



# 中华人民共和国国家标准

GB/T 35991—2018

---

## 粮油检验 小麦粉馒头加工品质评价

Inspection of grain and oils—  
Steamed buns of wheat flour processing quality evaluation

2018-03-15 发布

2018-10-01 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:国家粮食局科学研究院、农业部谷物品质监督检验测试中心、陕西省粮油产品质量监督检验所、河北省粮油质量检测中心、山东省粮油检测中心、河南工业大学。

本标准主要起草人:陈瑶、孙辉、常柳、周桂英、潘静、肖立荣、李振华、方秀利、段晓亮、李志建。

# 粮油检验 小麦粉馒头加工品质评价

## 1 范围

本标准规定了小麦粉馒头加工品质评价的原理、原料、仪器和设备、操作步骤、样品编号和感官评价条件、感官评价方法及结果表述。

本标准适用于小麦粉馒头加工品质的评价。

## 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/T 1355 小麦粉

GB/T 6682 分析实验室用水规格和试验方法

GB/T 10220 感官分析 方法学 总论

GB/T 13868 感官分析 建立感官分析实验室的一般导则

GB/T 16291.1 感官分析 选拔、培训与管理评价员一般导则 第1部分:优选评价员

GB/T 16291.2 感官分析 选拔、培训与管理评价员一般导则 第2部分:专家评价员

GB/T 20886 食品加工用酵母

## 3 原理

以小麦粉和水为原料,以酵母菌为发酵剂混合制成面团,经过成型和醒发后蒸制熟化制成馒头。对馒头成品进行质量、宽高比及体积测定,并对外部和内部特征指标、食味、韧性和黏性进行感官评定,按照本标准规定逐项确定评分值,汇总计算得到馒头加工品质评分。评分值越高,表明小麦粉的加工品质越好。

## 4 原料

4.1 小麦粉:符合 GB/T 1355 的规定。

4.2 即发干酵母:符合 GB/T 20886 的规定。

4.3 蒸馏水:符合 GB/T 6682 的规定。

## 5 仪器和设备

5.1 搅拌机:针式搅拌机。

5.2 恒温恒湿醒发箱:能够使温度保持在  $30\text{ }^{\circ}\text{C}\pm 1\text{ }^{\circ}\text{C}$ ,相对湿度保持在  $80\%\sim 90\%$ 。

5.3 压片机:面辊间距可以调节。

5.4 不锈钢蒸锅:直径  $26\text{ cm}\sim 28\text{ cm}$ ,单层。

5.5 电磁炉:最低功率  $1\ 600\text{ W}$ 。