

# 小麦湿面筋、干面筋检测 小麦出粉率检测

产品名称	小麦湿面筋、干面筋检测 小麦出粉率检测
公司名称	广分检测技术（苏州）有限公司
价格	.00/件
规格参数	服务内容:一站式检测分析测试服务 服务范围:全国 检测类型:第三方检测
公司地址	江苏省昆山市陆家镇星圃路12号智汇新城B区7栋
联系电话	13545270223

## 产品详情

### 小麦湿面筋、干面筋检测 小麦出粉率检测

在小麦加工过程中，面筋质量是衡量面粉品质的重要指标。面筋含量的检测分为湿面筋和干面筋检测，二者均具有重要的实际应用价值。此外，小麦出粉率检测也是面粉加工行业关注的热点问题。本文将简要介绍这三种检测方法及其在小麦加工中的应用。

#### 一、小麦湿面筋检测

小麦湿面筋是指在一定条件下，小麦粉中可形成面筋的网络结构。湿面筋检测的主要目的是了解小麦粉的加工性能和面制品的品质。检测方法主要包括以下几个步骤：

面粉提取：将小麦粉与水混合，通过搅拌、振荡等方法，使面筋从小麦粉中分离出来。

面筋提取液的制备：将提取出的湿面筋与水混合，制备成一定浓度的面筋提取液。

面筋含量测定：采用酶标仪、电阻抗法等方法，测定面筋提取液中的面筋含量。

面筋质量评价：根据测定结果，对面筋质量进行评价。

#### 二、小麦干面筋检测

小麦干面筋是指在一定条件下，小麦粉中可形成面筋的网络结构经过干燥处理后的产物。干面筋检测的主要目的是了解小麦粉的面筋稳定性、口感等方面的品质。检测方法主要包括以下几个步骤：

面粉提取：与湿面筋提取类似，将小麦粉与水混合，提取出面筋。

面筋干燥：将提取出的湿面筋进行干燥处理，得到干面筋。

面筋含量测定：采用称重法、溶解度法等方法，测定干面筋的重量、溶解度等指标。

面筋质量评价：根据测定结果，对面筋质量进行评价。

### 三、小麦出粉率检测

小麦出粉率是指小麦加工过程中，面粉产量与原料小麦重量的比值。出粉率检测对于面粉加工企业来说具有重要意义，可以直接影响到企业的生产效益。检测方法如下：

样品制备：从面粉生产线中随机抽取一定数量的面粉样品。

样品称重：将抽取的面粉样品在jingque的天平上称重，记录重量。

计算出粉率：根据面粉产量与原料小麦重量的比值，计算出粉率。

结果评价：将检测得到的出粉率与国家标准或企业标准进行比较，评价面粉加工质量。

综上所述，小麦湿面筋、干面筋检测和出粉率检测在小麦加工过程中具有重要作用。通过这些检测方法，可以有效了解小麦粉的品质，为面粉加工企业提供有力保障。同时，也有助于提高我国小麦粉加工技术水平，满足消费者对面食产品的需求。