	67	73	70
容重(g/L)	776	822	806	795	804	800
水分(%)	10.0	10.7	10.5	9.2	11.2	10.2
粗蛋白(%, 干基)	14.00	15.89	14.79	14.50	15.07	14.81
降落数值(s)	331	385	352	203	371	288
面 粉：						
出粉率(%)	69.6	72.9	70.7	69.7	71.4	70.3
沉淀指数(mL, 14%湿基)	33.4	35.5	34.8	33.6	38.2	36.0
灰分(%, 干基)	0.53	0.62	0.58	0.49	0.60	0.53
湿面筋(%, 14%湿基)	32.1	34.2	33.2	30.9	33.5	32.0
面筋指数	60	82	72	68	78	73
面 团：						
粉质：吸水量(g/mL)	59.7	63.1	61.1	59.1	61.9	60.5
形成时间(min)	4.4	6.7	5.9	4.0	4.7	4.5
稳定时间(min)	5.7	10.3	8.3	5.9	7.0	6.3
拉伸：拉伸面积135’（cm ² ）	64	98	84	102	111	106
延伸性(mm)	157	167	161	172	176	173
最大阻力(E.U)	291	440	378	432	469	452
烘焙评价：						
面包体积(mL)	650					
面包评分	62					
蒸煮评价：						
面条评分	82			82		

品种名称	众麦 1 号			周麦 22		
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
籽 粒：						
粒色	白			白		
硬度指数	39	44	41	55	61	58
容重(g/L)	797	805	801	755	809	784
水分(%)	9.8	10.7	10.4	9.2	12.0	10.8
粗蛋白(%，干基)	14.22	14.60	14.45	13.40	17.53	15.62
降落数值(s)	243	347	310	208	533	344
面 粉：						
出粉率(%)	63.7	69.6	66.4	66.5	74.4	70.2
沉淀指数(mL，14%湿基)	34.7	39.9	37.8	29.4	43.6	35.3
灰分(%，干基)	0.46	0.64	0.55	0.36	0.64	0.50
湿面筋(%，14%湿基)	28.6	30.1	29.3	32.6	40.2	35.6
面筋指数	77	92	85	29	62	51
面 团：						
粉质：吸水量(g/mL)	52.3	54.2	53.2	52.5	58.6	56.0
形成时间(min)	2.0	3.3	2.4	2.5	5.5	3.5
稳定时间(min)	4.1	6.5	5.6	2.2	6.6	3.6
拉伸：拉伸面积135’（cm ² ）	70	98	81	55	86	67
延伸性(mm)	147	161	152	97	185	162
最大阻力(E.U)	304	486	389	216	744	325
烘焙评价：						
面包体积(mL)						
面包评分						
蒸煮评价：						
面条评分						
			84	73		

品种名称	周麦 27			登峰 168	丰舞 981	谷神 6 号
样品来源	河南省			陕西三原	河南舞阳	安徽涡阳
	最小值	最大值	平均值			
籽 粒：						
粒色		白		白	白	白
硬度指数	64	69	66	63	45	63
容重(g/L)	800	819	810	805	792	802
水分(%)	9.8	11.2	10.5	10.1	10.1	10.6
粗蛋白(%，干基)	12.32	13.97	13.14	14.28	14.70	15.10
降落数值(s)	284	314	299	270	317	290
面 粉：						
出粉率(%)	67.0	67.4	67.2	68.9	64.1	66.0
沉淀指数(mL，14%湿基)	24.9	26.0	25.4	20.8	45.2	35.7
灰分(%，干基)	0.53	0.57	0.55	0.41	0.51	0.52
湿面筋(%，14%湿基)	25.4	28.4	26.9	31.1	30.9	37.7
面筋指数	55	65	60	28	75	47
面 团：						
粉质：吸水量(g/mL)	56.0	56.5	56.3	55.0	57.7	58.5
形成时间(min)	2.8	3.4	3.1	1.7	4.0	5.0
稳定时间(min)	3.7	4.2	4.0	1.1	4.7	6.4
拉伸：拉伸面积135’（cm²）	42	44	43		84	98
延伸性(mm)	125	127	126		169	176
最大阻力(E.U)	229	244	237		354	436
烘焙评价：						
面包体积(mL)						
面包评分						
蒸煮评价：						
面条评分						
74						

品种名称	花培 1 号	淮麦 20	淮麦 27	淮麦 29	济南 17	开麦 13
样品来源	河南宁陵	江苏阜宁	江苏泗洪	安徽蒙城	山东菏泽	河南杞县
籽 粒:						
粒色	白	白	白	白	白	白
硬度指数	63	65	45	46	66	50
容重(g/L)	814	801	800	813	780	808
水分(%)	10.7	11.5	10.8	10.8	11.1	10.0
粗蛋白(%, 干基)	14.47	13.38	13.48	12.90	14.19	14.21
降落数值(s)	387	342	316	377	397	361
面 粉:						
出粉率(%)	73.1	66.2	67.1	65.3	70.1	68.4
沉淀指数(mL, 14%湿基)	36.2	31.5	27.2	32.0	30.9	31.3
灰分(%, 干基)	0.62	0.45	0.50	0.50	0.66	0.55
湿面筋(%, 14%湿基)	33.9	29.2	30.1	29.0	32.8	31.6
面筋指数	46	75	65	65	54	56
面 团:						
粉质: 吸水量(g/mL)	59.6	56.3	52.7	54.1	61.2	52.1
形成时间(min)	3.0	4.3	3.3	1.9	3.7	2.7
稳定时间(min)	2.1	6.2	4.4	8.0	3.9	2.8
拉伸: 拉伸面积135' (cm ²)		72	58	76	86	
延伸性(mm)		141	145	125	179	
最大阻力(E.U)		378	280	480	343	
烘焙评价:						
面包体积(mL)						
面包评分						
蒸煮评价:						
面条评分		81		76		

品种名称	兰天 19	连麦 2 号	连麦 5 号	洛麦 22	漯麦 4 号	漯麦 8 号
样品来源	甘肃清水	安徽利辛	江苏灌南	河南宜阳	河南舞阳	河南汝南
籽 粒:						
粒色	红	白	白	白	白	白
硬度指数	64	42	61	48	40	39
容重(g/L)	763	831	792	815	798	780
水分(%)	11.0	9.8	10.0	9.6	9.9	10.9
粗蛋白(%, 干基)	14.22	13.60	14.59	14.16	14.22	13.64
降落数值(s)	271	429	382	336	345	337
面 粉:						
出粉率(%)	72.4	68.1	68.9	65.4	64.8	62.5
沉淀指数(mL, 14%湿基)	33.4	36.8	42.2	28.9	38.8	37.0
灰分(%, 干基)	0.51	0.46	0.48	0.54	0.66	
湿面筋(%, 14%湿基)	31.8	30.9	34.4	31.4	29.2	26.5
面筋指数	30	70	88	59	74	92
面 团:						
粉质: 吸水量(g/mL)	61.1	60.5	56.8	53.4	56.7	54.5
形成时间(min)	2.5	7.9	3.5	2.4	2.5	4.9
稳定时间(min)	2.0	13.6	5.8	3.0	4.0	7.6
拉伸: 拉伸面积135' (cm ²)		84	79		60	90
延伸性(mm)		130	181		140	164
最大阻力(E.U)		525	317		296	406
烘焙评价:						
面包体积(mL)		763				
面包评分		84				
蒸煮评价:						
面条评分		81	81			80

品种名称	郑麦 98	皖麦 38	皖麦 52	武农 986	西农 223	西农 889
样品来源	山东鄯城	安徽涡阳	安徽利辛	陕西扶风	陕西凤翔	陕西渭南
籽粒:						
粒色	白	白	白	白	白	白
硬度指数	66	63	42	65	72	66
容重(g/L)	733	785	775	808	814	819
水分(%)	10.8	11.4	9.6	10.4	9.8	10.5
粗蛋白(%，干基)	15.46	15.90	13.10	13.75	14.56	14.29
降落数值(s)	279	359	220	195	292	370
面粉:						
出粉率(%)	63.7	70.6	65.0	71.8	70.8	69.8
沉淀指数(mL，14%湿基)	35.2	40.8	36.9	35.5	30.7	32.7
灰分(%，干基)	0.60	0.50	0.51	0.42	0.48	0.46
湿面筋(%，14%湿基)	34.3	34.2	36.0	31.6	31.9	31.2
面筋指数	67	72	47	66	46	62
面团:						
粉质: 吸水量(g/mL)	54.7	59.8	54.3	54.7	64.0	56.8
形成时间(min)	4.2	5.2	2.8	4.7	3.0	3.3
稳定时间(min)	6.4	10.2	4.6	4.8	2.9	4.0
拉伸: 拉伸面积135' (cm ²)	106	136	79	72		74
延伸性(mm)	168	172	169	145		181
最大阻力(E.U)	465	612	350	369		286
烘焙评价:						
面包体积(mL)		798				
面包评分		79				
蒸煮评价:						
面条评分	81	80				

品种名称	新辐麦 1 号	新麦 21	兴民 218	宿 553	烟农 21	烟农 5286
样品来源	安徽阜南	河南西峡	陕西西安	安徽宿州	山东苍山	安徽蒙城
籽 粒:						
粒色	白	白	白	白	白	白
硬度指数	54	69	66	62	64	66
容重(g/L)	794	819	783	798	764	814
水分(%)	12.2	10.7	11.0	11.2	10.8	11.8
粗蛋白(%, 干基)	16.40	15.37	14.80	15.46	15.84	13.70
降落数值(s)	278	256	356	421	425	300
面 粉:						
出粉率(%)	68.4	65.6	66.1	65.1	71.3	67.7
沉淀指数(mL, 14%湿基)	35.2	35.2	31.3	62.0	51.8	37.2
灰分(%, 干基)	0.52	0.45	0.57	0.42	0.60	0.46
湿面筋(%, 14%湿基)	38.2	33.6	30.4	35.5	34.6	30.3
面筋指数	41	6	46	76	77	82
面 团:						
粉质: 吸水量(g/mL)	56.7	66.3	56.5	58.6	59.4	59.9
形成时间(min)	3.7	2.5	3.0	7.0	5.0	2.7
稳定时间(min)	3.3	1.9	3.2	12.7	10.0	8.1
拉伸: 拉伸面积135' (cm ²)	86		46	189	94	96
延伸性(mm)	177		151	190	168	147
最大阻力(E.U)	365		202	828	412	505
烘焙评价:						
面包体积(mL)				878		728
面包评分				92		71
蒸煮评价:						
面条评分				84	83	77

品种名称	偃育 898	运旱 20410	长旱 58	郑育麦 9987	中麦 175	周麦 23
样品来源	河南汝南	陕西永寿	陕西永寿	河南沈丘	河南漯河	陕西周至
籽粒:						
粒色	白	白	白	白	白	白
硬度指数	65	64	64	61	46	68
容重(g/L)	789	790	786	793	820	796
水分(%)	11.0	9.6	10.7	10.3	10.1	10.5
粗蛋白(%, 干基)	14.68	15.34	15.11	13.26	14.80	15.02
降落数值(s)	372	338	355	312	286	571
面粉:						
出粉率(%)	69.1	70.3	69.8	72.2	64.6	67.4
沉淀指数(mL, 14%湿基)	39.9	36.7	39.7	23.6	32.1	33.8
灰分(%, 干基)	0.63	0.41	0.38	0.55	0.50	0.62
湿面筋(%, 14%湿基)	33.5	34.3	35.0	27.6	31.0	32.3
面筋指数	85	49	60	19	61	77
面团:						
粉质: 吸水量(g/mL)	58.9	57.4	59.8	57.4	54.6	59.1
形成时间(min)	2.9	3.5	3.7	2.0	2.3	4.2
稳定时间(min)	8.0	3.2	3.1	1.5	2.5	6.5
拉伸: 拉伸面积135' (cm ²)	122	54	47			90
延伸性(mm)	187	189	191			168
最大阻力(E.U)	481	192	166			391
烘焙评价:						
面包体积(mL)						
面包评分						
蒸煮评价:						
面条评分	83					84

品种名称	周麦 24	周麦 25	周麦 26
样品来源	河南周口	河南扶沟	河南周口
籽 粒:			
粒色	白	白	白
硬度指数	62	51	63
容重(g/L)	782	807	774
水分(%)	10.3	10.7	11.3
粗蛋白(%, 干基)	15.36	14.48	15.74
降落数值(s)	427	341	276
面 粉:			
出粉率(%)	71.8	68.9	70.5
沉淀指数(mL, 14%湿基)	39.5	33.6	40.7
灰分(%, 干基)	0.45	0.63	0.48
湿面筋(%, 14%湿基)	30.6	32.8	29.7
面筋指数	95	48	85
面 团:			
粉质: 吸水量(g/mL)	54.0	53.1	52.2
形成时间(min)	7.7	3.0	2.5
稳定时间(min)	14.5	3.2	12.6
拉伸: 拉伸面积135' (cm ²)	119	75	112
延伸性(mm)	135	172	127
最大阻力(E.U)	670	307	686
烘焙评价:			
面包体积(mL)	760		780
面包评分	79		81
蒸煮评价:			
面条评分	80		80

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。该区年降水 800~1400mm，小麦灌浆期间降水量偏多，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。

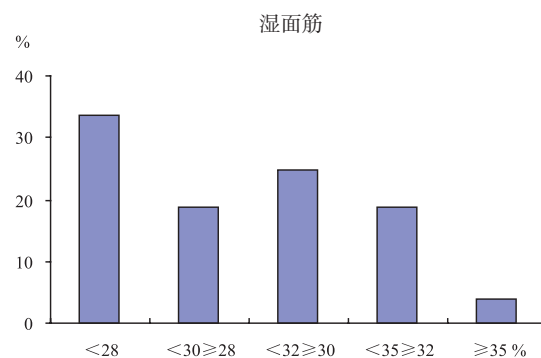
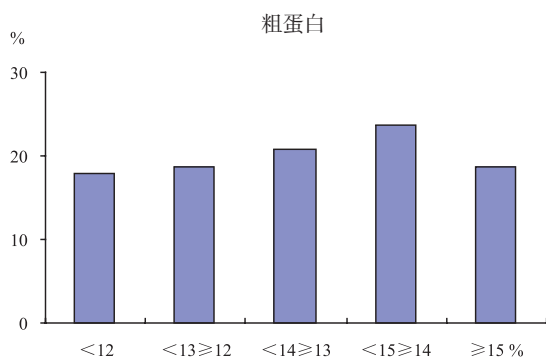
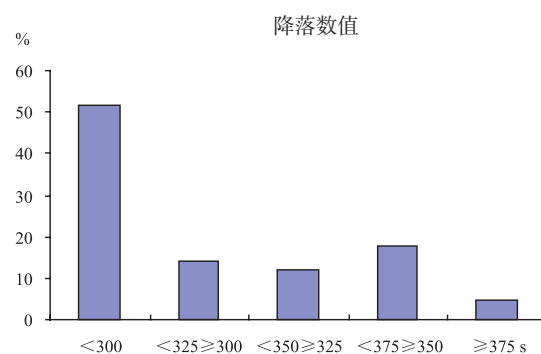
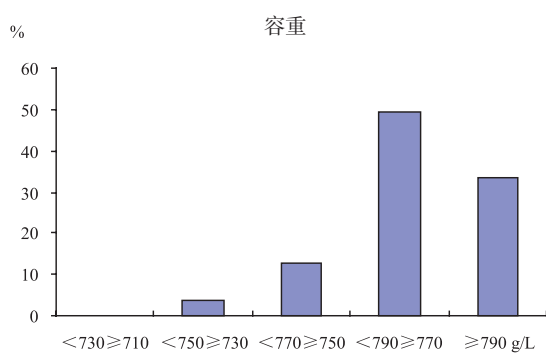
5.1 样品和质量概况

抽样地点如图 5.1.1 所示。样品 101 份，品种 36 个，来自 52 个县（区、市）。其中百农 AK58，来自河南新蔡、正阳；鄂麦 596，来自湖北老河口、襄阳；轮选 22，来自安徽霍邱、寿县；宁麦 13，来自江苏金湖、靖江、南京、泰兴；潘列，来自甘肃成县、陇南；西农 979，来自河南光山、湖北襄阳；襄麦 25，来自湖北老河口、南漳；襄麦 55，来自湖北谷城、宜城；扬辐麦 4 号，来自江苏宝应、常州、高邮、海安、溧阳、泰兴、泰州、扬州；扬麦 13，来自江苏东台、靖江、如皋、仪征；扬麦 16，来自江苏常熟、丹阳、东台、句容、溧阳、南京、南通、太仓、泰州、张家港；豫麦 18-99，来自河南潢川、信阳；郑麦 9023，来自河南罗山、信阳、湖北广水、南漳、随县、随州、襄阳、宜城、云梦、钟祥、江苏大丰、金湖、射阳、盐城；鄂麦 23，来自湖北孝感；鄂麦 25，来自湖北枣阳；鄂麦 352，来自湖北汉川；鄂麦 580，来自湖北随州；泛麦 5 号，来自河南固始；泛麦 8 号，来自河南新蔡；衡观 35，来自湖北襄阳；淮麦 28，来自江苏淮安；淮麦 29，来自安徽霍邱；淮麦 30，来自江苏金湖；洛麦 23，来自安徽明光；生选 6 号，来自江苏泰州；烟农 21，来自安徽寿县；扬辐麦 2 号，来自安徽六安；扬麦 15，来自安徽天长；扬麦 18，来自江苏泰兴；扬麦 20，来自江苏如皋；扬辐麦 5 号，来自安徽六安；豫农 416，来自河南信阳；镇麦 168，来自安徽天长；镇麦 9 号，来自江苏泰州；郑麦 366，来自河南息县；郑麦 7698，来自河南新蔡。

