

ICS 67.060  
B 22



# 中华人民共和国国家标准

GB/T 17320—2013  
代替 GB/T 17320—1998

---

## 小麦品种品质分类

Quality classification of wheat varieties

2013-07-19 发布

2013-12-06 实施

---

中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局  
中国国家标准化管理委员会 发布

## 前 言

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则编写。

本标准代替 GB/T 17320—1998《专用小麦品种品质》。

本标准与 GB/T 17320—1998 相比,主要变化如下:

- 修改了小麦的分类,增加了中强筋小麦;
- 修改了品质指标,增加了硬度指数的要求;
- 增加了小麦品种品质评价报告的要求;
- 修改了实验室馒头制作及评价方法,增加了实验室面条制作及评价方法。

本标准由中华人民共和国农业部提出并归口。

本标准起草单位:黑龙江省农科院农产品质量安全研究所、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、程爱华、林作楫、赵乃新、兰静、戴常军。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为:

- GB/T 17320—1998。

# 小麦品种品质分类

## 1 范围

本标准规定了小麦品种的品质类型、品质指标、检验方法和检验规则。

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 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件,仅注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件,其最新版本(包括所有的修改单)适用于本文件。

GB 1351—2008 小麦

GB 5491 粮食、油料检验 扦样、分样法

GB/T 5505 粮油检验 灰分测定法

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 10361 小麦、黑麦及其面粉,杜伦麦及其粗粒粉 降落数值的测定 Hagberg-Perten 法

GB/T 14611 粮油检验 小麦粉面包烘焙品质试验 直接发酵法

GB/T 14614 小麦粉 面团的物理特性 吸水量和流变学特性的测定 粉质仪法

GB/T 14615 小麦粉 面团的物理特性 流变学特性的测定 拉伸仪法

GB/T 21304 小麦硬度测定 硬度指数法

GB/T 24303 粮油检验 小麦粉蛋糕烘焙品质试验 海绵蛋糕法

NY/T 3 谷类、豆类作物种子粗蛋白质测定法(半微量凯氏法)

NY/T 1094.2—2006 小麦实验制粉 第2部分:布勒氏法 用于硬麦

NY/T 1094.4—2006 小麦实验制粉 第4部分:布勒氏法 用于软麦统粉

NY/T 1095 小麦沉淀值测定 Zeleny 法

## 3 品质类型

根据小麦籽粒的用途分为四类:

- a) 强筋小麦:胚乳为硬质,小麦粉筋力强,适用于制作面包或用于配麦;
- b) 中强筋小麦:胚乳为硬质,小麦粉筋力较强,适用于制作方便面、饺子、馒头、面条等食品;
- c) 中筋小麦:胚乳为硬质,小麦粉筋力适中,适用于制作面条、饺子、馒头等食品;
- d) 弱筋小麦:胚乳为软质,小麦粉筋力较弱,适用于制作馒头、蛋糕、饼干等食品。

## 4 品质指标

不同类型的小麦品种的品质指标应符合表1的要求。