



PLAINS GRAINS INC.

2025

硬红冬麦
区域
质量
调查报告

目录

1 领导力

2 使命和公司介绍

3 小麦的力量

4 调查和分析方法

6 小麦等级数据

7 2025 年美国硬红冬麦：生产韧性 品质可靠

8 出口分区质量概况

12 硬红冬麦产量

14 各州质量数据

领导力

平原谷物公司 (Plains Grains, Inc., 简称 PGI) 服务于以下位于大平原地区和太平洋西北地区各州的小麦种植者组织，并由代表它们的董事会指导。



加利福尼亚州
小麦委员会
coloradowheat.org



爱达荷州
小麦委员会
idahowheat.org



俄克拉荷马州
小麦委员会
wheat.state.ok.us



Rediscover Wheat
堪萨斯州
小麦委员会
kswheat.com



北达科他州
小麦委员会
ndwheat.com



南达科他州
小麦委员会
sdwheat.org



俄勒冈州
小麦委员会
owgl.org



华盛顿州
谷物委员会
washingtongrainalliance.com



德克萨斯州
小麦种植者董事会
texaswheat.org



蒙大拿州
小麦和大麦委员会
wbc.agr.my.gov



内布拉斯加州
小麦董事会
nebraskawheat.gov



怀俄明州
小麦市场委员会
wyomingwheat.com



PLAINS GRAINS INC.

P.O. Box 80085
700 R St.
Lincoln, NE 68501

plainsgrains.org | (765) 688-0085 | plainsgrainsinc@gmail.com

使命和公司介绍

平原谷物公司 (Plains Grains Inc., 简称 PGI) 是一个以质量为本的、非营利性的机构，于 2004 年成立，旨在建立小麦生产者、谷物公司和国内外面粉企业之间的沟通桥梁。

PGI 的工作内容很明确：跟踪小麦质量情况，分析质量数据，为面粉企业提供购买美国小麦所需要的信息。我们相信区域合作可以更好地满足小麦行业的质量和数量需求。携手合作，我们可以在全球范围内取得成功。



及时的收集和提供小麦
产量和质量数据。

促进小麦生产者、筒仓
公司、谷物经营商和国
内外面粉企业之间的合
作关系。

每年向感兴趣的买家充
分地介绍硬红冬麦的品
质特征。

小麦的力量

小麦是全球营养的基石，提供约 20% 的食物蛋白和热量摄入。它是美国的主要出口作物，也是第四大农田作物。

美国生产的最常见的类别是硬红冬麦 (HRW)，这是基于硬度、籽粒颜色和播种时间来分类的。

大约一半的美麦用于出口，其中硬红冬麦约占出口量的 58%。

墨西哥、日本和尼日利亚是美国硬红冬麦的主要进口国。

小麦粉是全球众多美食的主要成分，小麦也因此成为最通用的谷物之一。每一类小麦都具有独特的特性，提供不同的功能。

硬红冬麦约占美国小麦总产量的 40%，具有出色的制粉和烘焙品质，是制作面包粉的理想选择。它也是亚洲面条、硬餐包、扁平面包和配麦应用的首选。



调查方法

PGI 在“粮区”的基础上进行质量检测。根据主要的粮食装卸点以及它所覆盖的产区范围来划分各个粮区。

按照这个方式划分产区，PGI 的调查就能够更准确地反映来自特定区域的筒仓的小麦质量。这种方法使买家能够更准确地了解可用于出口的硬红冬麦的质量特征，确保对美国小麦表现的信心。

每个粮区的小麦质量，是由该区域内乡村筒仓和地方筒仓的小麦样品决定的。

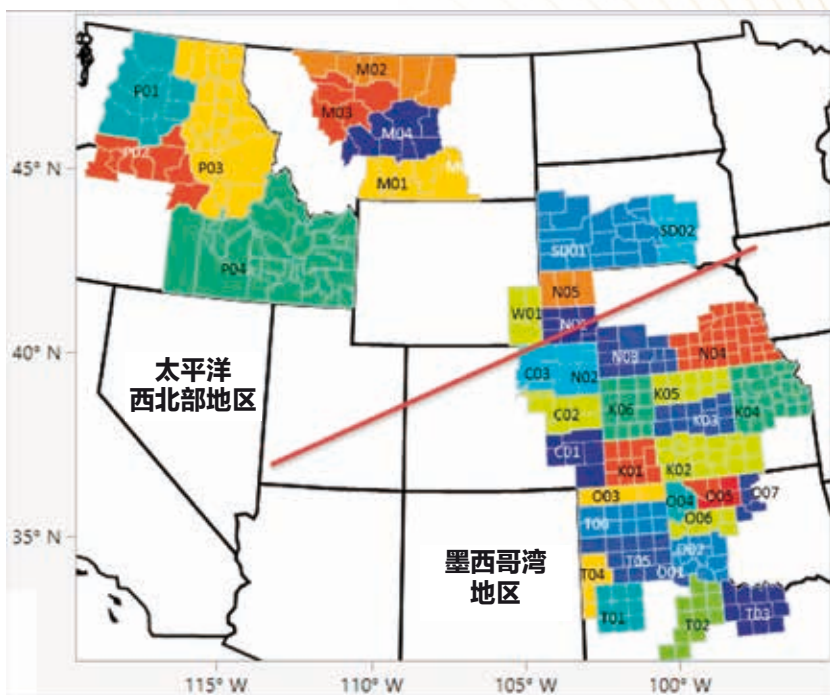
这些样品会被立即送到位于堪萨斯州曼哈顿市的美国农业部农业研究所硬红冬麦质量实验室，进行超过 25 项的指标分析和检测。官方定等由位于内布拉斯加州林肯市的林肯谷物检验服务办公室进行。

566

份硬红冬麦样品



采自 38 个报告产区的谷物筒仓谷仓。采集时当地收获已至少完成 30%



分析方法

采用以下方法评估收获样品：

等级：美国官方谷物标准。

粗杂：美国农业部官方程序，采用卡特粗杂分离筛。

容重：AACC 55-10 方法；使用美国农业部核准的设备，测量每温彻斯特蒲式耳 (2150.42 立方英寸) 的重量。英制容重换算成公制单位按数学公式： $\text{公斤} / \text{百升} = \text{磅} / \text{蒲式耳} \times 1.292 + 1.419$ 。

小麦水分：DJ Gac 2100。

面粉水分：近红外光谱分析法。

蛋白质：近红外光谱分析法。

灰分：AACC 08-01 方法，按 14% 湿基计。

降落数值：AACC 56-81B 方法。平均值是指样品结果的简单算术平均值。

籽粒大小的分布：按《谷物食品世界》杂志 (曾用名《今日谷物科学》) 1960 年第 5 期第 71-75 页。小麦用 RoTap 实验振动筛分级，采用 Tyler 筛网第 7 号 (孔径 2.82 毫米) 和第 9 号 (孔径 2.00 毫米)。“大粒”指留存在 7 号筛网上的籽粒；“中粒”指通过 7 号筛网但留存在 9 号筛网上的籽粒；“小粒”指通过 9 号筛网的籽粒。

单颗粒谷物特性：AACC 55-31 方法，使用 SKCS 4100 型号的分析仪。

出粉率：用 AACC 26-10A 方法对样品进行清理和润麦。所有样品使用设置完全相同的布勒实验磨制粉，用 AACC 26-21A 方法。

湿面筋含量和面筋指数：AACC 38-12 方法。

粉质仪：AACC 54-21 方法，用 50 克的揉面钵。

吸水率：按 14% 湿基计。

吹泡仪：AACC 54-30A 方法。

面包体积：AACC 10-10B 方法，每次做两个面包，使用压缩鲜酵母和抗坏血酸。搅拌后，面团被分为两等份，发酵 160 分钟，装入长方形敞口模具醒发并烘烤。烤好后立即用菜籽置换法测定面包体积。