容重变幅 730~827g/L，平均值 783g/L；籽粒粗蛋白含量变幅 9.91%~19.77%，平均值 13.63%；面粉湿面筋含量变幅 19.4%~41.7%，平均值 29.4%；降落数值变幅 156~417s，平均值 295s；面团稳定时间变幅 1.7~33.5min，平均值 5.0min。



图 5.1.1 长江中下游中筋、弱筋麦区抽样县（区、市）



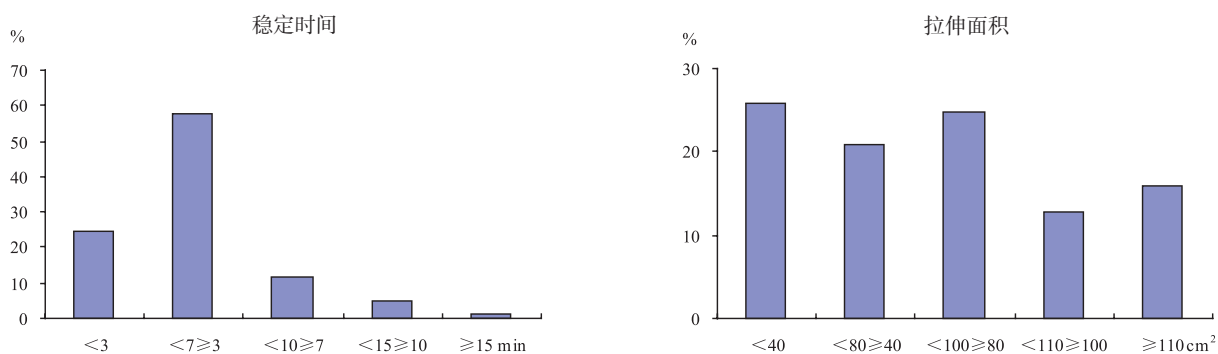


图 5.1.2 长江中下游中筋、弱筋麦区样品质量指标特征

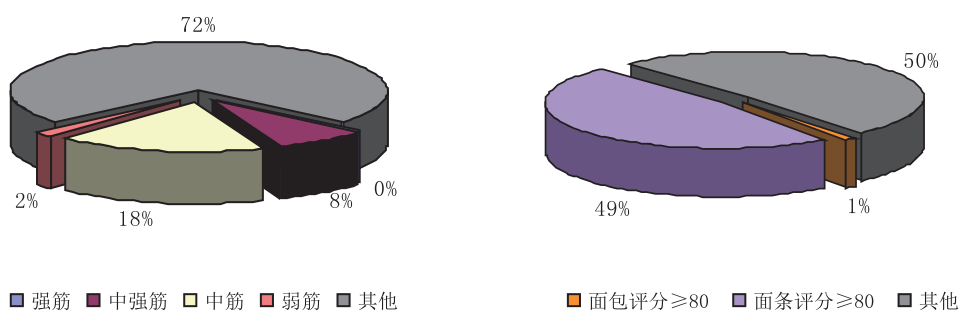


图 5.1.3 长江中下游中筋、弱筋麦区样品中各类型小麦所占比例

5.2 品种质量

品种名称	百农 AK58			鄂麦 596		
样品来源	河南省			湖北省		
	最小值	最大值	平均值	最小值	最大值	平均值
籽 粒：						
粒色	白			白		
硬度指数	66	68	67	49	54	52
容重(g/L)	781	787	784	770	782	776
水分(%)	11.1	11.6	11.4	12.2	13.7	13.0
粗蛋白(%, 干基)	14.78	15.89	15.33	14.09	15.97	15.03
降落数值(s)	341	348	345	322	366	344
面 粉：						
出粉率(%)	64.2	65.6	64.9	51.0	65.0	58.0
沉淀指数(mL, 14%湿基)	29.8	29.8	29.8	33.5	38.8	36.1
灰分(%, 干基)	0.36	0.53	0.44	0.47	0.50	0.48
湿面筋(%, 14%湿基)	30.9	32.7	31.8	28.3	32.9	30.6
面筋指数	39	42	40	75	79	77
面 团：						
粉质：吸水量(g/mL)	59.8	61.1	60.5	52.6	52.7	52.7
形成时间(min)	3.0	3.2	3.1	2.0	3.9	3.0
稳定时间(min)	2.7	3.0	2.9	8.7	8.9	8.8
拉伸：拉伸面积135’（cm ² ）				95	108	101
延伸性(mm)				145	159	152
最大阻力(E.U)				496	498	497
烘焙评价：						
面包体积(mL)						
面包评分						
蒸煮评价：						
面条评分						
			83	81		

品种名称	轮选 22			宁麦 13		
样品来源	安徽省			江苏省		
	最小值	最大值	平均值	最小值	最大值	平均值
籽 粒：						
粒色	白			红		
硬度指数	65	72	69	42	70	58
容重(g/L)	796	827	812	771	793	781
水分(%)	10.1	11.5	10.8	10.6	12.7	11.8
粗蛋白(%, 干基)	12.90	13.20	13.05	10.97	13.91	12.54
降落数值(s)	206	302	254	252	373	287
面 粉：						
出粉率(%)	67.2	69.2	68.2	58.2	69.3	64.9
沉淀指数(mL, 14%湿基)	35.1	36.4	35.8	25.2	40.8	32.1
灰分(%, 干基)	0.47	0.50	0.49	0.50	0.62	0.55
湿面筋(%, 14%湿基)	29.3	30.2	29.8	24.4	30.4	27.0
面筋指数	66	76	71	70	82	76
面 团：						
粉质：吸水量(g/mL)	59.3	60.8	60.1	50.9	60.5	56.2
形成时间(min)	2.3	2.8	2.6	1.8	2.7	2.1
稳定时间(min)	3.5	6.3	4.9	3.7	5.1	4.5
拉伸：拉伸面积135’（cm ² ）	100	119	110	54	83	70
延伸性(mm)	126	145	136	146	178	161
最大阻力(E.U)	536	742	639	262	330	304
烘焙评价：						
面包体积(mL)						
面包评分						
蒸煮评价：						
面条评分						
			77	80		

品种名称	潘列			西农 979		
样品来源	甘肃省			河南省、湖北省		
	最小值	最大值	平均值	最小值	最大值	平均值
籽粒:						
粒色	红			白		
硬度指数	45	46	46	72	73	73
容重(g/L)	787	810	799	765	775	770
水分(%)	10.3	10.5	10.4	11.8	13.5	12.7
粗蛋白(%, 干基)	13.53	14.02	13.78	10.78	15.01	12.89
降落数值(s)	354	361	358	365	410	388
面粉:						
出粉率(%)	67.7	68.6	68.1	65.3	67.1	66.2
沉淀指数(mL, 14%湿基)	33.4	40.1	36.8	27.0	43.3	35.2
灰分(%, 干基)	0.51	0.70	0.60	0.41	0.58	0.50
湿面筋(%, 14%湿基)	31.3	31.6	31.5	21.0	31.7	26.3
面筋指数	51	75	63	93	96	94
面团:						
粉质: 吸水量(g/mL)	55.8	56.1	56.0	59.2	59.4	59.3
形成时间(min)	2.5	2.5	2.5	1.5	17.0	9.3
稳定时间(min)	4.0	5.8	4.9	2.1	33.5	17.8
拉伸: 拉伸面积135' (cm ²)	86	86	86		158	158
延伸性(mm)	166	168	167		162	162
最大阻力(E.U)	358	370	364		750	750
烘焙评价:						
面包体积(mL)						
面包评分						
蒸煮评价:						
面条评分			81	81		

品种名称	襄麦 25			襄麦 55		
样品来源	湖北省			湖北省		
	最小值	最大值	平均值	最小值	最大值	平均值
籽 粒:						
粒色	红			红		
硬度指数	66	69	68	70	71	70
容重(g/L)	767	784	776	754	791	773
水分(%)	11.8	13.0	12.4	11.7	12.7	12.2
粗蛋白(%, 干基)	13.76	19.77	16.76	14.53	15.63	15.08
降落数值(s)	335	336	336	207	339	273
面 粉:						
出粉率(%)	65.5	71.3	68.4	66.7	71.1	68.9
沉淀指数(mL, 14%湿基)	38.9	46.4	42.6	38.0	47.6	42.8
灰分(%, 干基)	0.43	0.46	0.45	0.45	0.49	0.47
湿面筋(%, 14%湿基)	29.1	41.7	35.4	31.3	34.1	32.7
面筋指数	78	79	78	81	86	84
面 团:						
粉质: 吸水量(g/mL)	59.0	61.6	60.3	61.5	64.7	63.1
形成时间(min)	5.7	7.7	6.7	2.0	5.8	3.9
稳定时间(min)	8.0	11.8	9.9	7.1	12.3	9.7
拉伸: 拉伸面积135' (cm ²)	108	136	122	127	138	132
延伸性(mm)	138	171	154	158	163	161
最大阻力(E.U)	606	609	608	618	648	633
烘焙评价:						
面包体积(mL)						
面包评分						
蒸煮评价:						
面条评分						
			79	79		

品种名称	扬辐麦 4 号			扬麦 13		
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
籽 粒：						
粒色	红			红		
硬度指数	44	54	49	39	53	46
容重(g/L)	749	787	775	776	815	793
水分(%)	10.4	13.2	11.5	10.0	13.4	11.5
粗蛋白(%, 干基)	10.12	15.55	13.20	11.31	16.75	13.42
降落数值(s)	204	366	307	156	357	239
面 粉：						
出粉率(%)	61.1	69.9	66.9	65.3	70.8	68.9
沉淀指数(mL, 14%湿基)	16.0	37.3	27.5	19.7	39.8	27.3
灰分(%, 干基)	0.42	0.61	0.50	0.36	0.58	0.44
湿面筋(%, 14%湿基)	21.5	34.2	28.7	23.2	34.6	27.9
面筋指数	36	82	57	46	66	55
面 团：						
粉质：吸水量(g/mL)	50.7	55.2	53.0	49.7	53.6	51.3
形成时间(min)	1.4	3.0	2.2	1.0	2.2	1.5
稳定时间(min)	1.8	4.7	2.8	1.7	3.7	2.5
拉伸：拉伸面积135’（cm ² ）	64	73	67	65	84	77
延伸性(mm)	159	192	174	125	181	162
最大阻力(E.U)	233	302	269	325	374	342
烘焙评价：						
面包体积(mL)						
面包评分						
蒸煮评价：						
面条评分						

品种名称	扬麦 16			豫麦 18-99		
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
籽 粒:						
粒色	红			白		
硬度指数	43	65	57	44	46	45
容重(g/L)	752	796	775	763	789	776
水分(%)	9.7	12.9	11.1	10.7	11.2	11.0
粗蛋白(%, 干基)	9.91	16.06	13.45	11.92	12.71	12.31
降落数值(s)	234	417	313	259	317	288
面 粉:						
出粉率(%)	64.9	71.6	67.6	62.4	70.7	66.5
沉淀指数(mL, 14%湿基)	19.5	48.8	36.7	20.7	23.4	22.0
灰分(%, 干基)	0.36	0.67	0.51	0.45	0.54	0.50
湿面筋(%, 14%湿基)	19.4	34.8	29.4	23.5	27.1	25.3
面筋指数	49	96	71	39	46	42
面 团:						
粉质: 吸水量(g/mL)	46.9	59.4	54.6	55.9	56.0	56.0
形成时间(min)	1.4	4.0	2.5	1.7	2.2	2.0
稳定时间(min)	2.1	5.6	4.1	2.2	2.4	2.3
拉伸: 拉伸面积135' (cm ²)	55	119	87			
延伸性(mm)	123	193	167			
最大阻力(E.U)	212	486	379			
烘焙评价:						
面包体积(mL)						
面包评分						
蒸煮评价:						
面条评分			83			

品种名称	郑麦 9023			鄂麦 23	鄂麦 25	鄂麦 352
样品来源	河南省、湖北省、江苏省			湖北孝感	湖北枣阳	湖北汉川
	最小值	最大值	平均值			
籽 粒:						
粒色		白		白	白	白
硬度指数	51	74	68	50	55	47
容重(g/L)	730	813	788	775	808	796
水分(%)	10.2	13.4	11.6	9.5	11.3	12.1
粗蛋白(%, 干基)	11.13	16.77	13.78	11.71	16.87	12.76
降落数值(s)	179	389	284	360	252	319
面 粉:						
出粉率(%)	65.9	71.5	68.2	65.9	63.7	65.3
沉淀指数(mL, 14%湿基)	22.5	53.9	35.5	23.3	41.4	28.1
灰分(%, 干基)	0.36	0.64	0.49	0.44	0.54	0.41
湿面筋(%, 14%湿基)	23.1	38.1	30.4	26.9	34.8	28.4
面筋指数	46	89	74	72	85	55
面 团:						
粉质: 吸水量(g/mL)	54.2	63.0	59.2	52.6	55.7	50.5
形成时间(min)	1.8	7.0	3.4	1.9	3.7	1.2
稳定时间(min)	3.4	13.2	6.2	4.7	9.0	4.1
拉伸: 拉伸面积135' (cm ²)	59	139	98	80	108	74
延伸性(mm)	102	187	156	116	167	138
最大阻力(E.U)	240	640	469	506	479	396
烘焙评价:						
面包体积(mL)					800	
面包评分					83	
蒸煮评价:						
面条评分			82			

品种名称	鄂麦 580	泛麦 5 号	泛麦 8 号	衡观 35	淮麦 28	淮麦 29
样品来源	湖北随州	河南固始	河南新蔡	湖北襄阳	江苏淮安	安徽霍邱
籽 粒:						
粒色	白	白	白	白	白	白
硬度指数	52	51	53	66	46	50
容重(g/L)	796	801	808	774	770	798
水分(%)	11.3	11.8	10.9	11.4	10.2	10.0
粗蛋白(%, 干基)	10.97	11.36	15.15	16.96	14.33	11.25
降落数值(s)	310	296	232	355	207	249
面 粉:						
出粉率(%)	68.8	64.1	66.1	71.8	63.6	65.9
沉淀指数(mL, 14%湿基)	22.6	31.0	50.2	32.6	31.7	24.4
灰分(%, 干基)	0.44	0.47	0.37	0.53	0.65	0.42
湿面筋(%, 14%湿基)	20.6	22.8	28.3	37.4	30.3	22.3
面筋指数	97	59	97	61	69	64
面 团:						
粉质: 吸水量(g/mL)	49.0	51.9	56.9	60.6	53.5	50.8
形成时间(min)	1.4	1.5	2.8	6.5	4.2	1.5
稳定时间(min)	2.1	4.9	8.1	6.6	5.1	3.0
拉伸: 拉伸面积135' (cm ²)		47	137	102	81	
延伸性(mm)		116	178	146	163	
最大阻力(E.U)		279	582	528	352	
烘焙评价:						
面包体积(mL)						
面包评分						
蒸煮评价:						
面条评分			78	81	82	

品种名称	淮麦 30	洛麦 23	生选 6 号	烟农 21	扬辐麦 2 号	扬麦 15
样品来源	江苏金湖	安徽明光	江苏泰州	安徽寿县	安徽六安	安徽天长
籽 粒:						
粒色	白	白	红	白	白	白
硬度指数	68	35	47	71	60	50
容重(g/L)	794	779	786	812	771	766
水分(%)	11.4	10.9	10.9	10.8	11.3	12.4
粗蛋白(%, 干基)	13.99	15.12	12.65	13.70	12.18	12.97
降落数值(s)	301	262	225	161	325	301
面 粉:						
出粉率(%)	68.3	65.2	69.2	69.4	66.6	65.1
沉淀指数(mL, 14%湿基)	38.4	25.8	25.8	32.8	36.4	24.7
灰分(%, 干基)	0.61	0.37	0.55	0.54	0.42	0.44
湿面筋(%, 14%湿基)	30.5	34.1	29.3	31.6	27.8	25.1
面筋指数	87	39	41	75	60	46
面 团:						
粉质: 吸水量(g/mL)	56.6	51.9	53.7	64.0	56.7	49.3
形成时间(min)	2.5	2.5	1.7	2.4	2.2	1.2
稳定时间(min)	7.6	2.6	1.9	4.1	6.3	3.5
拉伸: 拉伸面积135' (cm ²)	100			105	94	74
延伸性(mm)	184			155	98	151
最大阻力(E.U)	399			528	794	394
烘焙评价:						
面包体积(mL)						
面包评分						
蒸煮评价:						
面条评分	77					

品种名称	扬麦 18	扬麦 20	扬辐麦 5 号	豫农 416	镇麦 168	镇麦 9 号
样品来源	江苏泰兴	江苏如皋	安徽六安	河南信阳	安徽天长	江苏泰州
籽 粒:						
粒色	红	红	白	白	红	白
硬度指数	50	55	42	62	76	67
容重(g/L)	765	778	745	786	749	803
水分(%)	11.5	12.5	10.4	12.4	12.2	10.2
粗蛋白(%, 干基)	13.50	12.00	11.80	15.69	14.74	14.38
降落数值(s)	285	278	362	259	268	219
面 粉:						
出粉率(%)	65.9	70.6	66.3	66.4	66.2	66.7
沉淀指数(mL, 14%湿基)	30.8	22.7	34.7	38.8	37.2	47.3
灰分(%, 干基)	0.55	0.45	0.54	0.46	0.53	0.46
湿面筋(%, 14%湿基)	27.7	24.1	24.7	31.6	32.3	29.6
面筋指数	66	71	90	76	44	96
面 团:						
粉质: 吸水量(g/mL)	50.7	51.0	53.2	56.9	57.5	56.1
形成时间(min)	1.7	1.3	1.5	5.3	4.2	2.5
稳定时间(min)	3.1	1.8	1.8	7.1	5.4	10.4
拉伸: 拉伸面积135' (cm ²)	69			115	91	163
延伸性(mm)	146			166	90	163
最大阻力(E.U)	334			534	843	781
烘焙评价:						
面包体积(mL)						
面包评分						
蒸煮评价:						
面条评分				81	74	82

品种名称	郑麦 366	郑麦 7698
样品来源	河南息县	河南新蔡
籽 粒:		
粒色	白	白
硬度指数	66	68
容重(g/L)	796	805
水分(%)	10.7	11.6
粗蛋白(%, 干基)	15.37	16.11
降落数值(s)	415	289
面 粉:		
出粉率(%)	67.0	67.3
沉淀指数(mL, 14%湿基)	34.7	38.1
灰分(%, 干基)	0.64	0.46
湿面筋(%, 14%湿基)	34.4	35.1
面筋指数	72	62
面 团:		
粉质: 吸水量(g/mL)	66.5	63.3
形成时间(min)	5.8	3.9
稳定时间(min)	5.9	4.9
拉伸: 拉伸面积135' (cm ²)	95	69
延伸性(mm)	184	149
最大阻力(E.U)	388	338
烘焙评价:		
面包体积(mL)		
面包评分		
蒸煮评价:		
面条评分		

6 四川盆地中筋弱筋麦区、云贵高原麦区

四川盆地中筋、弱筋麦区包括盆西平原和丘陵山地。该区年降水量约 1100mm，湿度较大，光照不足，昼夜温差较小。土壤主要为紫色土和黄壤土，紫色土以砂质粘壤土为主，有机质含量 1.1% 左右；黄壤土质地粘重，有机质含量 <1%。盆西平原区土壤肥沃，单产水平较高；丘陵山地土层较薄，肥力不足，小麦商品率较低。该区大部分适宜发展中筋小麦，部分地区也可发展弱筋小麦。

云贵高原麦区包括四川省西南部、贵州全省以及云南省大部地区。该区海拔相对较高，年降水 800~1000mm。土壤主要是黄壤和红壤，质地多为壤质粘土和粘土，土壤有机质含量 1%~3%，总体上适于发展中筋小麦。其中贵州省小麦生长期湿度较大，光照不足，土层薄，肥力差，可适当发展一些弱筋小麦；云南省小麦生长后期雨水较少，光照强度较大，应以发展中筋小麦为主，也可发展弱筋或部分强筋小麦。

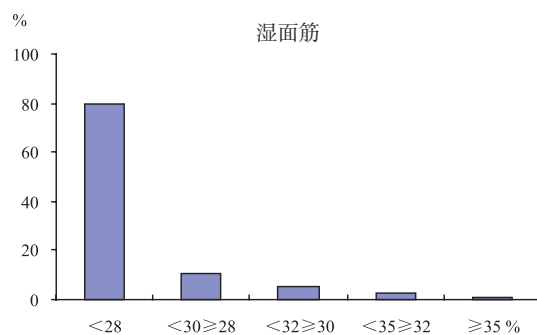
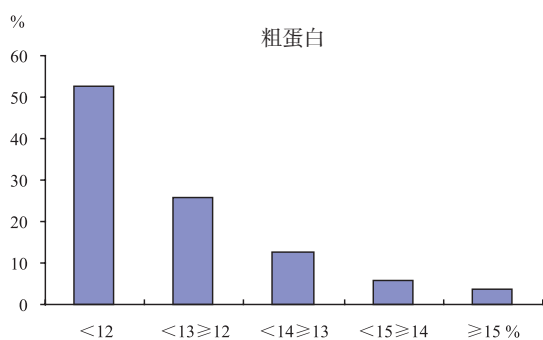
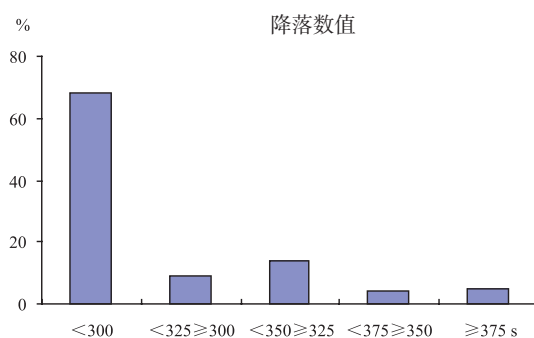
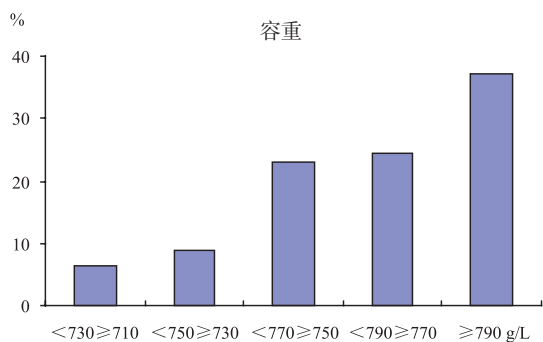
6.1 样品和质量概况

抽样地点如图 6.1.1 所示。样品 105 份，品种 52 个，来自 74 个县（区、市）。其中川麦 104，来自四川广汉、阆中；川麦 42，来自四川高坪、广安、井研、眉山、岳池、中江；川麦 44，来自四川大竹、通江；川麦 47，来自四川富顺、绵竹、武胜；川麦 50，来自四川达县、广安、金堂；川麦 52，来自四川南部、重庆万州；川麦 55，来自四川达县、广汉、绵竹；川农 23，来自四川自贡；绵麦 1403，来自四川荣县、梓潼；绵麦 367，来自四川安县、苍溪、广汉、大竹、江油、仁寿、盐亭、三台、中江；绵麦 31，来自四川武胜、云南彝良；内麦 11，来自四川内江、仁寿；内麦 836，来自四川安岳、黄山、乐至、内江、蓬溪、资中；内麦 8 号，来自四川黄山、简阳；石麦 001，来自云南丘北、石林；西科麦 4 号，来自四川剑阁、旺苍；西科麦 6 号，来自重庆垫江、綦江；渝麦 13，来自四川眉山、重庆丰都、潼南、开县、梁平、荣昌；渝优 7 号，来自四川邻水；云麦 53，来自云南保山、楚雄、德宏、景东彝族自治县、雄县、易门、玉龙；84P98，来自云南南涧；昌麦 26，来自四川西昌；川麦 107，来自云南弥勒；川麦 21，来自四川西昌；川麦 38，来自四川资阳；川麦 43，来自四川绵竹；川麦 45，来自四川彭山；川麦 46，来自四川富顺；川麦 51，来自四川阆中；川麦 58，来自四川乐至；川农 24，来自四川眉山；川农 27，来自四川资阳；丰优 8 号，来自贵州六枝；金丰 626，来自四川渠县；临麦 15，来自云南凤庆；绵麦 168，来自四川盐亭；绵麦 39，来自四川岳池；绵阳 11，来自云南维西；绵阳 19，来自重庆巫山；绵阳 35，来自四川宜宾；绵阳 8723，来自重庆奉节；绵杂麦 168，来自四川平昌；荣麦 757，来自四川广汉；石麦 1 号，来自云南富源；西辐 7 号，来自四川冕宁；西科麦 2 号，来自四川广元；西科麦 45，来自四川南江；渝麦 10，来自重庆渝北；渝麦 7 号，来自重庆合川；渝麦 9 号，来自重庆大足；云麦 103，来自云南宣威；云麦 51，来自云南砚山。

容重变幅 708~835g/L，平均值 774g/L；籽粒粗蛋白含量变幅 7.86%~17.06%，平均值 11.98%；面粉湿面筋含量变幅 15.1%~36.8%，平均值 24.5%；降落数值变幅 62~438s，平均值 203s；面团稳定时间变幅 0.6~18.7min，平均值 2.8min。



图 6.1.1 四川盆地中筋弱筋麦区、云贵高原麦区抽样县（区、市）



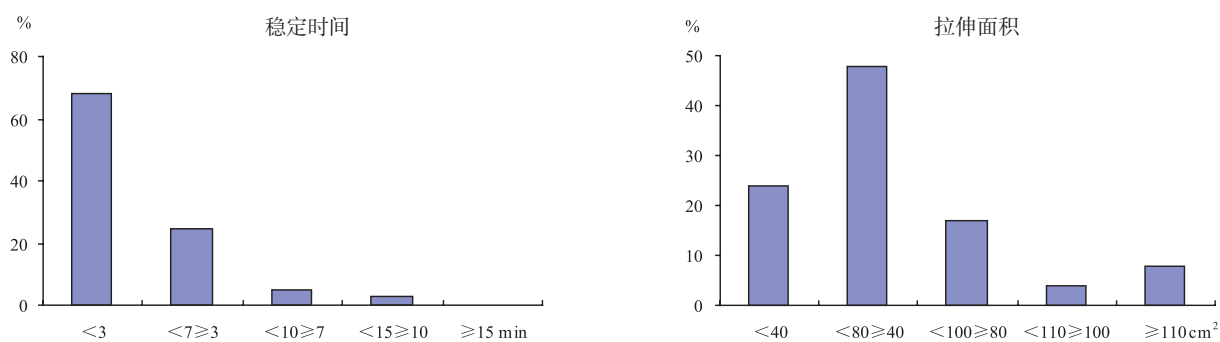


图 6.1.2 四川盆地中筋弱筋麦区、云贵高原麦区样品质量指标特征

6.2 品种质量

品种名称	川麦 104			川麦 42		
样品来源	四川省			四川省		
	最小值	最大值	平均值	最小值	最大值	平均值
籽 粒：						
粒色	红			白		
硬度指数	52	62	57	47	62	55
容重(g/L)	808	823	815	708	812	768
水分(%)	11.5	12.0	11.8	10.1	14.1	11.9
粗蛋白(%，干基)	11.54	13.10	12.32	10.11	13.39	11.61
降落数值(s)	274	326	300	79	260	177
面 粉：						
出粉率(%)	66.8	67.4	67.1	55.0	69.3	60.4
沉淀指数(mL，14%湿基)	32.5	43.3	37.9	18.5	32.5	25.5
灰分(%，干基)	0.47	0.53	0.50	0.46	0.54	0.51
湿面筋(%，14%湿基)	24.4	27.5	26.0	19.4	26.5	23.2
面筋指数						
面 团：						
粉质：吸水量(g/mL)	55.8	57.2	56.5	49.4	57.1	53.4
形成时间(min)	1.8	5.3	3.6	0.9	2.0	1.3
稳定时间(min)	5.5	8.9	7.2	0.6	4.7	2.2
拉伸：拉伸面积135’（cm ² ）	60	96	78	48	80	68
延伸性(mm)	130	142	136	103	167	134
最大阻力(E.U)	353	523	438	213	625	413
烘焙评价：						
面包体积(mL)	860					
面包评分	83					
蒸煮评价：						
面条评分	77	79	78	76	82	79

品种名称	川麦 44			川麦 47		
样品来源	四川省			四川省		
	最小值	最大值	平均值	最小值	最大值	平均值
籽粒:						
粒色	白			白		
硬度指数	56	77	66	45	69	56
容重(g/L)	768	789	778	761	773	769
水分(%)	9.5	12.0	10.7	10.7	12.2	11.5
粗蛋白(%, 干基)	11.23	12.79	12.01	11.16	12.70	11.92
降落数值(s)	98	142	120	242	272	254
面粉:						
出粉率(%)	58.6	58.8	58.7	61.1	64.8	63.5
沉淀指数(mL, 14%湿基)	19.5	21.8	20.6	18.5	22.8	20.8
灰分(%, 干基)	0.52	0.54	0.53	0.46	0.51	0.49
湿面筋(%, 14%湿基)	22.7	25.6	24.2	22.1	26.9	24.5
面筋指数						
面团:						
粉质: 吸水量(g/mL)	53.5	65.2	59.4	52.1	63.4	56.1
形成时间(min)	1.0	2.2	1.6	1.2	2.5	1.7
稳定时间(min)	0.9	1.4	1.2	1.1	2.0	1.6
拉伸: 拉伸面积135' (cm ²)	12	42	27	21	45	30
延伸性(mm)	121	202	161	121	167	139
最大阻力(E.U)	60	145	103	123	188	151
烘焙评价:						
面包体积(mL)						
面包评分						
蒸煮评价:						
面条评分						

品种名称	川麦 50			川麦 52		
样品来源	四川省			四川省、重庆市		
	最小值	最大值	平均值	最小值	最大值	平均值
籽 粒:						
粒色	白			白		
硬度指数	53	56	54	52	70	66
容重(g/L)	809	826	816	753	811	779
水分(%)	9.3	12.5	10.6	9.8	11.8	10.7
粗蛋白(%，干基)	9.66	11.50	10.81	9.49	13.63	10.86
降落数值(s)	148	308	218	120	341	195
面 粉:						
出粉率(%)	59.1	69.4	64.1	62.0	69.5	67.1
沉淀指数(mL，14%湿基)	19.8	25.3	21.7	22.3	33.5	25.9
灰分(%，干基)	0.50	0.55	0.52	0.51	0.62	0.55
湿面筋(%，14%湿基)	20.8	23.0	22.1	18.5	28.0	21.9
面筋指数						
面 团:						
粉质：吸水量(g/mL)	53.0	55.0	54.0	53.5	63.4	59.4
形成时间(min)	1.4	2.0	1.8	1.3	3.2	2.0
稳定时间(min)	1.5	3.9	2.8	1.2	2.7	1.8
拉伸：拉伸面积135' (cm ²)	61	80	71	19	80	44
延伸性(mm)	121	161	142	121	236	157
最大阻力(E.U)	232	385	305	110	240	197
烘焙评价:						
面包体积(mL)						
面包评分						
蒸煮评价:						
面条评分						

品种名称	川麦 55			川农 23		
样品来源	四川省			四川省		
	最小值	最大值	平均值	最小值	最大值	平均值
籽 粒:						
粒色	白			白		
硬度指数	70	74	72	54	58	56
容重(g/L)	749	810	777	760	786	773
水分(%)	10.0	13.2	12.0	11.7	11.7	11.7
粗蛋白(%，干基)	11.16	13.44	12.34	14.55	14.58	14.57
降落数值(s)	192	359	271	214	238	226
面 粉:						
出粉率(%)	62.4	67.6	65.4	58.3	66.6	62.5
沉淀指数(mL，14%湿基)	19.0	27.8	22.7	31.5	32.8	32.1
灰分(%，干基)	0.47	0.52	0.48	0.52	0.54	0.53
湿面筋(%，14%湿基)	22.1	28.8	25.0	31.5	32.9	32.2
面筋指数						
面 团:						
粉质：吸水量(g/mL)	63.5	65.1	64.2	56.0	56.5	56.3
形成时间(min)	1.8	3.3	2.6	2.3	2.8	2.6
稳定时间(min)	1.5	2.4	1.9	3.4	3.6	3.5
拉伸：拉伸面积135' (cm ²)	19	62	34	62	67	65
延伸性(mm)	129	164	143	161	168	165
最大阻力(E.U)	90	355	181	290	295	293
烘焙评价:						
面包体积(mL)						
面包评分						
蒸煮评价:						
面条评分				76	80	78

