



中华人民共和国国家标准

GB/T 15685—1995

小麦粉沉淀值测定法

Method for determination of
sedimentation value in wheat flour

1995-08-17 发布

1996-01-01 实施

国家技术监督局 发布

中华人民共和国国家标准

小麦粉沉淀值测定法

GB/T 15685—1995

Method for determination of
sedimentation value in wheat flour

1 主题内容与适用范围

本标准规定了小麦及小麦粉沉淀值测定所用的仪器、试剂、分析步骤和结果表示。
本标准适用于全麦粉、小麦粉沉淀值的测定。

2 引用标准

GB 5491 粮食、油料检验 扦样、分样法

GB 5497 粮食、油料检验 水分测定法

3 方法原理

小麦在规定的粉碎和筛分条件下制成十二烷基硫酸钠(SDS)悬浮液,经固定时间的振摇和静置后,悬浮液中的面粉面筋与表面活性剂 SDS 结合,在酸的作用下发生膨胀,形成絮状沉积物,然后测定沉积物的体积,即为沉淀值。

4 试剂

4.1 乳酸贮备液:85%乳酸(分析纯):水=1:8,充分振荡混合后待用。

4.2 SDS(十二烷基硫酸钠):99%结晶研究级(serva)。

4.3 SDS-乳酸混合液:取 20 g SDS,用水溶解,转入 1 000 mL 的容量瓶中,加入 20 mL 乳酸贮备液并用水稀释至 1 000 mL,充分混合均匀,备用。

4.4 溴酚蓝水溶液:10 mg 溴酚蓝溶于 1 000 mL 水中。

5 仪器

5.1 粉碎机:能使样品粉碎后,细度通过 CQ24 筛占 95%以上的粉碎机均可。

5.2 小型实验制粉机。

5.3 量筒振摇器:每个振动循环冲程 60°,水平面上下 30°。

5.4 具塞量筒:100 mL,0~100 mL 之间刻度距离为 180~185 mm,量筒总高度不低于 250 mm。

5.5 50 mL 量筒。

5.6 秒表。

5.7 天平:感量 0.01 g。

6 分析步骤

6.1 试样制备:

国家技术监督局 1995-08-17 批准

1996-01-01 实施