



中华人民共和国国家标准

GB/T 14614—93
ISO 5530-1—1988

小麦粉吸水量和面团揉和性能测定法 粉 质 仪 法

Method for determination of water absorption
of wheat flour and rheological properties of
doughs using a farinograph

1993-09-05 发布

1994-07-01 实施

国家技术监督局 发布

(京)新登字 023 号

中 华 人 民 共 和 国
国 家 标 准
小 麦 粉 吸 水 量 和 面 团 揉 和 性 能 测 定 法
粉 质 仪 法

GB/T 14614—93

*

中国标准出版社出版发行
北京西城区复兴门外三里河北街 16 号

邮政编码: 100045

<http://www.bzcs.com>

电话: 63787337、63787447

1994 年 3 月第一版 2004 年 12 月电子版制作

*

书号: 155066·1-10461

版权专有 侵权必究

举报电话: (010) 68533533

中华人民共和国国家标准

小麦粉吸水量和面团揉和性能测定法 粉 质 仪 法

Method for determination of water
absorption of wheat flour and
rheological properties of
doughs using a farinograph

GB/T 14614—93
ISO 5530-1—1988

本标准等同采用国际标准化组织 ISO5530-1—1988《小麦粉—面团的物理特性—第一部分：用粉质仪测定吸水量和流变特性》。

1 主题内容与适用范围

本标准规定了测定小麦粉吸水量和面团揉和性能测定所用仪器、试剂、操作步骤和实验结果表示法。

本标准适用于小麦粉吸水量及其面团揉和性能的测定。

2 引用标准

GB 5497 粮食、油料检验 水分测定法

3 方法原理

小麦粉在粉质仪中加水揉和，随着面团的形成及衰变，其稠度不断变化，用测力计和记录器测量和自动记录面团揉和时相应于稠度的阻力变化，从加水量及记录揉和性能的粉质曲线计算小麦粉吸水量及评价面团揉和时的形成时间、稳定时间、弱化度等特性，用以评价面团强度。

4 试剂

蒸馏水或纯度与之相当的水。

5 仪器设备

5.1 粉质仪：主要由揉面钵（包括和面刀（搅拌头）及外套罐）、测力计、杠杆系统、油阻尼器、滴定管、记录器、恒温水浴等部分组成，参见附录 A。其主要参数如下。

5.1.1 和面刀转速： $63 \pm 2r/min$

慢和面刀转速： $31.5 \pm 1r/min$

5.1.2 揉面钵中两个和面刀转速比： 1.5 ± 0.01

5.1.3 记录纸行进速度： $1.00 \pm 0.03 \text{ cm/min}$

5.1.4 1 粉质单位 (F. U.) 的转矩：

300 g 揉面钵的转矩为： $(9.8 \pm 0.2)mN \cdot m/F. U. [(100 \pm 2)gf \cdot cm/F. U.]$

50 g 揉面钵的转矩为： $(1.96 \pm 0.04)mN \cdot m/F. U. [(20 \pm 0.4)g \cdot cm/F. U.]$

国家技术监督局 1993-09-05 批准

1994-07-01 实施