

ICS 67.060  
B 22



# 中华人民共和国国家标准

GB/T 17320—1998

---

## 专用小麦品种品质

Wheat varieties for specific end-uses

1998-04-03 发布

1998-10-01 实施

---

国家质量技术监督局 发布

## 前 言

不同品质类型的小麦,对加工食品有着非常重要的意义。世界上许多国家都制定了自己的商品小麦和小麦品种的品质标准,而我国至今还没有一个统一的小麦品质标准。小麦品质受品种遗传特性控制,将我国小麦品种按加工用途分类,根据用途选育、推广优良品种,使小麦生产、加工逐步达到规范化和标准化。

随着我国经济和国际贸易与技术合作的发展,为提高我国小麦质量,并与国际标准接轨,有必要制定我国的国家标准。

本标准的附录 A、附录 B 都是标准的附录。

本标准由中华人民共和国农业部提出并归口。

本标准负责起草单位:农业部谷物及制品质量监督检验测试中心(哈尔滨)。

本标准主要起草人:王乐凯、赵乃新、兰静、程爱华、高春霞。

# 中华人民共和国国家标准

## 专用小麦品种品质

GB/T 17320—1998

Wheat varieties for specific end-uses

### 1 范围

本标准规定了专用小麦品种的品质分类、品质指标、检验方法以及检验规则。

本标准适用于加工面包、面条、馒头、饼干及糕点等食品的专用小麦品种。

本标准适用于小麦品种的选育、品种(品系)的品质鉴定、品种审定和推广,也适用于加工用专用小麦品种的收购、销售和加工。

### 2 引用标准

下列标准所包含的条文,通过在本标准中引用而构成为本标准的条文。本标准出版时,所示版本均为有效。所有标准都会被修订,使用本标准的各方应探讨使用下列标准最新版本的可能性。

- GB 1351—86 小麦
- GB 2905—82 谷类、豆类作物种子粗蛋白质测定法(半微量凯氏法)
- GB/T 3543.2—1995 农作物种子检验规程 扦样
- GB/T 3543.6—1995 农作物种子检验规程 水分测定
- GB 5493—85 粮食、油料检验 类型及互混检验法
- GB 5498—85 粮食、油料检验 容重测定法
- GB 5505—85 粮食、油料检验 灰分测定法
- GB 5506—85 粮食、油料检验 面筋测定法
- GB 10361—89 谷物降落数值测定法
- GB/T 14608—93 小麦粉湿面筋测定法
- GB/T 14611—93 小麦粉面包烘焙品质试验法 直接发酵法
- GB/T 14614—93 小麦粉吸水性和面团揉和性能测定法粉质仪法(idt ISO 5530-1:1998)
- GB/T 14615—93 面团拉伸性能测定法 拉伸仪法(eqv ISO 5530-2:1998)
- SB/T 10137—93 面条用小麦粉
- SB/T 10141—93 酥性饼干用小麦粉
- SB/T 10143—93 糕点用小麦粉
- ISO 5529:1992 小麦沉降指数测定 Zeleny 试验
- AACC 26-20 实验制粉—布勒氏法

### 3 分类

根据小麦子粒的用途分为三类。

3.1 强筋小麦:角质率大于70%,胚乳为硬质,面粉筋力较强,适用于制作面包,也适用于制作某些面条或用于配麦。