小麦等级特性

美国谷物等级和等级要求是由美国农业部谷物检验、畜场和屠宰管理局 (GIPSA) 下属的联邦谷物检验局 (FGIS) 制定的, 它能反映出一份代表性样品的总体质量和状况。小麦等级是以容重为基础, 包括了对损坏粒、杂质、皱缩及破损粒以及对比类型小麦的限度。每项检测是在去除了粗杂后进行的。按照这个标准得出的等级结论代表了这些指标检验结果的总和。

美国小麦的等级与定等标准					
定等因素	等级				
	No. 1	No. 2	No. 3	No. 4	No. 5
硬红冬麦 - 最低容重限度					
磅 / 蒲式耳	60.0	58.0	56.0	54.0	51.0
最高百分比限度					
缺陷粒					
损坏粒					
热损粒 (总量的百分比)	0.2	0.2	0.5	1.0	3.0
总损坏粒	2.0	4.0	7.0	10.0	15.0
杂质	0.4	0.7	1.3	3.0	5.0
皱缩及破损粒	3.0	5.0	8.0	12.0	20.0
总和 1	3.0	5.0	8.0	12.0	20.0
其它类型小麦 2					
对比类型小麦	1.0	2.0	3.0	10.0	10.0
总和 3	3.0	5.0	10.0	10.0	10.0
石块	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1
最高计数限度					
其它杂物 (1,000 克样品)					
动物粪便	1	1	1	1	1
蓖麻籽	1	1	1	1	1
猪屎豆	2	2	2	2	2
玻璃	0	0	0	0	0
石块	3	3	3	3	3
不知名杂物	3	3	3	3	3
总和 4	4	4	4	4	4
虫蚀粒 (每百克计)	31	31	31	31	31

注意: 美国“样品等级”小麦

- 凡不符合美国 1、2、3、4、5 等的要求, 或
 - 含有霉味、酸味或其它商业上不可接受的异味 (黑穗病味或蒜味除外), 或
 - 正在发热或质量明显低劣的小麦。
- 包括损坏粒 (总和)、杂质、皱缩及破损粒
 - 任何等级的未分类小麦可含不超过 10% 的其它类型小麦
 - 包括对比类型
 - 包括任何动物粪便、蓖麻籽、猪屎豆、玻璃、石块或不知名杂物在内的混合物

2025年美国硬红冬麦： 生产韧性、品质可靠

复杂条件下生产的韧性

2025年美国硬红冬麦的生产体现了美国小麦种植者的实力和应对能力。一些产区遭遇季初干旱和间歇性热胁迫，但及时的降雨和有利的季中条件帮助作物恢复和生长。各地单产不一，但作物整体表现出均衡的品质，蛋白含量高，籽粒健康，具备可靠的制粉和烘焙特性。

稳定的品质和强大的功能

定等检测和容重数据显示，作物非常干净，蛋白质含量范围广，整体略高于五年平均水平。降落数值高，面团稳定性和延展性好，烘焙表现稳定、可靠。无论是墨西哥湾还是太平洋西北出口方向，制粉师将发现小麦质量均一旦出粉率高，烘焙师会青睐小麦吸水率稳定、发酵耐受情况可预判。

凭可靠的应用表现 供应全球市场

2025年的硬红冬麦继续秉承美国小麦值得信赖的声誉，作为多用途的功能性小麦供应全球，适用于方包、餐包、扁平面包、面条等各类食品。凭借充足的供应、均衡的蛋白质和成熟的应用，今年的硬红冬麦再次向全球客户证实了其价值和可靠性。



硬红冬麦 - 墨西哥湾方向可出口概况

生长条件

南部平原播种时遭遇了很大挑战，德克萨斯州、俄克拉何马州、内布拉斯加州和堪萨斯州的部分地区有土壤水分不足和出苗不均匀的问题。前期的干旱使立株不佳，一些田地弃种。科罗拉多州得益于良好的积雪覆盖，保持了土壤水分，支持了早春作物的生长。

水分不足的问题一直持续到早春，直到4月份的大范围降雨改善了情况。在拔节、开花和灌浆期，及时降水增加了堪萨斯州、俄克拉何马州和德克萨斯州的单产潜力。局部洪水淹没了一些田地。内布拉斯加州的狭长地带仍然干旱，导致更多田地弃收。

天气及环境影响

尽管天气条件多变，但硬红冬麦作物表现出了韧性。晚春降雨改善了整个产区的状况，缓解了内布拉斯加州东部部分地区的干旱压力。暴风雨和高湿度导致的收获延迟引发了对容重和降落数值的担忧，所幸，影响很小。生长季后期雨水增加，不过未造成大的病虫害压力，条锈病、叶锈病、小麦条纹花叶病，以及末期麦茎蜂的爆发，都只造成了局部和轻度的危害。

作物生产

由于频繁降雨，收获时间晚于平均水平。德克萨斯州单产差异很大(20-80蒲式耳/英亩)，蛋白含量10-13%。俄克拉何马州的产量稳定，虽然洪灾造成一些损失，但中部和北部地区单产很稳。堪萨斯州的收成很好，超过3.4亿蒲式耳，蛋白质含量略低于之前干旱年份。科罗拉多州容重和平均单产都很高。内布拉斯加州视降水和植株密度情况，单产25-100蒲式耳/英亩不等，蛋白质含量基本在12-14%之间。

总结

总体而言，2025年墨西哥湾方向的硬红冬麦蛋白质含量均衡，籽粒健康，应用表现稳定可靠。对粉师和烘焙师来说，它应用广泛，非常适合单独或搭配做面包粉使用。

主要质量参数

蛋白：平均蛋白12.0%(12%湿基)，高于去年和五年平均值，表明筋力强、应用功能优异且均衡。

千粒重：29.9克，高于2024年，小麦质地致密、颗粒饱满，制粉效果好。

降落数值：平均374秒，表明作物健康，没有发芽损坏，利于储存及出口。

实验磨出粉率：平均75.7%，出粉率高且稳定。

溶剂保持力(SRC)：表现出优异的吸水能力和平衡的保水能力，面团性能稳定。

粉质仪：稳定时间9.4分钟，吸水率59%，表明面团稳定性优异，这是优质面包粉的典型特征。

拉伸仪：阻力576BU，展现出均衡的弹性和延伸性，非常适合方包、餐包以及配麦应用。

硬红冬麦 - 太平洋西北方向可出口概况

生长条件

太平洋西北方向的硬红冬麦在播种时各地条件殊异。爱达荷州秋季降雨充足、冬季覆雪深厚，作物立株扎实；怀俄明州、南达科他州部分地区前期干旱，至进入休眠期时仍有隐忧；华盛顿州、俄勒冈州和蒙大拿州进入休眠期时总体条件良好但也有些恶劣天气事件。

春季持续低温，作物生长缓慢。晚春降雨令南达科他州和怀俄明州状况改善，但偏低的气温仍令生长滞后。爱达荷州和蒙大拿州水分充足，季末反复无常的降雨造成了一些压力。

华盛顿州和俄勒冈州作物生长较为正常，但初夏的高温和干旱加速了成熟，限制了旱地的单产潜力。

天气及环境影响

到春末，降雨缓解了中部和北部平原的压力，对南达科他州和怀俄明州的作物生长有利。在太平洋西北部，6月和7月不合时宜的高温加速作物成熟，田间作物情况出现分化。

病害压力不大。俄勒冈州和爱达荷州的试验田出现了条锈病。基本没有赤霉病和小麦条花叶病毒。高温、干旱和风等环境因素对单产的影响最大。

作物生产

收获情况体现出了地区差异。怀俄明州平均单产 30 蒲式耳 / 英亩，蛋白质含量高 (12-13%)，超出了之前的预期。南达科他州单产 45-55 蒲式耳 / 英亩，容重略有下降。蒙大拿州虽然生长条件差异大但单产很稳定，蛋白质含量在 12% 左右。爱达荷州灌溉条件下的单产创了纪录。华盛顿州和俄勒冈州的收成接近平均水平。

