

UDC 664.641.12  
B 20



# 中华人民共和国国家标准

GB/T 14608—93

---

## 小麦粉湿面筋测定法

Method for determination of wet gluten in flour

1993-09-05 发布

1994-07-01 实施

---

国家技术监督局 发布

# 中华人民共和国国家标准

GB/T 14608—93

## 小麦粉湿面筋测定法

Method for determination of wet gluten in flour

### 1 主题内容与适用范围

本标准规定了用机械洗法及手工洗法测定小麦粉湿面筋含量的方法原理及所用的仪器、用具、试剂、操作步骤和实验结果表示法。

本标准适用于各种小麦粉的湿面筋含量测定,也适用于全麦粉湿面筋含量测定。

### 2 引用标准

GB 5497 粮食、油料检验 水分测定法

### 3 方法原理

湿面筋是用本标准规定的方法自小麦粉中获得的一种主要由麦胶蛋白质和麦谷蛋白质组成的具有弹塑性的胶状水合物。

小麦粉样品用氯化钠缓冲溶液制成面团,再用氯化钠缓冲溶液洗涤并分离出面团中淀粉、糖、纤维素及可溶性蛋白质等,再除去多余的洗涤液,剩余胶状物质即为湿面筋。

### 4 试剂

#### 4.1 氯化钠缓冲溶液

20 g/L:200 g 氯化钠溶于水中,加 7.54 g 磷酸二氢钾( $\text{KH}_2\text{PO}_4$ )和 2.46 g 磷酸氢二钠( $\text{Na}_2\text{HPO}_4 \cdot 2\text{H}_2\text{O}$ ),用水稀释至 10 L,pH5.9~6.2。

#### 4.2 碘液

0.1 g 碘和 1.0 g 碘化钾,用水溶解后再加水至 250 mL。

### 5 仪器

5.1 洗面筋仪(用于机械洗法):主要由洗涤器、筛网、搅拌器、搅拌轴、电机及控制系统、冲洗装置、定时控制装置等部分组成(参见下图)。主要技术参数如下: