



中华人民共和国粮食行业标准

LS/T 6150—2024

粮油检验 小麦粉面团流变学特性测试 揉混仪法

Inspection of grain and oils—Determination of rheological properties of
wheat flour doughs—Mixograph method

2024-10-01 发布

2025-04-01 实施

国家粮食和物资储备局 发布
中国标准出版社 出版

前 言

本文件按照 GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第 1 部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由国家粮食和物资储备局提出。

本文件由全国粮油标准化技术委员会(SAC/TC 270)归口。

本文件起草单位：河南工业大学、国家粮食和物资储备局标准质量中心、国家粮食加工装备工程技术研究中心、中国农业科学院作物科学研究所、江苏省农业科学院、山东农业大学、江苏里下河地区农业科学研究所、山东省农业科学院作物研究所、新疆农垦科学院、四川农业大学小麦研究所、惠民县宇东面粉有限公司、南京欧熙科贸有限公司。

本文件主要起草人：王凤成、何雅蕾、郭玉婷、马森、王中营、吕莹果、张艳、张平平、邓志英、王晓玲、张晓、王灿国、刘新新、桑伟、张海霞、祁鹏飞、罗杰、王梦杰。

粮油检验 小麦粉面团流变学特性测试 揉混仪法

1 范围

本文件描述了小麦粉面团流变学特性测试揉混仪法的原理、仪器、测试过程、结果表示、精密度和测试报告。

本文件适用于测定和评价小麦粉的面团耐揉混特性。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中,注日期的引用文件,仅该日期对应的版本适用于本文件;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 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

揉混曲线 **mixogram**

使用揉混仪测试并记录获得的小麦粉加水后面团抵抗揉混搅拌过程中的阻力随时间变化的曲线。

注:标有常规测试指标的典型揉混曲线示意图见附录 A 中图 A.2。

3.2

中线峰值时间 **midline peak time**

揉混曲线中线到达最高点(峰值)时所用的时间。

注:代表面团的最佳形成时间。

3.3

中线峰值高度 **midline peak height**

揉混曲线中线最高点的高度(峰值)。

注:其值越高表示面团抵抗揉混的阻力或黏稠度越大。

3.4

中线曲线面积 **area under midline curve from start to peak**

揉混曲线中线从起始点到最高点(峰值)曲线下方所包围的面积。

注:形成面团所需要做功的一个量度。

3.5

8 min 图谱宽度 **width at 8 min**

揉混曲线在揉混 8 min 时的图谱宽度。