总结

总体而言，2025 年太平洋西北方向的硬红冬麦干净、品质高，容重高，蛋白质含量高，烘焙表现优异。小麦品质均衡稳定，出粉率高，是出口市场寻求品质稳定、高性能小麦的粉师的首选。

主要质量参数

等级：平均等级为美国一等硬红冬麦，小麦干净，颗粒均匀、色泽健康，是国内外买家的理想选择。

蛋白：平均蛋白 12.3%(12% 湿基)，与去年及 5 年平均值一致，面筋强度和功能表现可靠。

降落数值：359 秒，表明小麦健康，没有受到不良天气影响，利于储存。

实验磨出粉率：平均 76.0%，高于去年和五年平均值，表明出粉率高，制粉效果好。

溶剂保持力 (SRC)：面粉在不同溶剂中表现出均衡的吸收能力，表明面团性能优异。

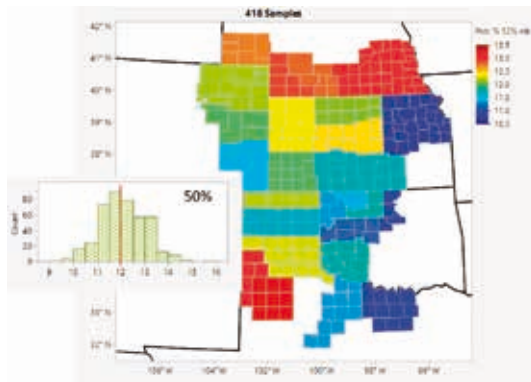
籽粒大小：大籽粒占比 66%，表明总体上小麦均匀饱满，容重高、制粉效果好。

面筋指数：为 0.73，表明面筋质量好，弹性好，面团结构佳。

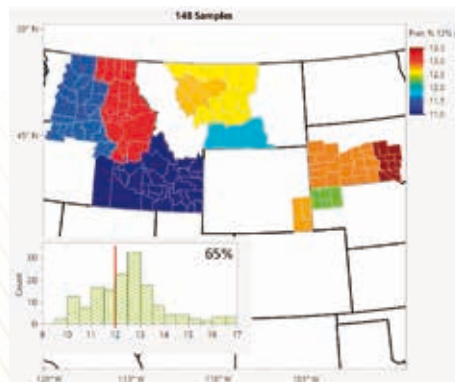
粉质仪：稳定时间平均 9.5 分钟，表明搅拌时间稳定、吸水率可预判，面团耐搅拌性佳。

区域质量特点

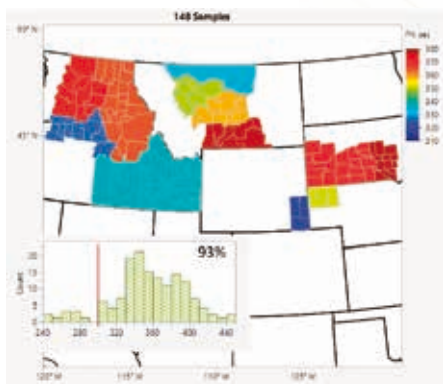
墨西哥湾小麦蛋白质 (NIR,12% 湿基), %



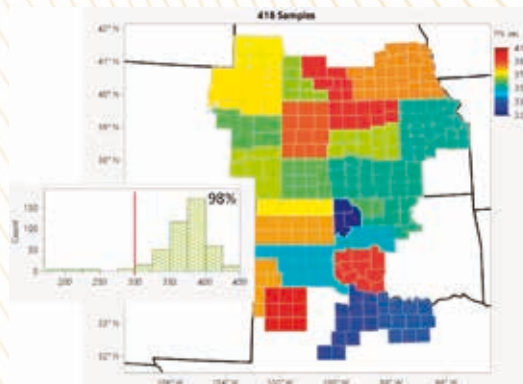
太平洋西北小麦蛋白质 (NIR,12% 湿基), %



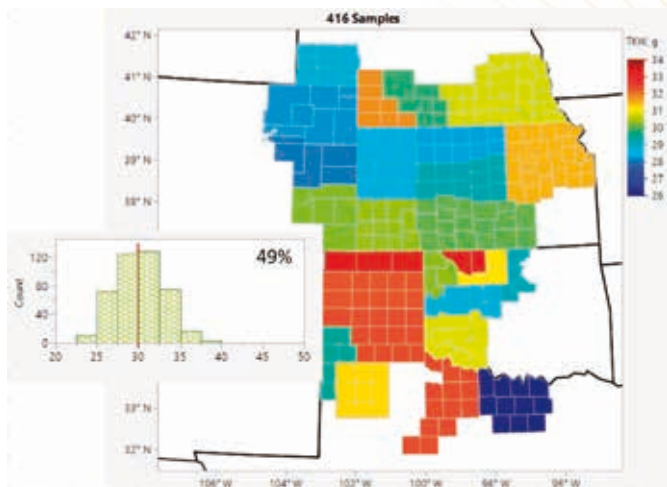
墨西哥湾小麦降落数值, 秒



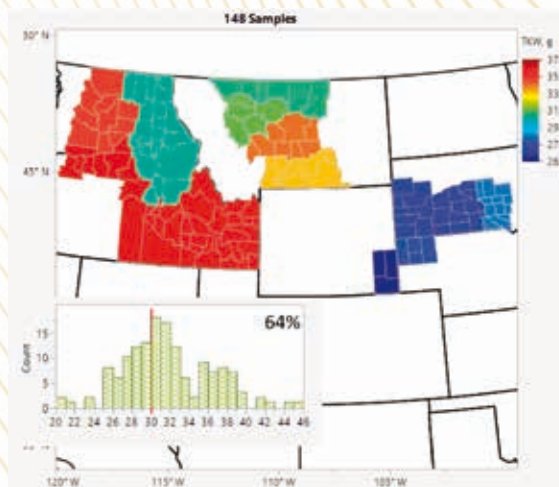
太平洋西北小麦降落数值, 秒



墨西哥湾干粒重, 克

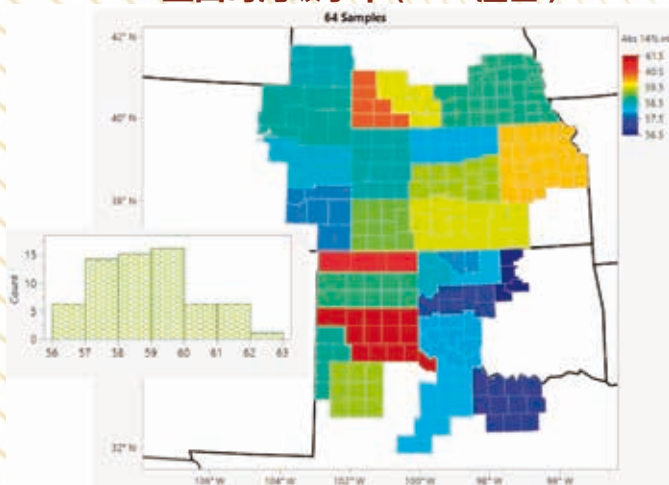


太平洋西北干粒重, 克

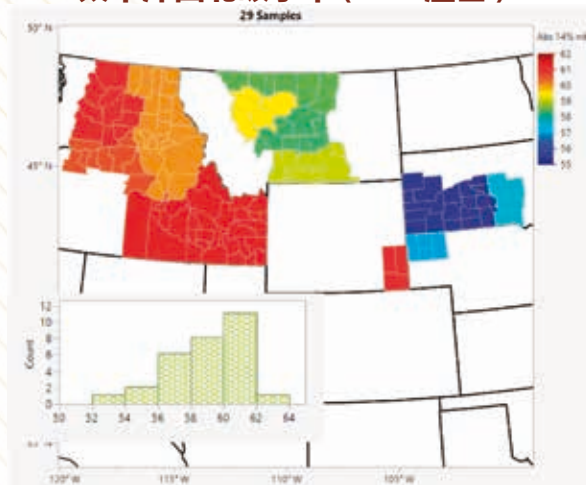


区域质量特点

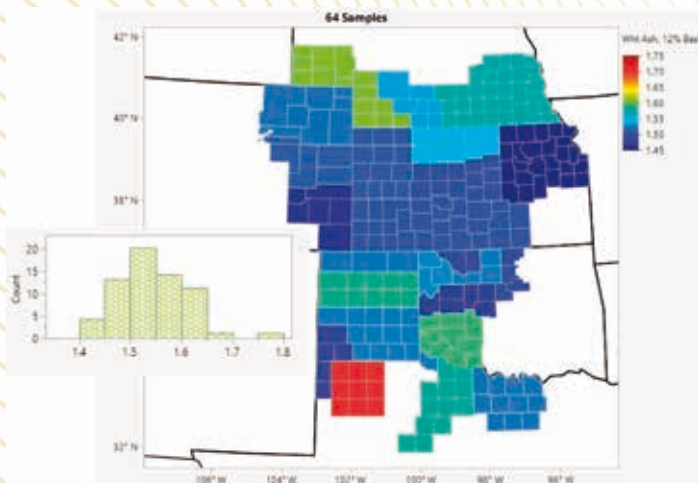
墨西哥湾吸水率 (14% 湿基)



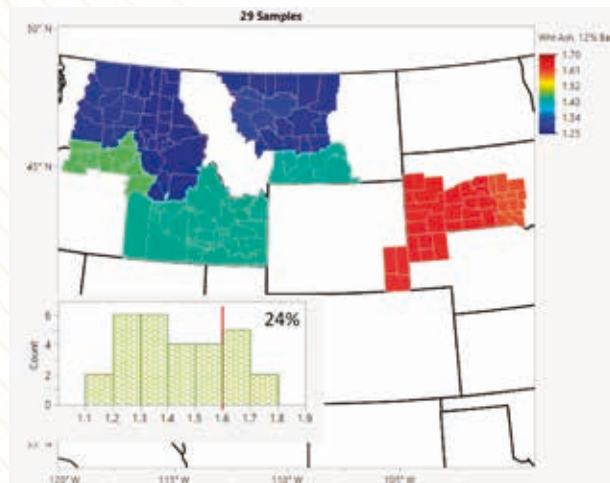
太平洋西北吸水率 (14% 湿基)



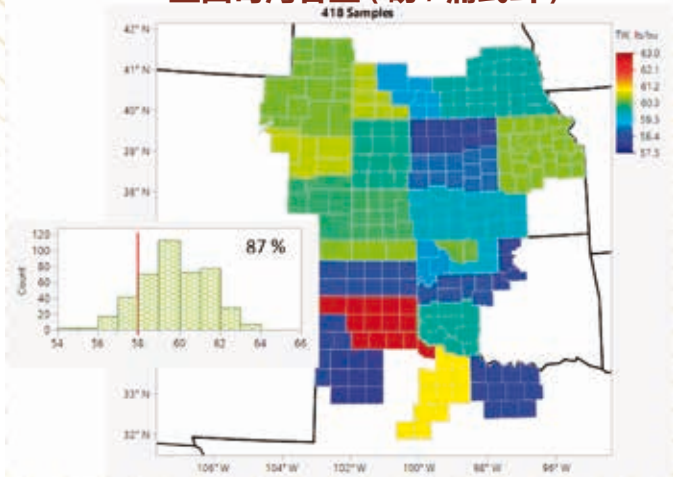
墨西哥湾小麦灰分 (12% 湿基), %



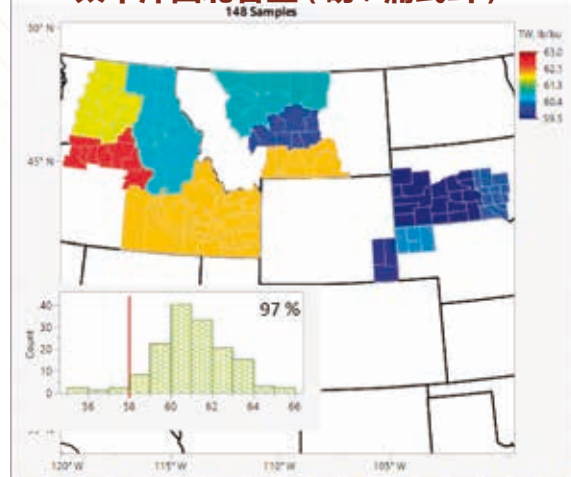
太平洋西北小麦灰分 (12% 湿基), %



墨西哥湾容重 (磅 / 蒲式耳)



太平洋西北容重 (磅 / 蒲式耳)



硬红冬麦 产量概况



8.04

亿蒲式耳

2025 年美国
硬红冬麦产量，
比 2024 年增长了 4%

硬红冬麦主要生产州的产量 (1,000 蒲式耳)

	2025	2024	2023	2022	2021
科罗拉多州	67,507	61,824	68,092	34,320	66,777
爱达荷州	14,256	14,329	11,214	10,863	7,724
堪萨斯州	234,460	289,003	187,162	229,548	342,160
蒙大拿州	99,640	90,585	85,680	59,400	53,630
内布拉斯加州	35,186	44,969	34,742	24,665	39,102
俄克拉荷马州	104,272	107,996	67,228	67,914	113,899
俄勒冈州	3,677	4,599	2,419	2,448	2,538
南达科他州	31,500	47,880	31,490	37,960	26,980
德克萨斯州	80,845	76,570	75,369	36,660	69,560
华盛顿州	12,172	12,250	9,450	9,792	8,517
怀俄明州	2,563	2,764	2,646	1,566	2,918
11 州总计	686,079	752,770	575,493	515,137	733,807
墨西哥湾 - 可出口	522,270	580,362	432,594	393,107	631,499
太平洋西北 - 可出口	163,809	172,407	142,899	122,029	102,308

硬红冬麦 产量概况



21

百万公吨

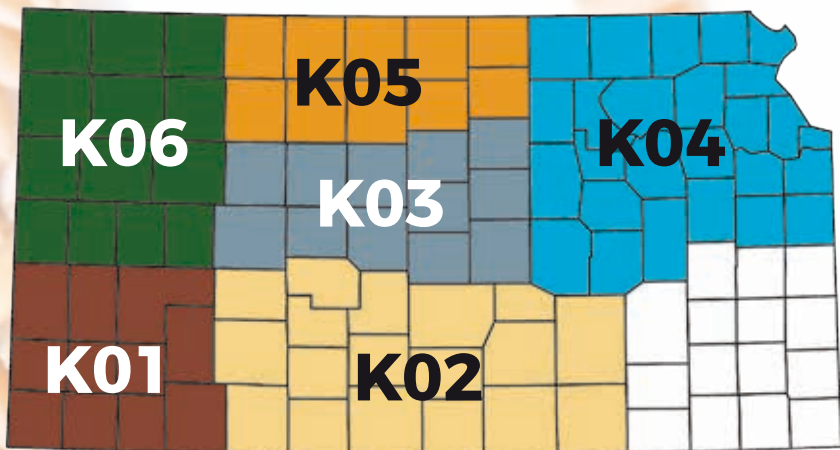
2025 年美国
硬红冬麦产量，
比 2024 年增长了 4%

硬红冬麦主要生产州的产量 (公吨)

