



中华人民共和国国家标准

GB/T 5506.4—2008/ISO 21415-4:2006
代替 GB/T 5506—1985

小麦和小麦粉 面筋含量 第 4 部分：快速干燥法测定干面筋

Wheat and wheat flour—Gluten content—
Part 4: Determination of dry gluten from wet gluten by a rapid drying method

(ISO 21415-4:2006, IDT)

2008-11-04 发布

2009-01-01 实施

中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局 发布
中国国家标准化管理委员会

前 言

GB/T 5506《小麦和小麦粉 面筋含量》分为 4 个部分：

- 第 1 部分：手洗法测定湿面筋；
- 第 2 部分：仪器法测定湿面筋；
- 第 3 部分：烘箱干燥法测定干面筋；
- 第 4 部分：快速干燥法测定干面筋。

本部分为 GB/T 5506 的第 4 部分。

本部分等同采用 ISO 21415-4:2006《小麦和小麦粉 面筋含量 快速干燥湿面筋法测定干面筋含量》(英文版)。

为了便于使用,本部分作下列编辑性修改：

- 删除国际标准前言部分；
- 将“本国际标准”改为“本部分”；
- 用小数点“.”代替原国际标准中作为小数点的“,”；
- 将 7.1 公式中的“ m 为测试湿面筋含量的原始面团样品的质量”修改为“ m 为测试湿面筋含量的原始小麦粉样品的质量。”；
- 删除“应注意此处的 m 与手洗法中‘称样部分’的小麦粉质量并不相等。”；
- 根据我国使用需要,增加了“7.3 面筋吸水率的计算公式”。

本部分代替 GB/T 5506—1985《粮食、油料检验 面筋测定法》。

本部分的附录 A 为规范性附录,附录 B 为资料性附录。

本部分由国家粮食局提出。

本部分由全国粮油标准化技术委员会归口。

本部分起草单位：国家粮食局科学研究院、北京市粮油食品检验所。

本部分主要起草人：孙辉、姜薇莉、王立坤、雷玲、白石桥、王利丹。

本部分所代替标准的历次版本的发布情况为：

- GB/T 5506—1985。

小麦和小麦粉 面筋含量

第 4 部分:快速干燥法测定干面筋

1 范围

GB/T 5506 的本部分规定了通过快速干燥由 GB/T 5506.1 和 GB/T 5506.2 制得的湿面筋以测定干面筋含量的方法。

本部分也适用于湿面筋中水分含量的测定。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过 GB/T 5506 的本部分的引用而成为本部分的条款。凡是注日期的引用文件,其随后所有的修改单(不包括勘误的内容)或修订版均不适用于本部分,然而,鼓励根据本部分达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件,其最新版本适用于本部分。

GB/T 5506.1 小麦和小麦粉 面筋含量 第 1 部分:手洗法测定湿面筋(GB/T 5506.1—2008, ISO 12451-1:2006,MOD)

GB/T 5506.2 小麦和小麦粉 面筋含量 第 2 部分:仪器法测定湿面筋(GB/T 5506.2—2008, ISO 12451-2:2006,IDT)

GB/T 5506.3 小麦和小麦粉 面筋含量 第 3 部分:烘箱干燥法测定干面筋(GB/T 5506.3—2008, ISO 12451-3:2006,IDT)

GB/T 21305 谷物及谷物制品水分的测定 常规法(GB/T 21305-2007, ISO 712:1998, IDT)

3 术语和定义

下列术语和定义适用于 GB/T 5506 的本部分。

3.1

湿面筋 wet gluten

按照 GB/T 5506.1 或 GB/T 5506.2 规定得到的,主要由小麦的两种蛋白质组分(谷蛋白和醇溶蛋白)经水合而成的一种具有粘弹性的物质。

3.2

干面筋 dry gluten

按照 GB/T 5506.3 或本部分规定的方法干燥湿面筋得到的剩余物。

4 原理

按照 GB/T 5506.1 或 GB/T 5506.2 规定得到的湿面筋,经干燥后称取其质量。

5 仪器

实验室常用仪器及下列仪器。

5.1 电加热干燥器:由表面涂有防粘材料的两个金属干燥盘和能够加热达到工作温度(150 ℃~200 ℃)的阻抗线圈组成,具体见附录 A 的图 A.1。

5.2 天平:分度值 0.01 g。