品种名称	绵麦 1403			绵麦 367		
样品来源	四川省			四川省		
	最小值	最大值	平均值	最小值	最大值	平均值
籽 粒:						
粒色	白			红		
硬度指数	54	55	54	38	57	48
容重(g/L)	785	805	795	711	776	742
水分(%)	10.9	13.0	12.0	9.6	13.1	11.5
粗蛋白(%, 干基)	10.71	12.12	11.42	8.70	11.84	10.25
降落数值(s)	188	266	227	64	203	123
面 粉:						
出粉率(%)	57.7	59.8	58.8	58.0	67.9	62.4
沉淀指数(mL, 14%湿基)	28.8	30.8	29.8	15.8	30.5	23.5
灰分(%, 干基)	0.50	0.51	0.51	0.47	0.69	0.54
湿面筋(%, 14%湿基)	21.2	25.7	23.5	17.0	22.2	19.6
面筋指数						
面 团:						
粉质: 吸水量(g/mL)	52.5	56.4	54.5	48.2	52.9	50.5
形成时间(min)	1.5	1.5	1.5	0.9	1.4	1.1
稳定时间(min)	3.0	6.4	4.7	0.6	4.3	1.5
拉伸: 拉伸面积135' (cm ²)	68	100	84	64	111	83
延伸性(mm)	131	145	138	94	132	111
最大阻力(E.U)	358	600	479	360	793	574
烘焙评价:						
面包体积(mL)						
面包评分						
蒸煮评价:						
面条评分	81			75	76	76

品种名称	绵阳 31			内麦 11		
样品来源	四川省、云南省			四川省		
	最小值	最大值	平均值	最小值	最大值	平均值
籽 粒:						
粒色	白			白		
硬度指数	57	57	57	58	65	62
容重(g/L)	743	787	765	747	776	762
水分(%)	10.6	12.7	11.6	9.9	11.7	10.8
粗蛋白(%, 干基)	12.12	12.48	12.30	13.37	13.73	13.55
降落数值(s)	117	321	219	247	325	286
面 粉:						
出粉率(%)	56.9	66.7	61.8	61.7	62.2	62.0
沉淀指数(mL, 14%湿基)	16.8	25.0	20.9	31.0	40.3	35.6
灰分(%, 干基)	0.51	0.54	0.53	0.47	0.53	0.50
湿面筋(%, 14%湿基)	23.6	24.2	23.9	28.3	28.7	28.5
面筋指数						
面 团:						
粉质: 吸水量(g/mL)	55.8	57.9	56.9	52.9	58.4	55.7
形成时间(min)	1.5	1.5	1.5	1.9	4.7	3.3
稳定时间(min)	1.6	1.6	1.6	4.0	9.9	7.0
拉伸: 拉伸面积135' (cm ²)	48	93	70	53	148	101
延伸性(mm)	155	205	180	138	145	141
最大阻力(E.U)	153	450	301	285	820	553
烘焙评价:						
面包体积(mL)						835
面包评分						81
蒸煮评价:						
面条评分				75	85	80

品种名称	内麦 836			内麦 8 号		
样品来源	四川省			四川省		
	最小值	最大值	平均值	最小值	最大值	平均值
籽 粒:						
粒色	白			白		
硬度指数	52	71	58	56	58	57
容重(g/L)	763	813	778	746	778	762
水分(%)	10.2	13.3	11.7	9.9	11.6	10.8
粗蛋白(%, 干基)	11.02	11.93	11.34	12.51	14.22	13.37
降落数值(s)	92	323	221	90	109	99
面 粉:						
出粉率(%)	55.0	67.4	62.5	56.6	59.2	57.9
沉淀指数(mL, 14%湿基)	22.5	31.5	26.6	37.3	49.5	43.4
灰分(%, 干基)	0.48	0.55	0.51	0.48	0.52	0.50
湿面筋(%, 14%湿基)	20.5	25.0	22.8	26.6	30.4	28.5
面筋指数						
面 团:						
粉质: 吸水量(g/mL)	50.6	56.0	53.6	53.0	53.3	53.2
形成时间(min)	1.3	2.8	1.8	1.3	1.3	1.3
稳定时间(min)	1.2	7.1	4.1	2.3	2.7	2.5
拉伸: 拉伸面积135' (cm ²)	54	107	87	79	183	131
延伸性(mm)	120	168	139	141	157	149
最大阻力(E.U)	325	623	480	380	980	680
烘焙评价:						
面包体积(mL)						
面包评分						
蒸煮评价:						
面条评分	74	89	82			

品种名称	石麦 001			西科麦 4 号		
样品来源	云南省			四川省		
	最小值	最大值	平均值	最小值	最大值	平均值
籽 粒:						
粒色	白			白		
硬度指数	49	49	49	57	57	57
容重(g/L)	783	798	791	738	775	757
水分(%)	9.8	11.9	10.9	10.0	12.0	11.0
粗蛋白(%, 干基)	7.86	12.20	10.03	9.97	13.90	11.94
降落数值(s)	179	289	234	80	190	135
面 粉:						
出粉率(%)	61.8	62.5	62.2	63.4	67.2	65.3
沉淀指数(mL, 14%湿基)	9.0	23.0	16.0	14.0	32.0	23.0
灰分(%, 干基)	0.47	0.52	0.50	0.51	0.55	0.53
湿面筋(%, 14%湿基)	15.1	22.8	18.9	19.4	29.7	24.6
面筋指数						
面 团:						
粉质: 吸水量(g/mL)	53.0	53.2	53.1	53.1	54.7	53.9
形成时间(min)	0.9	1.9	1.4	1.3	1.5	1.4
稳定时间(min)	0.8	3.1	2.0	2.0	2.7	2.4
拉伸: 拉伸面积135' (cm ²)	26	47	36	48	85	67
延伸性(mm)	121	135	128	140	173	156
最大阻力(E.U)	135	240	188	250	360	305
烘焙评价:						
面包体积(mL)						
面包评分						
蒸煮评价:						
面条评分			82			

品种名称	西科麦 6 号			渝麦 13		
样品来源	重庆市			四川省、重庆市		
	最小值	最大值	平均值	最小值	最大值	平均值
籽 粒:						
粒色	白			白		
硬度指数	52	56	54	49	59	55
容重(g/L)	737	750	744	765	804	786
水分(%)	10.6	12.3	11.4	9.7	12.6	11.1
粗蛋白(%, 干基)	11.34	14.75	13.04	10.12	13.66	12.50
降落数值(s)	92	281	186	109	294	193
面 粉:						
出粉率(%)	59.5	66.3	62.9	59.5	67.8	63.8
沉淀指数(mL, 14%湿基)	24.5	36.0	30.3	16.5	35.8	29.2
灰分(%, 干基)	0.53	0.64	0.58	0.49	0.56	0.53
湿面筋(%, 14%湿基)	23.3	30.1	26.7	20.7	29.6	26.5
面筋指数						
面 团:						
粉质: 吸水量(g/mL)	54.2	57.9	56.1	53.8	57.3	55.3
形成时间(min)	1.2	1.5	1.4	1.4	2.3	1.7
稳定时间(min)	0.9	3.3	2.1	2.1	3.4	2.8
拉伸: 拉伸面积135' (cm ²)	60	71	65	48	85	63
延伸性(mm)	130	185	158	131	212	170
最大阻力(E.U)	235	405	320	205	350	276
烘焙评价:						
面包体积(mL)						
面包评分						
蒸煮评价:						
面条评分				73	78	76

品种名称	渝优 7 号			云麦 53		
样品来源	四川省			云南省		
	最小值	最大值	平均值	最小值	最大值	平均值
籽 粒:						
粒色	白			白		
硬度指数	56	60	58	63	67	65
容重(g/L)	758	771	763	770	801	780
水分(%)	9.7	10.7	10.4	9.2	13.2	11.1
粗蛋白(%, 干基)	10.65	12.88	12.11	10.51	14.68	11.98
降落数值(s)	68	184	141	150	306	256
面 粉:						
出粉率(%)	59.8	66.2	63.2	56.4	68.8	63.9
沉淀指数(mL, 14%湿基)	28.5	31.5	30.5	9.8	20.5	14.6
灰分(%, 干基)	0.47	0.49	0.47	0.50	0.53	0.51
湿面筋(%, 14%湿基)	21.1	27.3	25.1	19.6	31.2	24.1
面筋指数						
面 团:						
粉质: 吸水量(g/mL)	52.8	55.6	54.5	58.7	67.0	62.4
形成时间(min)	1.4	1.5	1.4	1.0	2.2	1.7
稳定时间(min)	1.3	2.9	2.1	0.9	2.0	1.3
拉伸: 拉伸面积135' (cm ²)	70	77	74	8	19	14
延伸性(mm)	119	219	164	64	160	127
最大阻力(E.U)	245	455	361	45	118	79
烘焙评价:						
面包体积(mL)						
面包评分						
蒸煮评价:						
面条评分						

品种名称	84P98	昌麦 26	川麦 107	川麦 21	川麦 38	川麦 43
样品来源	云南南涧	四川西昌	云南弥勒	四川西昌	四川资阳	四川绵竹
籽 粒:						
粒色	白	红	白	白	白	白
硬度指数	74	76	57	43	51	62
容重(g/L)	798	778	795	716	748	758
水分(%)	10.7	12.0	11.8	11.8	12.5	14.1
粗蛋白(%, 干基)	13.29	11.48	10.94	10.10	14.39	13.70
降落数值(s)	184	237	382	71	66	99
面 粉:						
出粉率(%)	60.6	64.2	61.1	68.1	58.7	57.1
沉淀指数(mL, 14%湿基)	13.5	14.5	18.0	9.5	42.8	20.0
灰分(%, 干基)	0.51	0.52	0.51	0.52	0.50	0.55
湿面筋(%, 14%湿基)	29.3	24.4	21.7	19.5	31.1	29.7
面筋指数						
面 团:						
粉质: 吸水量(g/mL)	63.4	70.4	54.9	53.0	52.6	55.5
形成时间(min)	2.4	2.0	1.4	1.2	1.8	2.2
稳定时间(min)	1.2	0.9	1.8	0.9	3.3	1.9
拉伸: 拉伸面积135' (cm ²)	17	5	44	3	100	69
延伸性(mm)	244	93	147	33	163	171
最大阻力(E.U)	48	50	210	30	478	295
烘焙评价:						
面包体积(mL)						
面包评分						
蒸煮评价:						
面条评分					78	

品种名称	川麦 45	川麦 46	川麦 51	川麦 58	川农 24	川农 27
样品来源	四川彭山	四川富顺	四川阆中	四川乐至	四川眉山	四川资阳
籽粒:						
粒色	白	白	白	红	白	白
硬度指数	59	45	59	52	61	57
容重(g/L)	775	740	794	804	796	788
水分(%)	12.1	12.4	11.5	11.0	10.7	11.8
粗蛋白(%, 干基)	12.14	11.92	12.62	11.29	10.56	13.42
降落数值(s)	232	166	314	213	228	77
面粉:						
出粉率(%)	61.6	60.3	60.0	67.3	68.9	61.8
沉淀指数(mL, 14%湿基)	22.0	20.5	26.5	27.5	27.3	44.0
灰分(%, 干基)	0.50	0.46	0.52	0.53	0.53	0.47
湿面筋(%, 14%湿基)	22.5	25.3	27.2	22.0	19.6	27.9
面筋指数						
面团:						
粉质: 吸水量(g/mL)	55.8	50.2	57.0	56.4	57.7	55.0
形成时间(min)	2.5	1.4	4.3	3.0	2.0	1.4
稳定时间(min)	2.1	2.0	3.6	3.7	4.8	2.8
拉伸: 拉伸面积135' (cm ²)	38	50	56	56	51	95
延伸性(mm)	151	192	160	154	132	200
最大阻力(E.U)	175	178	255	253	298	370
烘焙评价:						
面包体积(mL)						
面包评分						
蒸煮评价:						
面条评分			82	76	73	

品种名称	丰优 8 号	金丰 626	临麦 15	绵麦 168	绵麦 39	绵阳 11
样品来源	贵州六枝	四川渠县	云南凤庆	四川盐亭	四川岳池	云南维西
籽 粒：						
粒色	白	白	白	白	白	红
硬度指数	78	63	64	59	56	47
容重(g/L)	770	752	820	797	726	756
水分(%)	13.1	13.6	12.2	13.5	11.2	13.8
粗蛋白(%, 干基)	12.09	11.34	17.06	12.62	11.25	10.70
降落数值(s)	179	218	438	283	62	260
面 粉：						
出粉率(%)	59.0	58.2	64.5	58.9	64.7	59.5
沉淀指数(mL, 14%湿基)	38.5	20.3	64.5	37.5	37.5	10.8
灰分(%, 干基)	0.55	0.44	0.51	0.55	0.51	0.52
湿面筋(%, 14%湿基)	23.9	24.3	36.8	26.8	24.1	19.9
面筋指数						
面 团：						
粉质：吸水量(g/mL)	65.7	55.4	63.6	55.0	54.4	53.2
形成时间(min)	2.7	1.2	5.8	1.9	4.3	1.4
稳定时间(min)	4.1	1.6	7.6	5.1	5.8	1.0
拉伸：拉伸面积135’（cm ² ）	34	60	120	49	127	56
延伸性(mm)	161	122	207	160	161	121
最大阻力(E.U)	155	385	455	215	600	333
烘焙评价：						
面包体积(mL)	835					
面包评分	86					
蒸煮评价：						
面条评分	77		82	76	79	

品种名称	绵阳 19	绵阳 35	绵阳 8723	绵杂麦 168	荣麦 757	石麦 1 号
样品来源	重庆巫山	四川宜宾	重庆奉节	四川平昌	四川广汉	云南富源
籽 粒:						
粒色	红	白	白	红	白	白
硬度指数	56	58	54	59	43	53
容重(g/L)	803	734	773	801	774	785
水分(%)	11.8	11.0	8.6	13.5	10.8	11.3
粗蛋白(%, 干基)	12.84	11.60	12.98	15.22	10.76	12.14
降落数值(s)	197	136	173	150	276	79
面 粉:						
出粉率(%)	66.6	62.0	65.9	62.3	66.7	61.5
沉淀指数(mL, 14%湿基)	34.3	25.8	32.0	31.5	22.8	20.5
灰分(%, 干基)	0.56	0.50	0.49	0.50	0.53	0.53
湿面筋(%, 14%湿基)	27.5	21.2	25.8	30.1	21.3	24.2
面筋指数						
面 团:						
粉质: 吸水量(g/mL)	55.0	50.8	54.9	58.1	53.4	54.2
形成时间(min)	2.0	1.2	1.4	3.7	2.5	1.9
稳定时间(min)	6.9	1.4	2.2	3.8	3.3	2.1
拉伸: 拉伸面积135' (cm ²)	118	89	46	93	85	30
延伸性(mm)	174	157	159	181	152	128
最大阻力(E.U)	503	433	208	388	438	148
烘焙评价:						
面包体积(mL)	755					
面包评分	76					
蒸煮评价:						
面条评分	73				76	

品种名称	西辐 7 号	西科麦 2 号	西科麦 45	渝麦 10	渝麦 7 号	渝麦 9 号
样品来源	四川冕宁	四川广元	四川南江	重庆渝北	重庆合川	重庆大足
籽 粒:						
粒色	白	白	白	白	红	白
硬度指数	60	59	61	57	68	62
容重(g/L)	733	798	767	787	788	786
水分(%)	12.1	13.5	11.9	10.7	10.6	11.3
粗蛋白(%, 干基)	9.36	15.20	11.10	12.75	13.38	11.86
降落数值(s)	174	267	162	285	300	209
面 粉:						
出粉率(%)	63.0	57.7	67.1	60.3	67.6	63.4
沉淀指数(mL, 14%湿基)	10.3	36.5	19.0	34.5	25.0	22.8
灰分(%, 干基)	0.52	0.55	0.54	0.55	0.48	0.51
湿面筋(%, 14%湿基)	21.8	32.5	22.8	27.0	28.9	23.0
面筋指数						
面 团:						
粉质: 吸水量(g/mL)	58.9	57.1	55.6	58.6	64.9	57.1
形成时间(min)	1.4	4.2	1.9	1.5	2.4	1.2
稳定时间(min)	0.9	3.9	2.1	2.4	1.3	3.2
拉伸: 拉伸面积135' (cm ²)	22	81	30	48	21	47
延伸性(mm)	130	161	137	168	212	121
最大阻力(E.U)	113	403	155	205	75	303
烘焙评价:						
面包体积(mL)						
面包评分						
蒸煮评价:						
面条评分	74			67		

品种名称	云麦 103	云麦 51
样品来源	云南宣威	云南砚山
籽 粒:		
粒色	白	白
硬度指数	63	74
容重(g/L)	717	835
水分(%)	13.2	12.5
粗蛋白(%, 干基)	15.51	12.59
降落数值(s)	162	342
面 粉:		
出粉率(%)	60.0	63.1
沉淀指数(mL, 14%湿基)	28.5	56.5
灰分(%, 干基)	0.51	0.52
湿面筋(%, 14%湿基)	34.3	26.6
面筋指数		
面 团:		
粉质: 吸水量(g/mL)	58.0	58.4
形成时间(min)	2.5	6.4
稳定时间(min)	1.8	7.2
拉伸: 拉伸面积135' (cm ²)	43	197
延伸性(mm)	185	171
最大阻力(E.U)	165	923
烘焙评价:		
面包体积(mL)		850
面包评分		85
蒸煮评价:		
面条评分		86