	2025	2024	2023	2022	2021
科罗拉多州	1,837,237	1,682,571	1,853,180	934,036	1,817,386
爱达荷州	387,984	389,971	305,195	295,642	210,234
堪萨斯州	6,380,946	7,865,361	5,093,721	6,247,264	9,312,055
蒙大拿州	2,711,752	2,465,316	2,331,824	1,616,601	1,459,567
内布拉斯加州	957,620	1,223,870	945,532	671,287	1,064,180
俄克拉荷马州	2,837,815	2,939,165	1,829,644	1,848,313	3,099,832
俄勒冈州	100,093	125,164	65,840	66,624	69,073
南达科他州	857,288	1,303,078	857,016	1,033,100	734,274
德克萨斯州	2,200,237	2,083,891	2,051,205	997,720	1,893,110
华盛顿州	331,267	333,390	257,186	266,494	231,811
怀俄明州	69,759	75,239	72,012	42,634	79,426
11 州总计	18,671,998	20,487,017	15,662,354	14,019,715	19,970,949
墨西哥湾 - 可出口	14,213,854	15,794,858	11,773,281	10,698,620	17,186,564
太平洋西北 - 可出口	4,458,144	4,692,158	3,889,073	3,321,095	2,784,385

堪萨斯州

2025 年硬红冬麦质量数据



籽粒质量数据

粮区	总缺陷粒 (%)	籽粒大小大 (%)	籽粒大小中 (%)	籽粒大小小 (%)	干粒重 (克)	单颗粒平均直径 (mm)
K01	0.9	69.52	30.2	0.3	30.1	2.6
K02	1.2	70.05	29.6	0.3	29.8	2.6
K03	1.3	65.67	33.9	0.5	28.6	2.6
K04	0.9	67.65	31.9	0.4	30.0	2.6
K05	1.0	62.03	37.5	0.5	28.1	2.6
K06	1.2	62.47	37.0	0.6	28.6	2.5

籽粒质量数据

粮区	小麦等级	粗杂 (%)	容重 (磅 / 蒲式耳)	容重 (公斤 / 百升)	损坏粒 (%)	皱缩及破损粒 (%)	杂质 (%)
K01	2	0.4	60.2	79.2	0.4	0.5	0.0
K02	2	0.4	59.6	78.4	0.6	0.6	0.0
K03	2	0.3	58.8	77.4	0.8	0.5	0.0
K04	1	0.6	60.5	79.6	0.3	0.5	0.0
K05	2	0.3	58.2	76.6	0.4	0.5	0.0
K06	1	0.4	60.0	78.9	0.3	0.9	0.1

烘焙数据

粮区	搅拌时间 (分钟)	烘焙吸水率 (14% 湿基)	面包体积 (cc)	面包瓤质地 (1-10)	面包瓤纹理 (1-10)
K01	5.2	62.0	816.7	5.5	5.5
K02	4.8	62.5	803.3	4.8	4.8
K03	5.8	62.5	791.7	5.3	5.5
K04	5.4	60.7	720.0	4.8	5.2
K05	6.0	62.4	795.0	5.5	5.0
K06	4.7	62.4	778.3	5.5	4.5

面团数据

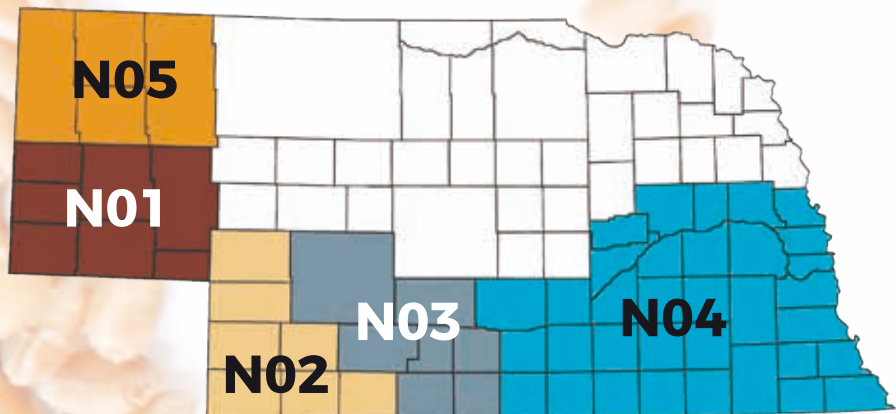
粮区	吹泡仪 P (mm)	吹泡仪 L (mm)	吹泡仪 W (10 ⁻⁴ J)	吹泡仪 P/L 比率	粉质仪 形成时间 (分钟)	粉质仪 稳定时间 (分钟)
K01	79.00	78.7	211.3	1.2	5.4	9.4
K02	87.33	72.0	221.7	1.2	3.9	9.6
K03	88.00	76.7	243.3	1.2	4.8	11.0
K04	93.50	49.0	177.0	1.9	4.2	8.9
K05	87.00	83.7	262.7	1.1	4.7	12.4
K06	76.33	71.7	188.0	1.1	6.1	10.7

面粉数据

粮区	布勒 出粉率 (%)	沉降值 (cc)	NIR 面粉蛋白 (14% 湿基)	面粉灰分 (14% 湿基)	粉色 L*	粉色 a*	粉色 b*
K01	76.03	48.27	10.8	0.53	90.7	-1.4	10.4
K02	75.50	52.07	10.8	0.55	90.7	-1.4	9.9
K03	75.71	54.33	10.9	0.53	90.6	-1.3	10.3
K04	76.55	41.00	10.1	0.57	90.7	-1.5	11.1
K05	75.30	50.33	10.8	0.55	90.9	-1.5	10.7
K06	75.84	42.40	11.0	0.54	90.7	-1.5	10.8

内布拉斯加州

2025 年硬红冬麦质量数据



籽粒质量数据

粮区	总缺陷粒 (%)	籽粒大小大 (%)	籽粒大小中 (%)	籽粒大小小 (%)	干粒重 (克)	单颗粒平均直径 (mm)
N01	1.2	63.05	36.6	0.5	28.3	2.6
N02	0.8	73.80	26.1	0.2	31.5	2.7
N03	1.3	70.30	29.4	0.3	29.3	2.6
N04	1.0	75.85	24.0	0.3	31.2	2.7
N05	1.1	58.13	41.2	0.8	27.3	2.5

小麦等级数据

粮区	小麦等级	粗杂 (%)	容重 (磅 / 蒲式耳)	容重 (公斤 / 百升)	损坏粒 (%)	皱缩及破损粒 (%)	杂质 (%)
N01	1	0.5	60.4	79.5	0.1	1.0	0.1
N02	2	0.4	60.7	79.8	0.3	0.5	0.0
N03	2	0.4	59.1	77.7	0.5	0.7	0.0
N04	1	0.3	59.8	78.7	0.5	0.5	0.0
N05	1	0.6	60.5	79.5	0.1	0.9	0.1

烘焙数据

粮区	搅拌时间 (分钟)	烘焙吸水率 (14% 湿基)	面包体积 (cc)	面包瓤质地 (1-10)	面包瓤纹理 (1-10)
N01	4.3	62.8	775.0	6.3	5.2
N02	3.8	61.9	785.0	5.2	5.2
N03	4.0	61.1	758.3	5.3	4.5
N04	4.1	62.1	767.5	5.5	4.8
N05	4.8	61.7	781.7	5.3	5.3

面团数据

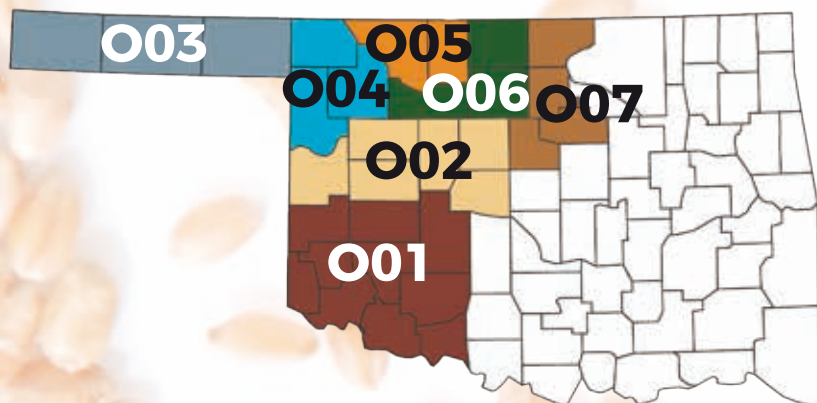
粮区	吹泡仪 P (mm)	吹泡仪 L (mm)	吹泡仪 W (10 ⁻⁴ J)	吹泡仪 P/L 比率	粉质仪 形成时间 (分钟)	粉质仪 稳定时间 (分钟)
N01	71.00	81.5	185.5	0.9	5.3	7.5
N02	82.00	64.0	174.0	1.3	5.4	6.5
N03	79.67	73.3	186.3	1.2	4.9	7.8
N04	74.00	86.5	213.5	0.9	5.4	8.6
N05	80.33	68.3	192.0	1.2	5.1	8.2

