



中华人民共和国国家标准

GB/T 14615—93
ISO 5530-2—1988

面团拉伸性能测定法 拉伸仪法

Method for determination of rheological properties
of doughs using an extensograph

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

面团拉伸性能测定法 拉伸仪法

GB/T 14615—93
ISO 5530-2—1988

Method for determination of rheological properties of doughs using an extensograph

本标准等效采用国际标准 ISO 5530-2—1988《小麦粉——面团的物理特性——第二部分：用拉伸仪测定流变特性》。

1 主题内容与适用范围

本标准规定了面团拉伸性能测定所用仪器、试剂、操作步骤和实验结果表示法。
本标准适用于小麦粉面团拉伸性能的测定。

2 引用标准

GB 5497 粮食、油料检验 水分测定法

GB/T 14614 小麦粉吸水量和面团揉和性能测定 粉质仪法

3 方法原理

小麦粉在粉质仪揉面钵中加盐水揉和成面团后，在拉伸仪中揉球、搓条、恒温醒面，然后将装有面团的夹具置于测量系统托架上，牵拉杆和拉面钩以固定速度向下移动，用拉面钩拉伸面团，面团受拉力作用产生形变直至拉断，记录器自动将面团因受力产生的抗拉伸力和拉伸变化情况记录下来，从所得拉伸曲线评价面团的抗拉伸阻力和延伸度等性能。

拉伸仪广泛用于评价小麦粉品质及面团改进剂的研究，并通过不同醒面时间的拉伸曲线所表示的面团拉伸性能，指导面包生产，选定合适的醒发时间。

4 试剂

4.1 蒸馏水或纯度与之相当的水。

4.2 氯化钠 分析纯

5 仪器设备

5.1 拉伸仪 由揉球器、搓条器、面团夹具、醒面箱、杠杆系统、拉伸装置、测力装置及记录器等部分组成，见附录 A。仪器主要参数如下：

揉球器转速： 83 ± 3 r/min，20. r 后自停

搓条器转速： 15 ± 1 r/min

拉面钩移动速度： 1.45 ± 0.05 cm/s

记录纸行进速度： 0.65 ± 0.01 cm/s

1 拉伸单位(E. U.)阻力： (12.3 ± 0.3) mN/E. U. [(1.25 ± 0.03) gf/E. U.]