7 东北强筋春麦区、北部中筋春麦区、西北强筋中筋春麦区和青藏高原春麦区

东北强筋春麦区：主要包括黑龙江北部、东部和内蒙古大兴安岭等地区。该区光照时间长，昼夜温差大，年降水 450~600mm。土壤主要有暗棕壤、黑土和草甸土，质地为砂质壤土至粘壤，土壤有机质含量 1%~6%。该区土壤肥沃，有利于蛋白质积累，但在小麦收获期前后降水较多，易造成穗发芽和赤霉病发生，常影响小麦品质，适宜于发展红粒强筋或中强筋小麦。

北部中筋春麦区：主要包括内蒙古东部、辽河平原、吉林省西北部和河北、山西、陕西等春麦区。除河套平原和川滩地外，年降水 250~480mm。以栗钙土和褐土为主，土壤有机质含量较低，小麦收获期前后常遇高温或多雨天气，适宜发展红粒中筋小麦。

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，年降水 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，收获期降水频率低，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水对品质形成不利，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，其他地区可发展中筋白粒小麦。

青藏高原春麦区：该区海拔高，光照足，昼夜温差大，空气湿度小，小麦灌浆期长，产量水平较高。通过品种改良，适宜发展红粒中筋小麦。

7.1 样品和质量概况

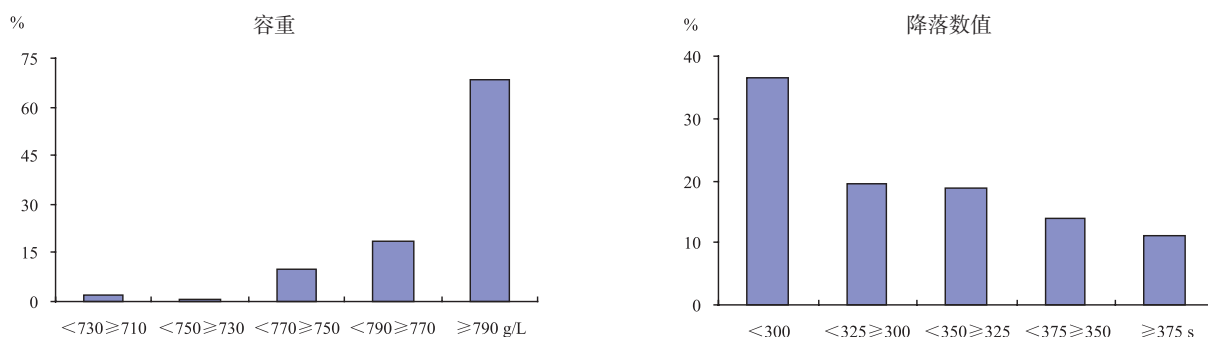
抽样地点如图 7.1.1 所示。样品 107 份，品种 39 个，来自 54 个县（区、市、旗）。其中克春 4 号，来自内蒙古额尔古纳、克什克腾旗；克旱 16，来自黑龙江北安、额尔古纳、海拉尔；垦九 10，来自内蒙古额尔古纳、牙克石；龙麦 33，来自内蒙古莫力达瓦旗、牙克石；宁春 16，来自内蒙古额尔古纳；宁冬 11，来自宁夏贺兰、同心；新春 11，来自新疆巴里坤哈萨克自治县、北屯；新春 17，来自新疆奇台、塔城；新春 26，来自新疆奇台、焉耆；新春 6 号，来自新疆和静、焉耆；新冬 18，来自新疆额敏、吉昌；新冬 18，来自新疆额敏、昌吉、塔城、温泉；新冬 20，来自新疆莎车、疏附、叶城、岳普湖；新冬 22，来自新疆轮台、奇台、沙雅；伊农 18，来自新疆巩留、尼勒克、伊宁；永良 4 号，来自甘肃永昌、内蒙古阿左旗、巴彦淖尔、察右中旗、达拉特旗、磴口、杭锦旗、乌海、乌拉特后旗、乌拉特中旗、五原、武川、兴和、宁夏贺兰、平罗、青铜峡、同心、新疆特克斯；中麦 157，来自青海贵德、循化；8511，来自甘肃酒泉；北麦 9 号，来自内蒙古额尔古纳；丰实黑粒 1 号，来自内蒙古海拉尔；邯邯 5316，来自新疆新和；垦大 8 号，来自内蒙古额尔古纳；拉 1553，来自内蒙古额尔古纳；兰天 15，来自青海循化；龙辐 19，来自黑龙江呼玛；陇中 1 号，来自甘肃定西；宁春 11，来自甘肃靖远；宁春 17，来自新疆额敏；宁春 50，来自宁夏灵武；宁春 5 号，来自宁夏永

宁；宁春 6 号，来自宁夏同心；宁冬 10，来自内蒙古巴彦淖尔；武春 4 号，来自甘肃古浪；新春 14，来自新疆温泉；新春 20，来自新疆额敏；新春 29，来自新疆额敏；新春 35，来自新疆额敏；新冬 29，来自新疆巩留；榆林 8 号，来自宁夏同心；中引 6 号，来自宁夏隆德。

容重变幅 706~854g/L，平均值 798g/L；籽粒粗蛋白含量变幅 9.56%~16.53%，平均值 13.07 %；面粉湿面筋含量变幅 18.3%~36.3%，平均值 27.4%；降落数值变幅 62~544s，平均值 307s；面团稳定时间变幅 1.0~15.3min，平均值 4.8min。



图 7.1.1 东北强筋春麦区、北部中筋春麦区、西北强筋中筋春麦区和青藏高原春麦区取样县（区、市、旗）



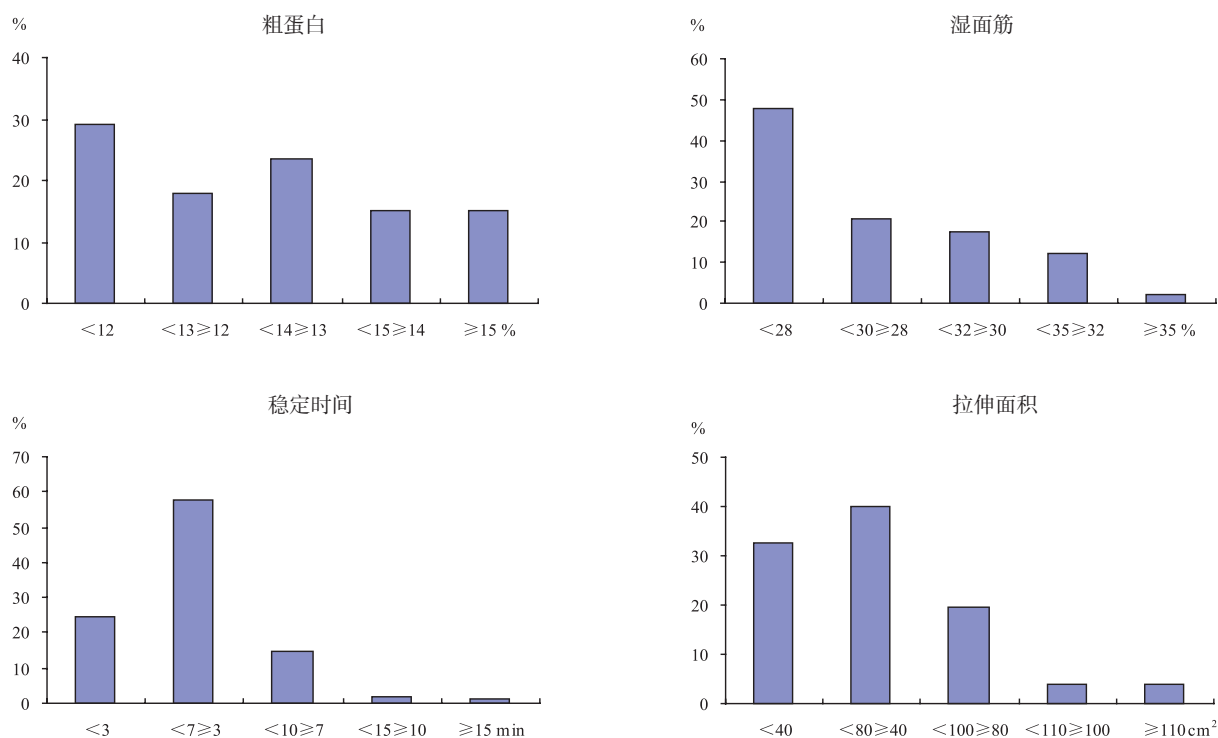


图 7.1.2 东北强筋春麦区、北部中筋春麦区、西北强筋中筋春麦区和青藏高原春麦区样品质量指标特征

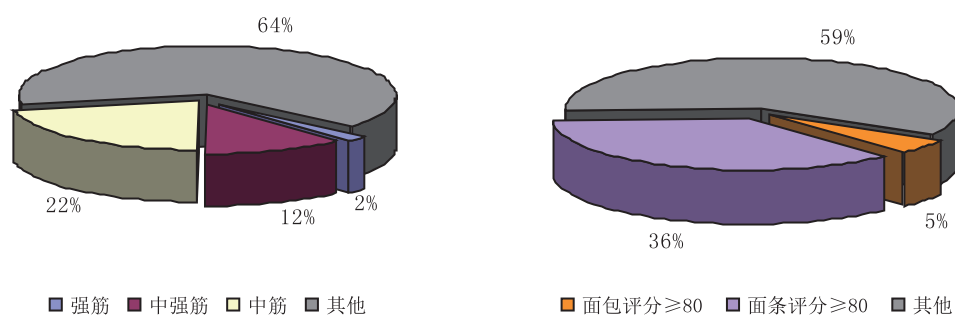


图 7.1.3 东北强筋春麦区、北部中筋春麦区、西北强筋中筋春麦区和青藏高原春麦区样品中各类型小麦所占比例

7.2 品种质量

品种名称	克春 4 号			克旱 16		
样品来源	内蒙古			黑龙江省、内蒙古		
	最小值	最大值	平均值	最小值	最大值	平均值
籽 粒:						
粒色	红			红		
硬度指数	72	73	73	70	71	71
容重(g/L)	764	854	803	770	812	799
水分(%)	12.1	17.3	13.8	12.2	13.1	12.6
粗蛋白(%, 干基)	9.56	13.35	12.04	11.75	13.54	12.33
降落数值(s)	271	358	311	282	356	315
面 粉:						
出粉率(%)	60.3	65.9	63.2	57.1	70.5	64.3
沉淀指数(mL, 14%湿基)	34.8	56.5	47.9	22.5	32.0	26.6
灰分(%, 干基)	0.44	0.55	0.49	0.47	0.51	0.49
湿面筋(%, 14%湿基)	18.3	28.6	25.0	23.5	30.1	26.2
面筋指数						
面 团:						
粉质: 吸水量(g/mL)	64.8	66.0	65.5	60.3	63.1	61.6
形成时间(min)	1.8	3.9	3.0	2.0	2.7	2.3
稳定时间(min)	1.9	5.1	4.0	2.1	2.6	2.3
拉伸: 拉伸面积135' (cm ²)	29	68	51	12	24	18
延伸性(mm)	138	191	166	155	189	166
最大阻力(E.U)	158	270	228	58	88	77
烘焙评价:						
面包体积(mL)						
面包评分						
蒸煮评价:						
面条评分	80	84	82			

品种名称	垦九 10			龙麦 33		
样品来源	内蒙古			内蒙古		
	最小值	最大值	平均值	最小值	最大值	平均值
籽 粒：						
粒色	红			红		
硬度指数	72	77	75	66	67	67
容重(g/L)	756	835	793	750	812	781
水分(%)	12.0	15.7	14.5	12.6	13.9	13.3
粗蛋白(%, 干基)	10.73	11.44	11.06	10.75	15.40	13.08
降落数值(s)	195	337	280.9	233	336	285
面 粉：						
出粉率(%)	62.3	67.8	64.9	67.1	69.4	68.2
沉淀指数(mL, 14%湿基)	26.5	44.5	30.1	47.0	64.0	55.5
灰分(%, 干基)	0.48	0.62	0.53	0.48	0.52	0.50
湿面筋(%, 14%湿基)	19.7	23.2	21.4	21.3	32.6	27.0
面筋指数						
面 团：						
粉质：吸水量(g/mL)	56.3	63.9	60.42	61.2	62.1	61.7
形成时间(min)	1.7	3.2	2.15	1.7	3.0	2.4
稳定时间(min)	2.2	4.8	3.3	1.6	7.7	4.7
拉伸：拉伸面积135'（cm ² ）	17	39	26.5	77	101	89
延伸性(mm)	119	165	137	151	184	167
最大阻力(E.U)	97.5	180	133	398	438	418
烘焙评价：						
面包体积(mL)				925		
面包评分				92		
蒸煮评价：						
面条评分	74	81	76	76		

品种名称	宁春 16			宁冬 11		
样品来源	内蒙古			宁夏		
	最小值	最大值	平均值	最小值	最大值	平均值
籽 粒:						
粒色	红			白		
硬度指数	70	71	71	67	68	67
容重(g/L)	835	838	836	706	807	757
水分(%)	12.4	12.5	12.4	10.4	10.4	10.4
粗蛋白(%, 干基)	11.96	12.03	11.98	12.62	15.52	14.07
降落数值(s)	291	325	305	66	365	216
面 粉:						
出粉率(%)	59.6	68.0	64.2	67.5	68.8	68.1
沉淀指数(mL, 14%湿基)	37.5	46.0	42.5	31.3	33.5	32.4
灰分(%, 干基)	0.48	0.53	0.51	0.47	0.53	0.50
湿面筋(%, 14%湿基)	23.7	24.6	24.1	26.3	34.5	30.4
面筋指数						
面 团:						
粉质: 吸水量(g/mL)	59.7	62.4	61.2	61.2	63.0	62.1
形成时间(min)	2.3	5.0	3.4	2.8	3.0	2.9
稳定时间(min)	6.8	9.9	8.1	1.4	2.1	1.8
拉伸: 拉伸面积135' (cm ²)	72	86	77	12	16	14
延伸性(mm)	164	170	167	118	140	129
最大阻力(E.U)	318	390	351	60	93	76
烘焙评价:						
面包体积(mL)						
面包评分						
蒸煮评价:						
面条评分	80	85	83			

品种名称	新春 11			新春 17		
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
籽 粒：						
粒色	红			红		
硬度指数	71	72	71	68	69	69
容重(g/L)	806	814	810	773	825	799
水分(%)	10.9	11.4	11.2	10.8	11.4	11.1
粗蛋白(%, 干基)	11.45	12.56	12.00	13.03	13.67	13.35
降落数值(s)	239	315	277	166	347	256
面 粉：						
出粉率(%)	60.3	62.5	61.4	59.7	66.7	63.2
沉淀指数(mL, 14%湿基)	30.0	43.5	36.8	35.5	38.3	36.9
灰分(%, 干基)	0.54	0.54	0.54	0.54	0.56	0.55
湿面筋(%, 14%湿基)	23.9	26.5	25.2	27.5	29.0	28.2
面筋指数						
面 团：						
粉质：吸水量(g/mL)	58.4	64.1	61.3	57.6	61.8	59.7
形成时间(min)	3.0	3.3	3.2	6.2	7.4	6.8
稳定时间(min)	1.8	6.0	3.9	7.2	9.6	8.4
拉伸：拉伸面积135’（cm ² ）	17	92	54	67	104	85
延伸性(mm)	173	196	185	171	182	176
最大阻力(E.U)	68	335	201	288	488	388
烘焙评价：						
面包体积(mL)					790	790
面包评分					77	77
蒸煮评价：						
面条评分	79			80	82	81

品种名称	新春 26			新春 6 号		
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
籽 粒:						
粒色	红			红		
硬度指数	69	70	69	68	69	68
容重(g/L)	795	825	810	813	831	822
水分(%)	9.7	10.0	9.9	9.6	10.4	10.0
粗蛋白(%, 干基)	15.06	15.68	15.37	12.99	15.17	14.08
降落数值(s)	327	363	345	236	320	278
面 粉:						
出粉率(%)	64.5	67.9	66.2	66.6	67.7	67.2
沉淀指数(mL, 14%湿基)	41.3	48.0	44.6	34.5	44.0	39.3
灰分(%, 干基)	0.52	0.53	0.52	0.51	0.51	0.51
湿面筋(%, 14%湿基)	32.4	32.8	32.6	27.3	32.7	30.0
面筋指数						
面 团:						
粉质: 吸水量(g/mL)	60.3	63.1	61.7	61.7	63.1	62.4
形成时间(min)	7.8	8.3	8.1	4.3	8.2	6.3
稳定时间(min)	6.8	8.2	7.5	4.3	6.1	5.2
拉伸: 拉伸面积135' (cm ²)	119	130	125	60	120	90
延伸性(mm)	217	227	222	200	219	209
最大阻力(E.U)	410	445	428	220	420	320
烘焙评价:						
面包体积(mL)	910	950	930			
面包评分	89	95	92			
蒸煮评价:						
面条评分	86	90	88	88	89	88

品种名称	新冬 18			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
籽 粒：						
粒色	白			白		
硬度指数	66	68	67	68	69	68
容重(g/L)	802	821	812	796	818	803
水分(%)	9.9	11.2	10.7	9.9	11.4	10.7
粗蛋白(%，干基)	11.59	12.61	12.04	11.56	12.45	12.11
降落数值(s)	311	391	361	223	471	362
面 粉：						
出粉率(%)	65.8	71.8	68.0	61.9	68.7	65.9
沉淀指数(mL，14%湿基)	39.0	50.0	42.9	22.5	28.5	25.3
灰分(%，干基)	0.51	0.55	0.53	0.47	0.55	0.51
湿面筋(%，14%湿基)	22.3	26.4	24.6	23.5	27.2	25.0
面筋指数						
面 团：						
粉质：吸水量(g/mL)	60.0	62.0	61.0	58.3	62.4	60.6
形成时间(min)	2.2	11.4	5.3	2.3	3.3	2.7
稳定时间(min)	6.1	15.3	8.9	1.4	2.5	2.2
拉伸：拉伸面积135’（cm ² ）	50	99	72	38	83	52
延伸性(mm)	153	177	170	154	181	166
最大阻力(E.U)	210	425	319	163	390	235
烘焙评价：						
面包体积(mL)	790			790		
面包评分	76			76		
蒸煮评价：						
面条评分	80	83	81			

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
籽 粒:						
粒色	白			白		
硬度指数	63	68	65	65	70	68
容重(g/L)	761	817	793	813	820	815
水分(%)	9.4	11.4	10.3	10.9	11.2	11.0
粗蛋白(%, 干基)	11.83	14.22	12.91	10.82	11.13	10.94
降落数值(s)	292	544	395	270	350	300
面 粉:						
出粉率(%)	57.8	66.1	62.0	61.5	72.5	66.2
沉淀指数(mL, 14%湿基)	37.0	44.3	42.1	22.5	27.0	24.8
灰分(%, 干基)	0.47	0.54	0.51	0.48	0.54	0.52
湿面筋(%, 14%湿基)	24.2	29.9	26.9	20.8	21.5	21.2
面筋指数						
面 团:						
粉质: 吸水量(g/mL)	55.9	59.1	58.1	62.4	65.6	63.8
形成时间(min)	1.7	5.7	3.5	2.7	2.9	2.8
稳定时间(min)	2.2	9.0	6.1	2.0	3.1	2.6
拉伸: 拉伸面积135' (cm ²)	86	105	92	22	35	30
延伸性(mm)	167	186	179	154	158	156
最大阻力(E.U)	355	455	391	103	163	138
烘焙评价:						
面包体积(mL)	790			790		
面包评分	78			78		
蒸煮评价:						
面条评分	73	85	80	73		

品种名称	永良 4 号			中麦 175		
样品来源	甘肃省、内蒙古、宁夏、新疆			青海		
	最小值	最大值	平均值	最小值	最大值	平均值
籽 粒:						
粒色	红			白		
硬度指数	59	71	65	46	58	52
容重(g/L)	757	838	805	771	783	777
水分(%)	9.3	17.3	11.7	11.9	12.8	12.4
粗蛋白(%, 干基)	11.94	16.36	14.18	11.96	14.46	13.21
降落数值(s)	159	450	318	184	227	205
面 粉:						
出粉率(%)	61.1	73.8	68.5	60.7	67.7	64.2
沉淀指数(mL, 14%湿基)	27.0	51.0	37.0	20.3	29.0	24.6
灰分(%, 干基)	0.44	0.60	0.53	0.53	0.57	0.55
湿面筋(%, 14%湿基)	23.7	35.3	30.4	23.3	30.8	27.1
面筋指数	57	57	57			
面 团:						
粉质: 吸水量(g/mL)	54.2	61.5	58.2	54.3	58.8	56.6
形成时间(min)	4.0	9.3	5.5	2.2	2.5	2.4
稳定时间(min)	2.8	14.2	6.2	2.0	2.6	2.3
拉伸: 拉伸面积135' (cm ²)	53	115	73	33	35	34
延伸性(mm)	137	219	179	150	164	157
最大阻力(E.U)	208	470	305	148	170	159
烘焙评价:						
面包体积(mL)	785	875	823			
面包评分	78	90	83			
蒸煮评价:						
面条评分	73	89	80			

品种名称	8511	北麦 9 号	丰实黑粒 1 号	邯鄹 5316	垦大 8 号	拉 1553
样品来源	甘肃酒泉	内蒙古额尔古纳	内蒙古海拉尔	新疆新和	内蒙古额尔古纳	内蒙古额尔古纳
籽 粒:						
粒色	白	红	红	白	红	红
硬度指数	56	64	70	67	68	70
容重(g/L)	799	770	781	769	836	833
水分(%)	10.8	12.5	11.6	11.1	11.7	13.5
粗蛋白(%, 干基)	13.13	12.80	11.79	15.48	12.27	13.20
降落数值(s)	261	302	343	315	301	298
面 粉:						
出粉率(%)	68.5	64.1	67.3	64.2	62.8	61.8
沉淀指数(mL, 14%湿基)	28.5	24.0	35.0	28.5	25.8	52.5
灰分(%, 干基)	0.50	0.52	0.51	0.50	0.48	0.54
湿面筋(%, 14%湿基)	30.8	28.5	24.2	34.2	24.7	28.2
面筋指数	63					
面 团:						
粉质: 吸水量(g/mL)	55.1	57.9	60.2	66.7	60.2	65.3
形成时间(min)	2.8	2.4	1.8	2.7	2.5	4.2
稳定时间(min)	4.1	1.6	2.3	1.0	3.1	5.8
拉伸: 拉伸面积135' (cm ²)	80	13	21	18	30	66
延伸性(mm)	159	140	159	185	156	177
最大阻力(E.U)	362	60	98	70	135	275
烘焙评价:						
面包体积(mL)						
面包评分						
蒸煮评价:						
面条评分					82	84

品种名称	兰天15	龙辐19	陇中1号	宁春11	宁春17	宁春50
样品来源	青海循化	黑龙江呼玛	甘肃定西	甘肃靖远	新疆额敏	宁夏灵武
籽 粒:						
粒色	白	红	红	白	红	红
硬度指数	62	69	64	65	66	65
容重(g/L)	782	735	779	777	786	768
水分(%)	12.2	12.7	11.0	13.0	10.4	10.7
粗蛋白(%, 干基)	12.53	12.92	11.53	15.33	13.60	15.49
降落数值(s)	279	107	315	317	325	360
面 粉:						
出粉率(%)	65.7	65.6	67.6	64.9	68.1	67.7
沉淀指数(mL, 14%湿基)	37.0	38.5	24.8	32.8	32.3	35.3
灰分(%, 干基)	0.51	0.53	0.45	0.77	0.56	0.54
湿面筋(%, 14%湿基)	26.7	26.0	24.7	33.2	29.3	33.1
面筋指数			49	76		
面 团:						
粉质: 吸水量(g/mL)	60.1	62.7	59.5	62.0	59.3	58.4
形成时间(min)	4.5	1.7	3.2	7.4	4.2	5.7
稳定时间(min)	4.0	1.6	4.3	9.4	3.7	5.3
拉伸: 拉伸面积135' (cm ²)	55	9	33	84	16	72
延伸性(mm)	174	157	122	173	171	196
最大阻力(E.U)	238	40	174	357	140	270
烘焙评价:						
面包体积(mL)				760		
面包评分				79		
蒸煮评价:						
面条评分	77			81	82	76

品种名称	宁春 5 号	宁春 6 号	宁冬 10	武春 4 号	新春 14	新春 20
样品来源	宁夏永宁	宁夏同心	内蒙古巴彦 淖尔	甘肃古浪	新疆温泉	新疆额敏
籽 粒:						
粒色	白	红	白	白	红	红
硬度指数	63	67	63	60	70	68
容重(g/L)	820	721	756	821	818	784
水分(%)	11.0	10.5	10.7	11.0	11.3	10.9
粗蛋白(%, 干基)	13.36	14.19	15.18	16.53	11.05	11.81
降落数值(s)	346	62	227	332	239	259
面 粉:						
出粉率(%)	72.1	58.8	70.6	73.9	65.2	60.5
沉淀指数(mL, 14%湿基)	53.5	48.3	28.8	41.2	35.8	31.8
灰分(%, 干基)	0.51	0.50	0.46	0.47	0.55	0.50
湿面筋(%, 14%湿基)	29.2	29.4	34.3	36.3	20.6	24.4
面筋指数	69					
面 团:						
粉质: 吸水量(g/mL)	60.0	53.5	63.5	62.1	62.4	59.4
形成时间(min)	4.3	2.2	3.3	5.9	1.8	3.3
稳定时间(min)	4.6	3.3	1.8	7.1	6.9	3.7
拉伸: 拉伸面积135' (cm ²)	99	60	16	71	43	56
延伸性(mm)	225	210	156	179	132	159
最大阻力(E.U)	338	210	75	290	243	253
烘焙评价:						
面包体积(mL)						
面包评分						
蒸煮评价:						
面条评分	82			83	86	73

品种名称	新春29	新春35	新冬29	榆林8号	中引6号
样品来源	新疆额敏	新疆额敏	新疆巩留	宁夏同心	宁夏隆德
籽 粒:					
粒色	红	红	白	白	白
硬度指数	68	71	69	65	69
容重(g/L)	822	789	824	793	763
水分(%)	11.0	11.9	10.0	10.2	14.6
粗蛋白(%, 干基)	13.38	11.06	10.60	13.67	14.61
降落数值(s)	161	337	414	309	387
面 粉:					
出粉率(%)	67.4	62.8	69.9	61.5	62.1
沉淀指数(mL, 14%湿基)	33.8	27.3	25.3	44.0	34.5
灰分(%, 干基)	0.61	0.52	0.56	0.51	0.47
湿面筋(%, 14%湿基)	27.4	21.7	22.3	28.5	31.0
面筋指数					
面 团:					
粉质: 吸水量(g/mL)	67.6	60.3	64.4	55.7	57.2
形成时间(min)	2.9	3.0	2.5	3.5	6.3
稳定时间(min)	1.9	2.4	2.6	2.7	8.8
拉伸: 拉伸面积135' (cm ²)	18	50	27	49	84
延伸性(mm)	157	153	135	210	161
最大阻力(E.U)	78	240	143	155	398
烘焙评价:					
面包体积(mL)	815				
面包评分	82				
蒸煮评价:					
面条评分	86 74				

8 达标小麦样品

8.1 达到国标优质强筋一等标准的小麦样品

样品名称	地 区	容重 (g/L)	粗蛋白 (%,干基)	降落数值 (s)	湿面筋 (%,14%湿基)	稳定时间 (min)	面包体积 (mL)	面包总分
山农06-278	安徽宿州	812	17.10	408	36.4	19.9	900	89
山农06-278	安徽宿州	814	17.10	421	36.7	21.8	893	97
山农06-278	山东泰安	813	16.95	411	35.4	18.7	850	90
山农06-278	山东定陶	808	16.80	402	35.5	26.9	830	89
山农06-278	山东嘉祥	810	17.13	401	35.0	18.4	830	89
山农06-278	安徽宿州	816	17.10	416	36.9	22.0	773	85
山农06-278	安徽宿州	812	17.00	412	36.3	16.0	765	83
新麦26	安徽涡阳	786	16.20	319	36.8	20.7	983	98
宿553	安徽宿州	798	15.46	421	35.5	12.7	878	92

注：容重 $\geq 770\text{g/L}$ ，降落数值 $\geq 300\text{s}$ ，粗蛋白 $\geq 15\%$ ，湿面筋 $\geq 35\%$ ，稳定时间 $\geq 10\text{min}$ ，面包评分 ≥ 80

8.2 达到国标优质强筋二等标准的小麦样品

样品名称	地 区	容重 (g/L)	粗蛋白 (%,干基)	降落数值 (s)	湿面筋 (%,14%湿基)	稳定时间 (min)	面包体积 (mL)	面包总分
丰德存麦1号	河南孟州	788	15.63	365	34.5	8.1	760	80
山农06-278	山东德州	807	16.60	370	34.4	22.9	860	92
新春26	新疆奇台	825	15.06	327	32.4	8.2	950	89
新麦26	河南修武	785	16.67	396	33.3	26.3	850	89
烟农5158	安徽宿州	823	14.38	345	32.0	12.9	808	80
郑麦366	河南临颍	796	15.84	349	33.6	9.3	815	80

注：容重 $\geq 770\text{g/L}$ ，降落数值 $\geq 300\text{s}$ ，粗蛋白 $\geq 14\%$ ，湿面筋 $\geq 32\%$ ，稳定时间 $\geq 7\text{min}$ ，面包评分 ≥ 80

8.3 达到国标优质弱筋标准的小麦样品

样品名称	地 区	容重 (g/L)	粗蛋白 (%,干基)	降落数值 (s)	湿面筋 (%,14%湿基)	稳定时间 (min)
川麦107	云南弥勒	795	10.94	382	21.7	1.8
川麦50	四川达县	809	9.66	308	20.8	1.5
鄂麦580	湖北随州	796	10.97	310	20.6	2.1
云麦53	云南玉龙	783	10.51	306	19.6	0.9

注: 容重 $\geq 750\text{g/L}$, 降落数值 $\geq 300\text{s}$, 粗蛋白 $\leq 11.5\%$, 湿面筋 $\leq 22\%$, 稳定时间 $\leq 2.5\text{min}$

8.4 达到郑商所强筋一等标准的小麦样品

样品名称	地区	容重 (g/L)	降落数值 (s)	湿面筋 (%)	稳定时间 (min)	拉伸面积135' (cm^2)
山农06-278	山东定陶	808	402	35.5	26.9	188
山农06-278	山东德州	807	370	34.4	22.9	173
山农06-278	安徽宿州	816	416	36.9	22.0	165
山农06-278	安徽宿州	814	421	36.7	21.8	172
山农06-278	安徽宿州	814	416	36.4	21.7	192
山农06-278	安徽宿州	812	408	36.4	19.9	176
山农06-278	山东泰安	813	411	35.4	18.7	172
山农06-278	山东嘉祥	810	401	35.0	18.4	185
山农06-278	安徽宿州	812	412	36.3	16.0	166
西农979	湖北襄阳	775	410	31.7	33.5	158
西农979	河南邓州	793	459	35.9	16.1	124
襄麦55	湖北宣城	791	339	34.1	12.3	138
新麦0208	河南辉县	824	460	30.8	16.2	143
新麦0208	河南辉县	827	428	30.9	12.4	141
新麦26	河南封丘	772	427	30.3	41.0	198

样品名称	地区	容重 (g/L)	降落数值 (s)	湿面筋 (%)	稳定时间 (min)	拉伸面积135' (cm ²)
新麦26	河南辉县	790	483	30.6	28.2	165
新麦26	河南修武	785	396	33.3	26.3	201
新麦26	安徽涡阳	786	319	36.8	20.7	196
新麦26	河南新乡	788	602	31.3	20.2	213
宿553	安徽宿州	798	421	35.5	12.7	189
徐麦30	江苏邳州	786	359	32.6	14.1	96
烟农5158	安徽宿州	823	345	32.0	12.9	127
郑麦366	河南延津	802	401	33.5	15.3	165
郑麦366	河南安阳	803	391	32.5	14.1	138
郑麦366	河南安阳	806	390	33.7	12.6	137
郑麦366	河南新郑	804	381	33.1	12.6	161
郑麦366	河南临颖	806	390	34.5	12.1	157
郑麦9023	江苏金湖	772	336	34.0	13.2	116
周麦24	河南周口	782	427	30.6	14.5	119
洲元9369	山东莱州	798	355	31.9	16.0	132

注：容重 $\geq 770\text{g/L}$ ，降落数值 $\geq 300\text{s}$ ，湿面筋 $\geq 30\%$ ，稳定时间 $\geq 12\text{min}$ ，拉伸面积 $\geq 90\text{cm}^2$

8.5 达到郑商所强筋二等标准的小麦样品

样品名称	地区	容重 (g/L)	降落数值 (s)	湿面筋 (%)	稳定时间 (min)	拉伸面积135' (cm ²)
鄂麦596	湖北老河口	782	322	32.9	8.7	108
丰德存麦1号	河南太康	812	330	33.4	9.4	93
冀优2018	河北大名	817	432	31.6	11.6	133
冀优2018	河北安国	812	519	30.1	11.6	121
济南17	山东兖州	772	379	34.1	8.0	97
泰农18	山东莒县	794	376	30.3	11.0	114