面粉数据

粮区	布勒 出粉率 (%)	沉降值 (cc)	NIR 面粉蛋白 (14% 湿基)	面粉灰分 (14% 湿基)	粉色 L*	粉色 a*	粉色 b*
N01	75.11	52.75	11.7	0.55	90.7	-1.4	10.2
N02	75.41	43.70	11.9	0.60	90.3	-1.3	10.3
N03	76.12	40.80	11.3	0.60	90.3	-1.4	10.4
N04	77.05	42.25	11.6	0.59	90.5	-1.3	10.5
N05	75.55	48.47	11.0	0.55	91.1	-1.5	10.2

俄克拉荷马州

2025 年硬红冬麦质量数据



籽粒质量数据

粮区	总缺陷粒 (%)	籽粒大小大 (%)	籽粒大小中 (%)	籽粒大小小 (%)	干粒重 (克)	单颗粒平均直径 (mm)
001		75.95	23.7	0.4	31.2	2.7
002	1.1	74.39	25.1	0.5	29.7	2.7
003	1.1	78.28	21.5	0.2	32.7	2.7
004	0.9	68.40	31.2	0.4	28.8	2.6
005	0.8	81.23	18.6	0.2	33.3	2.8
006	1.4	77.22	22.4	0.4	31.2	2.7
007	1.1	73.40	25.9	0.7	27.8	2.6

小麦等级数据

粮区	小麦等级	粗杂 (%)	容重 (磅 / 蒲式耳)	容重 (公斤 / 百升)	损坏粒 (%)	皱缩及破损粒 (%)	杂质 (%)
001	2	0.8	59.9	78.8	0.2		0.1
002	2	1.3	58.6	77.1	0.2	0.7	0.2
003	1	0.5	60.7	79.8	0.7	0.4	0.0
004	2	0.3	59.4	78.1	0.4	0.5	0.0
005	1	0.3	60.4	79.4	0.2	0.5	0.1
006	2	0.5	59.6	78.4	0.2	0.7	0.5
007	2	2.1	58.3	76.7	0.4	0.5	0.3

烘焙数据

粮区	搅拌时间 (分钟)	烘焙吸水率 (14% 湿基)	面包体积 (cc)	面包瓤质地 (1-10)	面包瓤纹理 (1-10)
001	4.7	61.0	873.3	5.5	5.8
002	5.9	61.6	842.5	5.2	5.2
003	4.6	63.0	797.5	4.8	4.8
004	4.4	61.2	805.0	4.8	5.2
005	5.1	60.9	790.0	4.8	4.8
006	4.9	61.8	778.3	5.0	4.8
007	5.0	59.7	755.0	4.0	4.0

面团数据

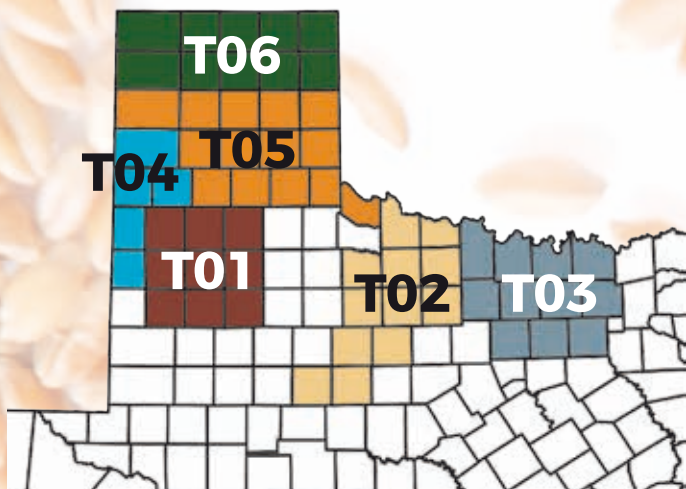
粮区	吹泡仪 P (mm)	吹泡仪 L (mm)	吹泡仪 W (10 ⁻⁴ J)	吹泡仪 P/L 比率	粉质仪 形成时间 (分钟)	粉质仪 稳定时间 (分钟)
001	77.00	903.	223.7	0.8	5.1	8.9
002	75.00	100.0	246.5	0.8	4.3	9.7
003	103.00	103.0	323.0	1.0	4.9	8.9
004	78.50	85.0	214.0	1.0	4.4	7.3
005	71.33	80.0	194.3	0.9	5.2	9.0
006	69.33	76.0	179.3	1.0	5.3	8.0
007	77.00	54.0	157.0	1.4	2.3	9.5

面粉数据

粮区	布勒 出粉率 (%)	沉降值 (cc)	NIR 面粉蛋白 (14% 湿基)	面粉灰分 (14% 湿基)	粉色 L*	粉色 a*	粉色 b*
001	75.99	48.97	10.6	0.55	90.5	-1.4	10.3
002	76.51	54.40	10.7	0.51	90.4	-1.5	10.3
003	75.82	51.65	11.3	0.53	90.6	-1.4	10.6
004	75.75	50.95	10.6	0.54	91.0	-1.4	10.0
005	75.99	52.47	10.4	0.52	91.1	-1.5	10.1
006	75.84	52.70	10.8	0.53	90.8	-1.5	10.0
007	75.78	40.00	9.5	0.54	90.7	-1.6	10.0

得克萨斯州

2025 年硬红冬麦质量数据



籽粒质量数据

粮区	总缺陷粒 (%)	籽粒大小大 (%)	籽粒大小中 (%)	籽粒大小小 (%)	干粒重 (克)	单颗粒平均直径 (mm)
T01	0.9	71.80	27.9	0.3	30.9	2.6
T02	0.9	73.25	26.2	0.6	30.2	2.7
T03	1.7	60.93	37.9	1.2	24.9	2.6
T04	1.1	68.05	31.5	0.4	29.1	2.6
T05	0.7	71.78	27.7	0.5	31.3	2.7
T06	1.1	78.48	21.3	0.2	31.6	2.7

小麦等级数据

粮区	小麦等级	粗杂 (%)	容重 (磅 / 蒲式耳)	容重 (公斤 / 百升)	损坏粒 (%)	皱缩及破损粒 (%)	杂质 (%)
T01	3	0.6	57.8	76.1	0.2	0.7	0.0
T02	1	0.3	61.0	80.3	0.1	0.6	0.2
T03	2	1.4	58.3	76.7	0.1	1.5	0.0
T04	2	0.9	58.3	76.8	0.3	0.7	0.0
T05	1	0.5	62.4	82.1	0.1	0.6	0.0
T06	2	0.9	58.5	77.0	0.6	0.4	0.1

烘焙数据

粮区	搅拌时间 (分钟)	烘焙吸水率 (14% 湿基)	面包体积 (cc)	面包瓤质地 (1-10)	面包瓤纹理 (1-10)
T01	5.3	64.6	830.0	6.7	5.9
T02	5.6	60.7	802.5	5.6	6.3
T03	5.3	60.3	795.0	5.2	5.5
T04	3.8	62.2	850.0	5.5	5.9
T05	3.8	61.7	826.7	5.5	5.0
T06	4.8	61.4	828.3	5.8	5.8

