



# 中华人民共和国国家标准

GB/T 14607—93

---

## 小麦粉干面筋测定法

Method for determination of dry gluten in flour

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 干 面 筋 测 定 法

GB/T 14607—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.bzcbs.com>

电话：63787337、63787447  
1994 年 3 月第一版 2004 年 12 月电子版制作

\*

书号：155066·1-10455

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

GB/T 14607—93

## 小麦粉干面筋测定法

Method for determination of dry gluten in flour

### 1 主题内容与适用范围

本标准规定了测定小麦粉干面筋含量的方法原理及所用的仪器、用具、操作步骤、结果表示法以及面筋吸水量的计算。

本标准适用于各种小麦粉、全麦粉的干面筋含量测定及面筋吸水量的测定。

### 2 引用标准

GB 5497 粮食、油料检验 水分测定法

GB 14608 小麦粉湿面筋测定法

### 3 方法原理

干燥并称量在 GB 14608 规定的条件下获得的湿面筋。

### 4 仪器和用具

4.1 滤纸  $\phi 9\sim 11$  cm

4.2 电烘箱 能控温  $130\pm 2^\circ\text{C}$

4.3 干燥器 内盛有效干燥剂

4.4 天平 感量 0.01 g

4.5 烘干炉(面筋烘干专用设备):内装有二块涂有聚四氟乙烯层的夹板,可控温  $150\pm 2^\circ\text{C}$ 。

### 5 操作步骤

#### 5.1 湿面筋制备

湿面筋是用 GB 14608 规定方法获得的,称量精确至 0.01 g。

#### 5.2 烘干、称量

5.2.1 滤纸法:将湿面筋放在已烘干称量(准确至 0.01 g)的滤纸上,并摊成薄片状,然后放入  $130^\circ\text{C}$  电烘箱内 30 min,取出置干燥器内冷却至室温,称量干面筋和纸的总量,精确至 0.01 g,总量减去纸的质量即为干面筋质量。

5.2.2 烘干炉法:烘干炉(4.5)预热 10 min 后,将湿面筋球放在烘干炉的夹板中,盖紧,烘干 4 min,取出置干燥器冷却至室温,称量,准确至 0.01 g。

#### 5.3 结果计算

5.3.1 干面筋含量以每百克含水量为 14% 的小麦粉含有干面筋的克数表示,  $\%(m/m)$ , 见公式(1)。

$$\text{干面筋} = \frac{W_{\text{干}}}{10} \times \frac{86}{(100 - M)} \times 100 = W_{\text{干}} \times \frac{860}{(100 - M)} \dots\dots\dots(1)$$