样品名称	地区	容重 (g/L)	降落数值 (s)	湿面筋 (%)	稳定时间 (min)	拉伸面积135' (cm ²)
皖麦38	安徽涡阳	785	359	34.2	10.2	136
皖麦53	安徽宿州	782	422	41.4	8.9	130
西农979	河南辉县	794	336	30.2	9.7	115
新春26	新疆奇台	825	327	32.4	8.2	119
徐麦30	江苏邳州	776	378	35.3	11.7	109
徐麦30	江苏邳州	776	358	35.2	10.1	101
烟农19	安徽蒙城	790	382	32.6	11.5	129
烟农19	江苏东海	778	459	33.5	10.4	104
烟农19	安徽蒙城	803	457	31.8	8.0	103
烟农5286	安徽蒙城	814	300	30.3	8.1	96
偃育898	河南汝南	789	372	33.5	8.0	122
永良4号	内蒙古兴和	785	340	31.2	11.7	109
运旱618	山西万荣	803	373	30.4	11.3	103
郑麦366	河南延津	803	384	33.9	11.8	156
郑麦366	河南周口	807	367	33.6	10.7	113
郑麦366	河南延津	786	386	34.2	10.4	142
郑麦366	河南延津	780	414	34.4	10.2	130
郑麦366	河南临颍	796	349	33.6	9.3	151
郑麦366	河南驻马店	807	344	33.8	8.3	113
郑麦7698	河南商丘	817	385	33.1	10.3	97
郑麦7698	河南商丘	809	355	33.2	8.3	98
郑麦9023	湖北襄阳	784	368	38.1	10.3	123

注：容重 $\geq 770\text{g/L}$ ，降落数值 $\geq 300\text{s}$ ，湿面筋 $\geq 30\%$ ，稳定时间 $\geq 8\text{min}$ ，拉伸面积 $\geq 90\text{cm}^2$

8.6 达到中强筋标准的小麦样品

样品名称	地 区	容重 (g/L)	粗蛋白 (%,干基)	降落数值 (s)	湿面筋 (%,14%湿基)	稳定时间 (min)	面条评分
百农AK58	河南武陟	815	13.84	383	29.8	6.4	83
百农AK58	河南濮阳	802	14.19	363	30.1	6.4	83
百农AK58	河南开封	863	13.57	425	28.2	6.7	83
百农AK58	河南新乡	811	14.36	431	31.5	6.8	83
百农AK58	河南长葛	806	15.11	362	31.7	6.8	83
百农AK58	河南夏邑	783	15.45	394	32.4	6.9	83
百农AK58	河南南乐	784	13.05	389	30.0	6.9	83
百农AK58	河南鹿邑	811	15.27	391	30.2	7.5	83
百农AK58	河南长垣	807	14.58	376	28.2	8.3	83
百农AK58	河南沁阳	800	14.00	403	29.3	9.6	83
百农AK58	河南滑县	789	14.50	452	29.1	10.0	83
鄂麦596	湖北老河口	782	15.97	322	32.9	8.7	81
鄂麦596	湖北襄阳	770	14.09	366	28.3	8.9	81
衡观35	湖北襄阳	774	16.96	355	37.4	6.6	81
淮麦20	江苏阜宁	801	13.38	342	29.2	6.2	81
淮麦28	江苏涟水	775	15.09	352	31.2	8.5	82
淮麦28	江苏涟水	775	14.89	343	30.5	10.8	82
连麦2号	安徽利辛	831	13.60	429	30.9	13.6	81
良星66	山西临猗	781	14.62	424	33.4	6.7	80
临麦15	云南凤庆	820	17.06	438	36.8	7.6	82
宁春11	甘肃靖远	777	15.33	317	33.2	9.4	81
宁春4号	宁夏青铜峡	779	13.06	382	28.0	6.5	80
宁春4号	宁夏贺兰	816	13.07	328	28.1	9.9	82
泰农18	山东定陶	802	14.39	390	31.0	7.3	83
泰农18	山东泰安	790	13.25	339	29.2	8.0	83

样品名称	地 区	容重 (g/L)	粗蛋白 (%,干基)	降落数值 (s)	湿面筋 (%,14%湿基)	稳定时间 (min)	面条评分
泰农18	山东莒县	794	13.53	376	30.3	11.0	83
皖麦38	安徽涡阳	785	15.90	359	34.2	10.2	80
武春4号	甘肃古浪	821	16.53	332	36.3	7.1	83
西农979	陕西岐山	779	15.10	328	32.2	6.2	81
西农979	河南辉县	794	13.74	336	30.2	9.7	81
西农979	河南邓州	793	16.51	459	35.9	16.1	81
西农979	湖北襄阳	775	15.01	410	31.7	33.5	81
新春17	新疆奇台	825	13.67	347	29.0	9.6	82
新春26	新疆焉耆	795	15.68	363	32.8	6.8	90
新春26	新疆奇台	825	15.06	327	32.4	8.2	86
新春6号	新疆焉耆	813	15.17	320	32.7	6.1	89
新冬22	新疆奇台	817	14.22	379	29.9	9.0	85
宿553	安徽宿州	798	15.46	421	35.5	12.7	84
徐麦30	江苏丰县	807	15.52	352	34.2	7.0	82
徐麦30	江苏徐州	810	16.67	390	36.1	7.5	82
徐麦30	江苏徐州	806	16.44	418	36.2	8.2	82
徐麦30	江苏邳州	776	16.88	358	35.2	10.1	82
徐麦30	江苏邳州	776	16.74	378	35.3	11.7	82
徐麦30	江苏邳州	786	16.07	359	32.6	14.1	82
烟农19	江苏东海	810	13.08	433	29.3	6.4	85
烟农19	安徽蒙城	803	13.30	457	31.8	8.0	81
烟农19	江苏东海	778	16.06	459	33.5	10.4	85
烟农19	安徽蒙城	790	13.80	382	32.6	11.5	81
闫麦9710	陕西高陵	786	16.30	328	34.1	6.8	82
偃育898	河南汝南	789	14.68	372	33.5	8.0	83
永良4号	内蒙古巴彦淖尔	818	14.06	367	30.9	6.0	85

样品名称	地 区	容重 (g/L)	粗蛋白 (%,干基)	降落数值 (s)	湿面筋 (%,14%湿基)	稳定时间 (min)	面条评分
永良4号	内蒙古巴彦淖尔	822	14.22	354	30.8	6.5	81
永良4号	内蒙古巴彦淖尔	810	13.93	326	29.9	7.9	86
永良4号	内蒙古兴和	785	14.26	340	31.2	11.7	89
运早618	山西万荣	803	15.13	373	30.4	11.3	84
郑麦0856	河南孟州	789	15.20	332	31.0	6.3	85
郑麦7698	河南商丘	809	14.29	355	33.2	8.3	82
郑麦7698	河南方城	776	15.89	331	34.2	9.0	82
郑麦9023	河南新野	795	14.86	371	31.5	6.0	82
郑麦9023	江苏盐城	793	13.83	358	31.8	6.5	82
郑麦9023	湖北宣城	805	14.83	346	32.6	7.4	82
郑麦9023	湖北襄阳	784	16.77	368	38.1	10.3	82
郑麦9023	江苏金湖	772	15.97	336	34.0	13.2	82
众麦1号	河南淮阳	805	14.22	341	28.6	6.1	84
众麦1号	河南商水	800	14.53	347	29.4	6.5	84
周麦23	陕西周至	796	15.02	571	32.3	6.5	84
周麦24	河南周口	782	15.36	427	30.6	14.5	80

注：容重 $\geq 770\text{g/L}$ ，降落数值 $\geq 300\text{s}$ ，粗蛋白 $\geq 13\%$ ，湿面筋 $\geq 28\%$ ，稳定时间 $\geq 6\text{min}$ ，面条评分 ≥ 80

8.7 面包烘焙品质优良的小麦样品

样品名称	地 区	容重 (g/L)	粗蛋白 (%,干基)	降落数值 (s)	湿面筋 (%,14%湿基)	稳定时间 (min)	面包体积 (mL)	面包总分
川麦104	四川阆中	808	13.10	274	27.5	8.9	860	83
鄂麦25	湖北枣阳	808	16.87	252	34.8	9.0	800	83
冀优2018	河北安国	812	13.79	519	30.1	11.6	800	83
冀优2018	河北隆尧	803	15.67	236	33.0	8.2	820	85
临麦15	云南凤庆	820	17.06	438	36.8	7.6	835	86
龙麦33	内蒙古莫力达瓦旗	750	15.40	233	32.6	7.7	925	92

样品名称	地 区	容重 (g/L)	粗蛋白 (%,干基)	降落数值 (s)	湿面筋 (%,14%湿基)	稳定时间 (min)	面包体积 (mL)	面包总分
内麦11	四川内江	747	13.73	325	28.3	9.9	835	81
宁春4号	宁夏同心	795	16.36	257	35.3	9.6	875	90
山农06-278	山东定陶	808	16.80	402	35.5	26.9	830	89
山农06-278	山东德州	807	16.60	370	34.4	22.9	860	92
山农06-278	安徽宿州	814	17.10	421	36.7	21.8	893	97
山农06-278	安徽宿州	812	17.10	408	36.4	19.9	900	89
山农06-278	山东泰安	813	16.95	411	35.4	18.7	850	90
山农06-278	山东嘉祥	810	17.13	401	35.0	18.4	830	89
师栾02-1	河北栾城	777	16.08	218	31.8	12.9	850	90
新春26	新疆奇台	825	15.06	327	32.4	8.2	950	89
新春26	新疆焉耆	795	15.68	363	32.8	6.8	910	95
新麦0208	河南辉县	824	15.38	460	30.8	16.2	800	83
新麦26	河南长垣	809	15.17	551	28.8	48.2	800	86
新麦26	河南封丘	772	15.96	427	30.3	41.0	830	88
新麦26	河南修武	785	16.67	396	33.3	26.3	850	89
新麦26	安徽涡阳	786	16.20	319	36.8	20.7	983	98
新麦26	河南新乡	788	15.87	602	31.3	20.2	850	91
新麦26	河南延津	790	15.61	480	29.8	18.8	860	92
新麦26	河南上蔡	793	16.98	236	32.8	18.1	840	89
新麦26	河南辉县	791	16.51	573	29.4	17.6	840	89
宿553	安徽宿州	798	15.46	421	35.5	12.7	878	92
烟农5158	安徽宿州	823	14.38	345	32.0	12.9	808	80
郑麦366	河南临颖	796	15.84	349	33.6	9.3	815	80
中引6号	宁夏隆德	763	14.61	387	31.0	8.8	815	82
洲元9369	山东莱州	798	15.40	355	31.9	16.0	840	89

注：面包评分 ≥ 80 ，面包体积 $\geq 800\text{mL}$

8.8 蒸煮品质优良的小麦样品

样品名称	地 区	容重 (g/L)	粗蛋白 (%,干基)	降落数值 (s)	湿面筋 (%,14%湿基)	稳定时间 (min)	面条总分
矮抗58	河南博爱	810	13.64	396	29.3	5.2	83
矮抗58	河南滑县	789	14.50	452	29.1	10.0	83
矮抗58	河南浚县	812	13.59	413	29.0	4.4	83
矮抗58	河南开封	863	13.57	425	28.2	6.7	83
矮抗58	河南临颍	799	14.89	419	32.4	5.6	83
矮抗58	河南灵宝	798	14.73	413	31.3	3.3	83
矮抗58	河南鹿邑	811	15.27	391	30.2	7.5	83
矮抗58	河南漯河	823	14.65	303	32.3	4.3	83
矮抗58	河南泌阳	793	16.02	323	33.2	3.8	83
矮抗58	河南民权	804	16.44	307	33.9	3.7	83
矮抗58	河南南乐	784	13.05	389	30.0	6.9	83
矮抗58	河南濮阳	802	14.19	363	30.1	6.4	83
矮抗58	河南淇县	818	14.22	397	29.5	3.8	83
矮抗58	河南沁阳	800	14.00	403	29.3	9.6	83
矮抗58	河南商丘	804	14.18	439	29.6	4.3	83
矮抗58	河南商丘	830	14.88	416	30.6	5.0	83
矮抗58	河南唐河	832	13.04	468	27.9	4.1	83
矮抗58	河南通许	820	14.31	337	29.1	5.7	83
矮抗58	河南尉氏	818	14.28	401	29.9	4.8	83
矮抗58	河南温县	825	13.82	384	29.4	5.6	83
矮抗58	河南武陟	812	13.86	353	30.1	5.9	83
矮抗58	河南武陟	815	13.84	383	29.8	6.4	83
矮抗58	河南夏邑	783	15.45	394	32.4	6.9	83
矮抗58	河南新乡	811	14.48	423	31.7	5.7	83
矮抗58	河南新乡	811	14.36	431	31.5	6.8	83

样品名称	地 区	容重 (g/L)	粗蛋白 (%,干基)	降落数值 (s)	湿面筋 (%,14%湿基)	稳定时间 (min)	面条总分
矮抗58	河南新郑	821	14.85	588	30.8	4.8	83
矮抗58	河南许昌	829	15.66	398	31.1	4.7	83
矮抗58	河南鄢陵	794	15.52	327	34.2	3.9	83
矮抗58	河南长葛	806	15.11	362	31.7	6.8	83
矮抗58	河南长垣	807	14.58	376	28.2	8.3	83
矮抗58	河南正阳	781	15.89	341	32.7	3.0	83
川麦42	四川井研	775	11.63	238	23.6	3.5	82
川麦51	四川阆中	794	12.62	314	27.2	3.6	82
川农23	四川自贡	786	14.58	214	32.9	3.6	80
鄂麦596	湖北老河口	782	15.97	322	32.9	8.7	81
鄂麦596	湖北襄阳	770	14.09	366	28.3	8.9	81
丰德存麦1号	河南许昌	819	14.51	344	29.6	5.4	83
衡观35	河北景县	756	15.12	257	34.0	3.7	81
衡观35	河南镇平	794	15.07	333	35.1	5.1	81
衡观35	湖北襄阳	774	16.96	355	37.4	6.6	81
淮麦20	江苏阜宁	801	13.38	342	29.2	6.2	81
淮麦28	江苏淮安	770	14.33	207	30.3	5.1	82
淮麦28	江苏涟水	775	15.09	352	31.2	8.5	82
淮麦28	江苏涟水	775	14.89	343	30.5	10.8	82
淮麦28	江苏涟水	743	15.92	262	30.3	11.4	82
济麦22	河北安平	790	13.10	386	30.0	3.6	82
济麦22	河北清河	801	14.04	273	30.1	3.2	82
济麦22	江苏东海	807	12.65	396	28.7	3.7	82
济麦22	江苏赣榆	773	13.32	368	31.6	3.6	82
济麦22	江苏灌南	814	14.78	401	33.1	3.3	82
济麦22	江苏邳州	777	14.50	364	30.4	4.5	82

样品名称	地 区	容重 (g/L)	粗蛋白 (%,干基)	降落数值 (s)	湿面筋 (%,14%湿基)	稳定时间 (min)	面条总分
济麦22	江苏徐州	794	15.09	398	33.1	5.5	82
济麦22	山东东阿	782	14.08	377	31.6	3.9	82
济麦22	山东冠县	785	14.30	396	32.4	3.0	82
济麦22	山东广饶	774	14.30	410	31.5	3.1	82
济麦22	山东广饶	773	14.34	380	31.7	3.0	82
济麦22	山东嘉祥	814	13.67	400	30.2	3.2	82
济麦22	山东莒南	799	15.21	415	33.5	3.0	82
济麦22	山东莱州	795	14.06	439	32.6	3.3	82
济麦22	山东聊城	804	14.65	355	32.8	3.9	82
济麦22	山东陵县	750	15.65	342	33.4	3.1	82
济麦22	山东宁津	774	14.45	427	33.0	3.3	82
济麦22	山东宁阳	803	15.22	380	34.6	3.3	82
济麦22	山东平度	805	14.73	390	33.2	3.0	82
济麦22	山东平阴	788	14.61	340	30.6	3.0	82
济麦22	山东曲阜	779	14.29	366	32.8	3.8	82
济麦22	山东鄒城	778	13.51	356	29.9	3.3	82
济麦22	山东汶上	792	13.81	397	31.0	3.0	82
济麦22	山东无棣	774	14.89	417	33.2	3.6	82
济麦22	山东武城	787	13.88	331	29.9	3.4	82
济麦22	山东沂南	801	13.54	307	30.1	3.3	82
济麦22	山东禹城	764	14.98	396	33.7	3.2	82
济麦22	山东鄒城	799	14.78	398	31.8	3.2	82
济麦22	山东鄒城	800	15.05	427	31.2	3.6	82
济麦22	山东鄒城	800	15.73	420	32.0	3.0	82
济麦22	山东枣庄	782	15.48	328	33.0	4.2	82
济麦22	山东枣庄	769	15.95	293	34.7	3.1	82

