

UDC (633.1+633.85).001.4  
X 10



# 中华人民共和国国家标准

GB 5504—85

---

## 粮食、油料检验 小麦粉加工精度检验法

Inspection of grain and oilseeds  
Methods for determination of processing degree of wheat flour

1985-11-02 发布

1986-07-01 实施

---

国家标准局 批准

中 华 人 民 共 和 国  
国 家 标 准

粮 食、油 料 检 验

小 麦 粉 加 工 精 度 检 验 法

GB 5504—85

\*

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.spc.net.cn>

电 话：63787337、63787447

1986 年 5 月 第 一 版 2006 年 3 月 电 子 版 制 作

\*

书 号：155066·1-23800

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

## 粮食、油料检验 小麦粉加工精度检验法

Inspection of grain and oilseeds  
Methods for determination of processing  
degree of wheat flour

UDC (633.1+633.85)  
.001.4

GB 5504—85

本标准适用于商品小麦粉加工精度的检验。

### 1 仪器和用具

- 1.1 搭粉板：5×30cm；
- 1.2 粉刀；
- 1.3 天平：感量0.1g；
- 1.4 电炉；
- 1.5 烧杯100ml；
- 1.6 铝制蒸锅、白瓷碗、玻璃棒等。

### 2 试剂

酵母液：称取5g鲜酵母或2g干酵母，加入100ml温水（35℃左右），搅拌均匀备用。

### 3 操作方法

共有五种方法。仲裁时以湿烫法对比粉色，干烫法对比麸星；制定标准样品时除按仲裁法外，也可以蒸馒头法对比粉色麸星。

**3.1 干法：**用洁净粉刀取少量标准样品置于搭粉板上，用粉刀压平，将右边切齐。再取少量试样置于标准右侧压平，将左边切齐，用粉刀将试样慢慢向左移动，使试样与标样相连接。再用粉刀把两个粉样紧紧压平（标样与试样不得互混），打成上厚下薄的坡度（上厚约6mm，下与粉板拉平），切齐各边，刮去标样左上角，对比粉色麸星。

**3.2 湿法：**将干法检验过的粉样，连同搭粉板倾斜插入水中，直至不起气泡为止，取出搭粉板，待粉样表面微干时，对比粉色麸星。

**3.3 湿烫法：**将湿法检验过的粉样，连同搭粉板倾斜插入加热的沸水中，约经1min取出，用粉刀轻轻刮去粉样表面受烫浮起部分，对比粉色麸星。

**3.4 干烫法：**先按干法打好粉板，然后连同搭粉板倾斜插入加热的沸水中，约经1min取出，用粉刀轻轻刮去粉样表面受烫浮起部分，对比粉色麸星。

**3.5 蒸馒头法：**标样与试样分别同样做馒头。

第一次发酵：称试样30g于瓷碗中，加入15ml酵母液和成面团，并揉至无干面光滑后为止，碗上盖一块湿布，放在38℃左右的保温箱内发酵至面团内部略呈蜂窝状即可（约30min）。

第二次发酵：将已发酵的面团用少许干面揉和至软硬适度后，做成馒头型放入碗中，用干布盖上，置38℃左右的保温箱内醒发约20min，后取出放入沸水蒸锅内蒸15min，取出，对比粉色麸星。