面团数据

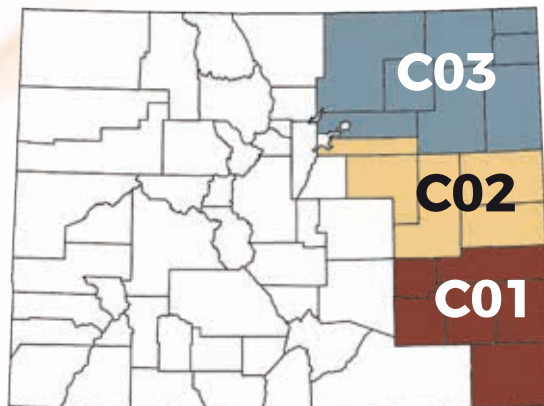
粮区	吹泡仪 P (mm)	吹泡仪 L (mm)	吹泡仪 W (10 ⁻⁴ J)	吹泡仪 P/L 比率	粉质仪 形成时间 (分钟)	粉质仪 稳定时间 (分钟)
T01	88.00	91.0	277.5	1.0	5.7	11.0
T02	79.50	91.5	241.5	0.9	3.0	8.2
T03	81.00	80.5	214.5	1.1	3.2	8.1
T04	73.00	100.0	223.5	0.8	5.1	7.4
T05	90.67	67.3	205.0	1.4	4.5	6.5
T06	87.67	76.3	227.0	1.2	5.2	10.1

面粉数据

粮区	布勒 出粉率 (%)	沉降值 (cc)	NIR 面粉蛋白 (14% 湿基)	面粉灰分 (14% 湿基)	粉色 L*	粉色 a*	粉色 b*
T01	75.50	54.80	11.9	0.57	90.8	-1.2	9.4
T02	76.42	42.25	10.2	0.56	90.5	-1.2	9.7
T03	75.76	39.15	10.2	0.59	90.2	-1.4	10.8
T04	73.92	52.95	11.2	0.49	91.1	-1.5	9.7
T05	75.96	48.63	10.9	0.55	90.8	-1.3	10.1
T06	75.32	47.97	10.6	0.55	90.8	-1.4	9.9

科罗拉多州

2025 年硬红冬麦质量数据



籽粒质量数据

粮区	总缺陷粒 (%)	籽粒大小大 (%)	籽粒大小中 (%)	籽粒大小小 (%)	干粒重 (克)	单颗粒平均直径 (mm)
C01	0.9	74.55	25.1	0.4	31.5	2.6
C02	1.1	54.28	45.0	0.7	28.3	2.5
C03	0.9	54.45	45.0	0.6	28.0	2.5

小麦等级数据

粮区	小麦等级	粗杂 (%)	容重 (磅 / 蒲式耳)	容重 (公斤 / 百升)	损坏粒 (%)	皱缩及破损粒 (%)	杂质 (%)
C01	2	1.0	60.1	79.1	0.3	0.6	0.0
C02	1	0.5	60.7	79.9	0.2	0.9	0.0
C03	1	1.2	60.4	79.5	0.2	0.7	0.0

烘焙数据

粮区	搅拌时间 (分钟)	烘焙吸水率 (14% 湿基)	面包体积 (cc)	面包瓤质地 (1-10)	面包瓤纹理 (1-10)
C01	5.4	62.1	775.0	5.2	5.2
C02	4.2	62.3	795.0	5.5	5.5
C03	4.1	61.9	785.0	5.3	5.5

面团数据

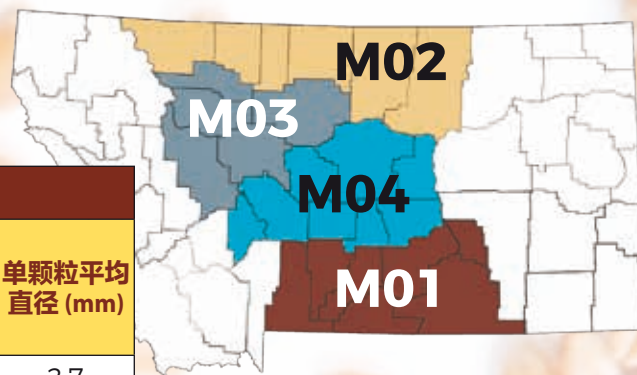
粮区	吹泡仪 P (mm)	吹泡仪 L (mm)	吹泡仪 W (10-4 J)	吹泡仪 P/L 比率	粉质仪形成时间 (分钟)	粉质仪稳定时间 (分钟)
C01	86.50	89.0	267.0	267.0	4.3	11.1
C02	51.00	77.0	204.3	204.3	5.6	7.6
C03	82.67	67.7	190.3	190.3	5.4	7.7

面粉数据

粮区	布勒出粉率 (%)	沉降值 (cc)	NIR 面粉蛋白 (14% 湿基)	面粉灰分 (14% 湿基)	粉色 L*	粉色 a*	粉色 b*
C01	76.13	48.40	10.5	0.52	91.1	-1.4	5.4
C02	75.88	44.30	11.0	0.55	91.0	-1.4	10.3
C03	74.53	45.30	11.1	0.58	90.8	-1.4	10.4

蒙大拿州

2025 年硬红冬麦质量数据



籽粒质量数据

粮区	总缺陷粒 (%)	籽粒大小大 (%)	籽粒大小中 (%)	籽粒大小小 (%)	干粒重 (克)	单颗粒平均直径 (mm)
M01	0.8	76.00	23.7	0.4	34.9	2.7
M02	0.6	61.90	37.9	0.3	31.4	2.7
M03	0.9	69.77	30.0	0.3	32.5	2.7
M04	1.1	69.05	30.4	0.6	30.7	2.7

小麦等级数据

粮区	小麦等级	粗杂 (%)	容重 (磅 / 蒲式耳)	容重 (公斤 / 百升)	损坏粒 (%)	皱缩及破损粒 (%)	杂质 (%)
M01	1	0.2	61.9	81.4	0.0	0.7	0.0
M02	1	0.4	60.9	80.1	0.0	0.6	0.0
M03	1	0.5	60.9	80.0	0.1	0.8	0.0
M04	2	0.5	60.1	79.1	0.1	1.1	0.0

烘焙数据

粮区	搅拌时间 (分钟)	烘焙吸水率 (14% 湿基)	面包体积 (cc)	面包瓤质地 (1-10)	面包瓤纹理 (1-10)
M01	4.9	62.4	782.5	6.3	5.2
M02	5.4	62.4	903.3	5.5	5.0
M03	4.8	62.4	778.3	6.0	5.5
M04	6.8	62.9	777.5	6.3	6.3

面团数据

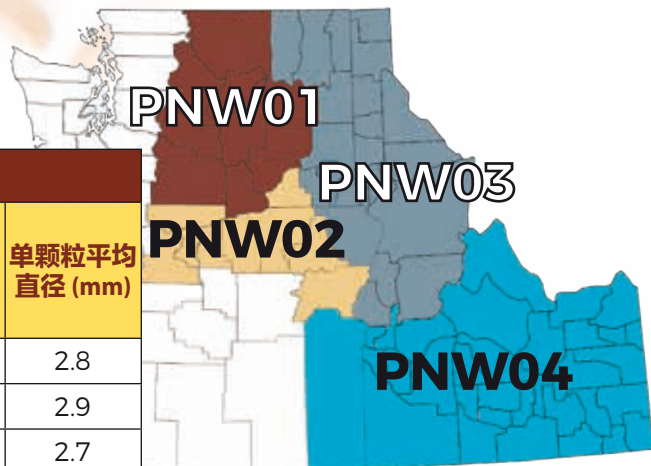
粮区	吹泡仪 P (mm)	吹泡仪 L (mm)	吹泡仪 W (10-4 J)	吹泡仪 P/L 比率	粉质仪形成时间 (分钟)	粉质仪稳定时间 (分钟)
M01	89.50	88.5	268.5	1.0	5.0	8.9
M02	86.33	101.3	298.7	0.9	5.7	11.1
M03	84.33	95.3	260.7	0.9	5.4	8.9
M04	83.00	94.5	286.5	0.9	4.4	10.1