样品名称	地 区	容重 (g/L)	粗蛋白 (%,干基)	降落数值 (s)	湿面筋 (%,14%湿基)	稳定时间 (min)	面条总分
济麦22	山东枣庄	799	13.86	310	31.5	3.1	82
济麦22	山东章丘	795	14.39	341	31.3	3.0	82
济麦22	山东章丘	764	15.69	329	34.5	3.1	82
济麦22	山东邹城	772	15.01	422	34.7	5.3	82
济麦22	山西襄汾	799	14.99	389	33.6	5.8	82
济麦22	天津武清	763	15.40	391	33.4	3.3	82
晋麦79	山西洪洞	805	12.63	348	26.5	5.2	89
克春4号	内蒙古额尔古纳	790	13.23	305	28.6	5.1	84
克春4号	内蒙古额尔古纳	854	13.35	358	28.1	5.1	80
垦大8号	内蒙古额尔古纳	836	12.27	301	24.7	3.1	82
垦九10	内蒙古额尔古纳	835	11.30	337	23.2	3.5	81
拉1553	内蒙古额尔古纳	833	13.20	298	28.2	5.8	84
连麦2号	安徽利辛	831	13.60	429	30.9	13.6	81
连麦5号	江苏灌南	792	14.59	382	34.4	5.8	81
良星66	河北柏乡	768	13.91	257	30.5	3.2	80
良星66	山东冠县	760	14.86	419	33.6	4.3	80
良星66	山东临邑	758	14.88	381	33.5	3.7	80
良星66	山西临猗	781	14.62	424	33.4	6.7	80
临丰3号	山西洪洞	791	11.63	318	23.7	5.5	86
临麦15	云南凤庆	820	17.06	438	36.8	7.6	82
鲁原502	河北新乐	742	14.49	424	31.8	5.5	80
鲁原502	山东定陶	778	15.25	287	32.9	3.7	80
鲁原502	山东东阿	780	14.12	374	30.2	5.5	80
鲁原502	山东菏泽	788	13.64	408	30.5	3.5	80
鲁原502	山东桓台	765	14.99	422	31.3	4.7	80
漯麦8号	河南汝南	780	13.64	337	26.5	7.6	80

样品名称	地 区	容重 (g/L)	粗蛋白 (%,干基)	降落数值 (s)	湿面筋 (%,14%湿基)	稳定时间 (min)	面条总分
绵麦1403	四川荣县	785	12.12	266	25.7	6.4	81
内麦11	四川仁寿	776	13.37	247	28.7	4.0	85
内麦836	四川资中	763	11.02	220	20.5	4.4	89
内麦836	四川乐至	769	11.26	257	23.7	4.2	83
内麦836	四川黄山	768	11.50	323	25.0	6.1	81
宁春11	甘肃靖远	777	15.33	317	33.2	9.4	81
宁春16	内蒙古额尔古纳	837	12.03	298	23.9	6.8	85
宁春16	内蒙古额尔古纳	835	11.96	325	24.6	9.9	84
宁春16	内蒙古额尔古纳	838	11.96	291	23.7	7.7	80
宁春17	新疆额敏	786	13.60	325	29.3	3.7	82
宁春4号	宁夏贺兰	816	13.07	328	28.1	9.9	82
宁春4号	宁夏青铜峡	779	13.06	382	28.0	6.5	80
宁春5号	宁夏永宁	820	13.36	346	29.2	4.6	82
宁麦13	江苏金湖	771	13.91	269	30.4	5.1	80
宁麦13	江苏靖江	774	10.97	252	24.4	4.1	80
宁麦13	江苏南京	793	12.65	263	26.5	3.7	80
宁麦13	江苏泰兴	778	12.79	278	27.3	4.9	80
宁麦13	江苏泰兴	789	12.36	373	26.5	4.6	80
潘列	甘肃成县	787	14.02	361	31.3	5.8	81
潘列	甘肃陇南	810	13.53	354	31.6	4.0	81
青丰1号	山东黄岛	771	12.61	371	29.2	3.8	82
青丰1号	山东平度	809	12.79	405	26.6	6.6	82
青丰1号	山东平度	783	13.39	392	28.3	5.9	82
青丰1号	山东平度	811	12.36	430	27.2	5.1	82
青丰1号	山东文登	774	13.42	393	30.4	4.9	82
山农12	山东滨州	787	13.11	331	25.4	7.6	86

样品名称	地 区	容重 (g/L)	粗蛋白 (%,干基)	降落数值 (s)	湿面筋 (%,14%湿基)	稳定时间 (min)	面条总分
山农12	山东嘉祥	788	13.59	401	26.1	6.6	86
山农12	山东泰安	776	14.22	305	27.6	6.0	86
山农15	山东博兴	775	15.49	494	36.1	5.1	81
山农20	安徽宿州	765	14.10	252	34.8	6.0	83
山农20	安徽宿州	781	11.30	393	35.1	7.4	82
山农20	安徽宿州	803	13.00	443	33.1	5.8	80
石麦001	云南丘北	798	12.20	289	22.8	3.1	82
泰农18	山东定陶	802	14.39	390	31.0	7.3	83
泰农18	山东即墨	801	12.62	315	29.5	3.0	83
泰农18	山东莒县	794	13.53	376	30.3	11.0	83
泰农18	山东曲阜	794	13.19	371	27.6	6.0	83
泰农18	山东商河	813	14.03	289	30.4	6.4	83
泰农18	山东泰安	790	13.25	339	29.2	8.0	83
泰农18	山东阳谷	788	13.98	421	30.0	3.0	83
泰农18	山东诸城	804	14.02	302	31.0	5.5	83
泰农18	山东邹城	759	13.18	412	29.4	3.9	83
泰山23	山东郓城	761	16.20	325	34.3	4.7	82
泰山23	山东郓城	762	16.48	366	34.4	5.1	82
郑麦98	山东莒县	770	15.76	250	35.6	5.2	81
郑麦98	山东郯城	733	15.46	279	34.3	6.4	81
皖麦38	安徽涡阳	785	15.90	359	34.2	10.2	80
武春4号	甘肃古浪	821	16.53	332	36.3	7.1	83
西农979	河南邓州	793	16.51	459	35.9	16.1	81
西农979	河南辉县	794	13.74	336	30.2	9.7	81
西农979	湖北襄阳	775	15.01	410	31.7	33.5	81
西农979	陕西宝鸡	790	13.88	246	29.6	11.1	81

样品名称	地 区	容重 (g/L)	粗蛋白 (%,干基)	降落数值 (s)	湿面筋 (%,14%湿基)	稳定时间 (min)	面条总分
西农979	陕西眉县	790	14.55	252	31.0	4.2	81
西农979	陕西岐山	779	15.10	328	32.2	6.2	81
西农979	陕西兴平	772	15.47	226	34.4	5.5	81
新春14	新疆温泉	818	11.05	239	20.6	6.9	86
新春17	新疆奇台	825	13.67	347	29.0	9.6	82
新春17	新疆塔城	773	13.03	166	27.5	7.2	80
新春26	新疆焉耆	795	15.68	363	32.8	6.8	90
新春26	新疆奇台	825	15.06	327	32.4	8.2	86
新春35	新疆额敏	789	11.06	337	21.7	2.4	86
新春6号	新疆焉耆	813	15.17	320	32.7	6.1	89
新春6号	新疆和静	831	12.99	236	27.3	4.3	88
新冬18	新疆塔城	810	11.67	311	24.2	6.1	83
新冬18	新疆额敏	802	12.29	367	25.3	6.2	82
新冬18	新疆温泉	814	11.59	376	22.3	8.1	81
新冬18	新疆昌吉	821	12.61	391	26.4	15.3	80
新冬22	新疆奇台	817	14.22	379	29.9	9.0	85
新冬22	新疆奇台	817	12.27	544	24.2	7.2	83
宿553	安徽宿州	798	15.46	421	35.5	12.7	84
徐麦30	江苏丰县	807	15.52	352	34.2	7.0	82
徐麦30	江苏邳州	758	16.77	350	34.3	8.0	82
徐麦30	江苏邳州	776	16.88	358	35.2	10.1	82
徐麦30	江苏邳州	786	16.07	359	32.6	14.1	82
徐麦30	江苏邳州	776	16.74	378	35.3	11.7	82
徐麦30	江苏徐州	806	16.44	418	36.2	8.2	82
徐麦30	江苏徐州	810	16.67	390	36.1	7.5	82
烟2415	山东莱阳	807	13.02	387	28.2	5.0	87

样品名称	地 区	容重 (g/L)	粗蛋白 (%,干基)	降落数值 (s)	湿面筋 (%,14%湿基)	稳定时间 (min)	面条总分
烟农19	江苏东海	759	13.87	406	30.6	18.0	85
烟农19	江苏东海	810	13.08	433	29.3	6.4	85
烟农19	江苏东海	778	16.06	459	33.5	10.4	85
烟农19	江苏赣榆	764	14.20	385	32.9	8.9	85
烟农19	江苏泗洪	767	14.28	247	31.4	6.7	85
烟农19	山东莱西	792	13.67	448	30.2	3.8	85
烟农19	山东郯城	746	13.84	378	29.8	4.3	85
烟农19	山西永济	804	14.12	342	29.0	5.3	85
烟农19	安徽蒙城	790	13.80	382	32.6	11.5	81
烟农19	安徽蒙城	803	13.30	457	31.8	8.0	81
烟农21	山东苍山	764	15.84	425	34.6	10.0	83
烟农21	山东即墨	793	13.24	400	30.1	5.0	83
烟农21	山东莱西	798	13.03	405	28.8	5.5	83
烟农21	山东莱西	807	12.46	403	27.1	8.0	83
烟农5158	山东文登	790	12.99	412	30.8	5.2	81
烟农5158	山东文登	788	13.27	387	30.7	5.0	81
烟农5158	山东文登	779	13.31	326	29.9	4.5	81
闫麦9710	陕西高陵	786	16.30	328	34.1	6.8	82
闫麦9710	陕西西安	790	15.72	319	32.7	4.2	82
偃育898	河南汝南	789	14.68	372	33.5	8.0	83
扬麦16	江苏常熟	781	11.49	284	24.2	4.6	83
扬麦16	江苏丹阳	786	16.06	283	34.4	5.4	83
扬麦16	江苏东台	762	13.71	417	31.8	3.3	83
扬麦16	江苏溧阳	768	12.11	330	27.2	3.7	83
扬麦16	江苏南京	791	12.91	358	27.4	5.6	83
扬麦16	江苏南京	774	15.25	278	34.8	3.9	83

样品名称	地 区	容重 (g/L)	粗蛋白 (%,干基)	降落数值 (s)	湿面筋 (%,14%湿基)	稳定时间 (min)	面条总分
扬麦16	江苏南京	781	13.64	366	31.1	5.3	83
扬麦16	江苏太仓	767	14.95	379	31.1	4.9	83
扬麦16	江苏泰州	796	14.46	282	33.9	4.2	83
扬麦16	江苏泰州	778	13.18	268	29.6	4.1	83
扬麦16	江苏泰州	753	13.82	366	31.5	4.3	83
扬麦16	江苏张家港	796	13.44	281	28.7	4.9	83
扬麦16	江苏张家港	773	14.15	265	28.8	3.7	83
永良4号	内蒙古兴和	785	14.26	340	31.2	11.7	89
永良4号	内蒙古巴彦淖尔	827	14.19	354	30.8	4.3	86
永良4号	内蒙古巴彦淖尔	810	13.93	326	29.9	7.9	86
永良4号	内蒙古巴彦淖尔	810	14.04	337	30.4	5.8	86
永良4号	内蒙古巴彦淖尔	818	14.06	367	30.9	6.0	85
永良4号	内蒙古巴彦淖尔	811	14.04	352	30.1	5.9	84
永良4号	内蒙古巴彦淖尔	757	13.24	359	28.7	14.2	83
永良4号	内蒙古巴彦淖尔	822	14.22	354	30.8	6.5	81
永良4号	内蒙古巴彦淖尔	796	13.33	333	30.2	4.7	80
永良4号	内蒙古乌拉特后旗	824	15.57	322	34.2	4.0	80
永良4号	内蒙古巴彦淖尔	823	13.81	325	30.3	5.3	80
豫保1号	河南济源	796	13.35	499	27.2	5.1	88
豫农416	河南信阳	786	15.69	259	31.6	7.1	81
云麦51	云南砚山	835	12.59	342	26.6	7.2	86
运旱618	山西万荣	803	15.13	373	30.4	11.3	84
镇麦9号	江苏泰州	803	14.38	219	29.6	10.4	82
郑麦0856	河南孟州	789	15.20	332	31.0	6.3	85
郑麦7698	河南方城	776	15.89	331	34.2	9.0	82
郑麦7698	河南宁陵	822	14.00	337	32.1	5.7	82

样品名称	地 区	容重 (g/L)	粗蛋白 (%,干基)	降落数值 (s)	湿面筋 (%,14%湿基)	稳定时间 (min)	面条总分
郑麦7698	河南商丘	809	14.29	355	33.2	8.3	82
郑麦9023	河南邓州	804	15.07	290	33.5	7.0	82
郑麦9023	河南罗山	788	14.26	233	32.8	4.9	82
郑麦9023	河南新野	795	14.86	371	31.5	6.0	82
郑麦9023	河南信阳	797	14.23	289	29.9	5.3	82
郑麦9023	湖北广水	771	14.13	322	31.0	3.4	82
郑麦9023	湖北广水	785	14.95	281	33.1	8.8	82
郑麦9023	湖北南漳	801	14.54	263	31.5	5.3	82
郑麦9023	湖北随县	783	13.04	220	29.1	4.0	82
郑麦9023	湖北随县	784	13.13	179	29.0	4.2	82
郑麦9023	湖北随州	786	11.48	237	23.1	4.0	82
郑麦9023	湖北随州	805	14.00	235	30.7	5.2	82
郑麦9023	湖北襄阳	784	16.77	368	38.1	10.3	82
郑麦9023	湖北宣城	805	14.83	346	32.6	7.4	82
郑麦9023	湖北宣城	805	13.84	234	29.0	3.9	82
郑麦9023	湖北宣城	772	14.10	270	29.4	6.5	82
郑麦9023	湖北云梦	805	13.10	300	30.4	5.9	82
郑麦9023	湖北钟祥	799	11.13	285	26.2	4.7	82
郑麦9023	湖北钟祥	813	12.81	264	29.5	5.5	82
郑麦9023	江苏大丰	793	12.81	244	28.2	8.6	82
郑麦9023	江苏金湖	772	15.97	336	34.0	13.2	82
郑麦9023	江苏射阳	776	12.87	315	27.9	3.6	82
郑麦9023	江苏射阳	730	13.56	389	31.1	9.3	82
郑麦9023	江苏盐城	793	13.83	358	31.8	6.5	82
郑麦9023	陕西宝鸡	802	14.50	203	30.9	5.9	82
众麦1号	河南淮阳	805	14.22	341	28.6	6.1	84

样品名称	地 区	容重 (g/L)	粗蛋白 (%,干基)	降落数值 (s)	湿面筋 (%,14%湿基)	稳定时间 (min)	面条总分
众麦1号	河南商水	800	14.53	347	29.4	6.5	84
众麦1号	河南沈丘	797	14.60	243	30.1	4.1	84
周麦23	陕西周至	796	15.02	571	32.3	6.5	84
周麦24	河南周口	782	15.36	427	30.6	14.5	80
周麦26	河南周口	774	15.74	276	29.7	12.6	80

注：面条评分 ≥ 80

9 附录

9.1 检测方法

9.1.1 籽粒质量

硬度: GB/T 21304-2007《小麦硬度测定 硬度指数法》

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)》

降落数值: GB/T 10361-2008《谷物降落数值测定法》

9.1.2 小麦粉质量

出粉率: NY/T1094.2-2006《小麦实验制粉 第2部分: 布勒氏法 用于硬麦》, NY/T1094.4-2006《小麦实验制粉 第4部分: 布勒氏法 用于软麦统粉》

灰分: GB/T 5505-2008《粮油检验 灰分测定法》

湿面筋: GB/T 5506.2-2008《小麦和小麦粉 面筋含量 第2部分: 仪器法测定湿面筋》

面筋指数: LS/T 6102-1995《小麦粉湿面筋质量测定法—面筋指数法》

沉淀指数: GB/T 21119-2007《小麦 沉淀指数测定 Zeleny 试验》

9.1.3 面团流变学特性

吸水量、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 吸水量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 流变学特性测定 拉伸仪法》

9.1.4 烘焙品质

面包体积、面包评分: GB/T 14611-2008《小麦粉面包烘焙品质试验 直接发酵法》

9.1.5 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	
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

9.2 小麦标准

GB/T 17892-1999 《优质小麦 强筋小麦》

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	
	色泽、气味			正常	
	降落数值, s		≥	300	
小麦粉	粗蛋白质, % (干基)		≥	15.0	14.0
	湿面筋, % (14% 水分基)		≥	35.0	32.0
	面团稳定时间, min		≥	10.0	7.0
	烘焙品质评分值		≥	80	

GB/T 17893-1999 《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	
小麦粉	粗蛋白质, % (干基)		≤	11.5	
	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	
小麦粉	色泽、气味			正常	
	湿面筋, % (14% 水分基)	≥		30.0	
	拉伸面积, cm ² (135min)	≥		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)