



中华人民共和国国家标准

GB/T 35866—2018

粮油检验 小麦粉溶剂保持力的测定

Inspection of grain and oils—Determination of solvent retention
capacity of wheat flour

2018-02-06 发布

2018-09-01 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 给出的规则起草。

本标准由国家粮食局提出。

本标准由全国粮油标准化技术委员会(SAC/TC 270)归口。

本标准起草单位:中国农业科学院作物科学研究所。

本标准主要起草人:张艳、张平平、何中虎。

粮油检验 小麦粉溶剂保持力的测定

1 范围

本标准规定了小麦粉溶剂保持力常量测定和微量测定的原理、试剂与溶液、仪器设备、分析步骤、结果计算、精密度和测试报告。

本标准第一法适用于小麦粉溶剂保持力的测定；第二法适用于育种早代材料的小麦粉溶剂保持力测定。

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 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB/T 6682 分析实验室用水规格和试验方法

NY/T 1094.2 小麦实验制粉 第2部分：布勒氏法 用于硬麦

NY/T 1094.4 小麦实验制粉 第4部分：布勒氏法 用于软麦统粉

NY/T 1094.5 小麦实验制粉 第5部分：Brabender Quadrumat Jr.(Quadruplex) 实验磨法

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

溶剂保持力 solvent retention capacity; SRC

小麦粉在一定离心力作用下所能保持溶剂的量。以百分比(%)表示。

注：以水分含量为14%(质量分数)的小麦粉所保持溶剂的百分比表示。

4 常量法

4.1 原理

小麦粉分别与去离子水、50%(质量分数)蔗糖溶液、5%(质量分数)碳酸钠溶液和5%(质量分数)乳酸溶液混合后充分溶胀，离心后，测定小麦粉保持溶剂的量。水溶剂保持力可反映小麦粉所有组分的特性；蔗糖溶剂保持力可反映小麦粉中戊聚糖含量和醇溶蛋白特性；碳酸钠溶剂保持力可反映小麦粉淀粉粒的损伤程度；乳酸溶剂保持力可反映小麦粉的面筋特性。

4.2 试剂与溶液

4.2.1 除非另有说明，在分析中仅使用确认为分析纯的试剂和符合 GB/T 6682 中三级水要求的去离子水。