面粉数据

粮区	布勒出粉率 (%)	沉降值 (cc)	NIR 面粉蛋白 (14% 湿基)	面粉灰分 (14% 湿基)	粉色 L*	粉色 a*	粉色 b*
M01	76.74	55.30	11.1	0.53	90.8	-1.3	9.8
M02	76.01	63.03	11.1	0.47	91.0	-1.7	11.0
M03	75.96	58.43	11.2	0.52	90.5	-1.5	10.6
M04	75.63	63.50	11.3	0.47	91.0	-1.4	9.9

太平洋西北

2025 年硬红冬麦质量数据



籽粒质量数据

粮区	总缺陷粒 (%)	籽粒大小大 (%)	籽粒大小中 (%)	籽粒大小小 (%)	干粒重 (克)	单颗粒平均直径 (mm)
PNW01	0.9	82.80	17.0	0.2	37.3	2.8
PNW02	0.6	85.65	14.2	0.3	38.0	2.9
PNW03	0.7	74.00	25.7	0.4	32.8	2.7
PNW04	0.6	85.20	14.5	0.4	37.6	2.9

小麦等级数据

粮区	小麦等级	粗杂 (%)	容重 (磅 / 蒲式耳)	容重 (公斤 / 百升)	损坏粒 (%)	皱缩及破损粒 (%)	杂质 (%)
PNW01	1	0.7	61.7	81.1	0.0	0.9	0.0
PNW02	1	0.3	62.6	82.2	0.0	0.6	0.1
PNW03	1	0.2	60.8	80.0	0.0	0.7	0.0
PNW04	1	0.3	61.9	81.4	0.0	0.6	0.0

烘焙数据

粮区	搅拌时间 (分钟)	烘焙吸水率 (14% 湿基)	面包体积 (cc)	面包瓤质地 (1-10)	面包瓤纹理 (1-10)
PNW01	4.6	62.4	763.3	5.3	5.3
PNW02	4.8	62.3	682.5	5.9	5.2
PNW03	6.3	63.1	755.0	5.8	4.8
PNW04	4.8	61.4	725.0	5.5	4.4

面团数据

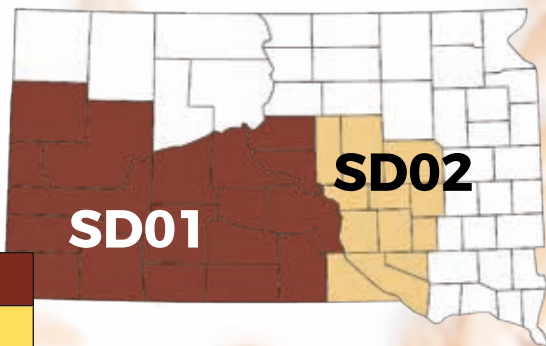
粮区	吹泡仪 P (mm)	吹泡仪 L (mm)	吹泡仪 W (10-4 J)	吹泡仪 P/L 比率	粉质仪形成时间 (分钟)	粉质仪稳定时间 (分钟)
PNW01	96.33	105.7	316.7	0.9	4.9	10.4
PNW02	100.00	63.5	240.5	1.7	4.5	7.9
PNW03	111.33	67.3	285.7	1.8	4.6	12.3
PNW04	107.00	54.5	212.5	2.1	4.3	8.5

面粉数据

粮区	布勒出粉率 (%)	沉降值 (cc)	NIR 面粉蛋白 (14% 湿基)	面粉灰分 (14% 湿基)	粉色 L*	粉色 a*	粉色 b*
PNW01	76.59	55.80	11.0	0.45	91.0	-1.3	9.9
PNW02	76.33	47.25	10.6	0.50	91.1	-1.3	10.4
PNW03	75.31	62.23	10.9	0.41	91.1	-1.4	10.4
PNW04	77.51	46.05	10.3	0.43	90.6	-1.4	10.9

南达科他州

2025 年硬红冬麦质量数据



籽粒质量数据						
粮区	总缺陷粒 (%)	籽粒大小大 (%)	籽粒大小中 (%)	籽粒大小小 (%)	干粒重 (克)	单颗粒平均直径 (mm)
SD01	1.1	57.90	41.6	0.6	28.3	2.5
SD02	1.3	57.10	42.1	0.8	28.4	2.5

小麦等级数据							
粮区	小麦等级	粗杂 (%)	容重 (磅 / 蒲式耳)	容重 (公斤 / 百升)	损坏粒 (%)	皱缩及破损粒 (%)	杂质 (%)
SD01	2	0.6	59.6	78.4	0.1	1.1	0.0
SD02	1	0.5	60.2	79.2	0.2	1.0	0.0

烘焙数据					
粮区	搅拌时间 (分钟)	烘焙吸水率 (14% 湿基)	面包体积 (cc)	面包瓤质地 (1-10)	面包瓤纹理 (1-10)
SD01	5.3	61.3	788.3	5.3	4.8
SD02	4.8	63.4	855.0	5.5	5.5

面团数据						
粮区	吹泡仪 P (mm)	吹泡仪 L (mm)	吹泡仪 W (10-4 J)	吹泡仪 P/L 比率	粉质仪形成时间 (分钟)	粉质仪稳定时间 (分钟)
SD01	64.67	93.0	190.3	0.7	4.3	9.9
SD02	68.00	99.0	211.0	0.7	5.6	8.9

面粉数据							
粮区	布勒出粉率 (%)	沉降值 (cc)	NIR 面粉蛋白 (14% 湿基)	面粉灰分 (14% 湿基)	粉色 L*	粉色 a*	粉色 b*
SD01	76.30	52.80	11.1	0.55	91.0	-1.3	9.5
SD02	75.52	61.80	12.2	0.56	90.8	-1.2	9.2

怀俄明州

2025 年硬红冬麦质量数据



籽粒质量数据

粮区	总缺陷粒 (%)	籽粒大小大 (%)	籽粒大小中 (%)	籽粒大小小 (%)	干粒重 (克)	单颗粒平均直径 (mm)
W01	2.9	51.05	47.2	1.9	24.7	2.4

小麦等级数据

粮区	小麦等级	粗杂 (%)	容重 (磅 / 蒲式耳)	容重 (公斤 / 百升)	损坏粒 (%)	皱缩及破损粒 (%)	杂质 (%)
W01	2	0.9	59.7	78.6	0.0	2.6	0.2

烘焙数据

粮区	搅拌时间 (分钟)	烘焙吸水率 (14% 湿基)	面包体积 (cc)	面包瓤质地 (1-10)	面包瓤纹理 (1-10)
W01	3.4	63.8	772.5	5.2	5.5

面团数据

粮区	吹泡仪 P (mm)	吹泡仪 L (mm)	吹泡仪 W (10-4 J)	吹泡仪 P/L 比率	粉质仪形成时间 (分钟)	粉质仪稳定时间 (分钟)
W01	67.00	75.0	175.5	1.0	5.2	6.0

面粉数据

粮区	布勒出粉率 (%)	沉降值 (cc)	NIR 面粉蛋白 (14% 湿基)	面粉灰分 (14% 湿基)	粉色 L*	粉色 a*	粉色 b*
W01	74.31	49.35	12.4	0.58	90.2	-1.5	10.9



联系我们

平原谷物公司 (PGI) 致力于让我们的合作伙伴、小麦生产者、制粉师和面包师了解小麦质量和地区最新情况。通过以下方式与我们保持联系，了解硬红冬麦产区的最新报告、研究和新闻。

网站



探访网站 www.plainsgrains.org，了解更多关于小麦质量报告和分析方法等信息。

订阅



订阅邮件，我们直接将硬红冬麦的作物摘要和新闻发送到您的邮箱。

探索交流



获取深度的质量数据和地区报告
plainsgrainsinc@gmail.com

联系我们

P.O. Box 80085
700 R St.
Lincoln, NE 68501
(765) 688-0085
plainsgrainsinc@gmail.com



PLAINS GRAINS INC.