

美国太平洋西北部

2025年

软白麦

质量报告

该项目由

华盛顿州谷物委员会 | 俄勒冈州小麦委员会
爱达荷州小麦委员会 | 美国小麦协会 | 小麦市场中心 资助完成



照片由 Kair Silcox / 俄勒冈州小麦委员会提供

目录

- 摘要
- 软白麦和子类型 1
 - 2025年软白麦主要品种
- 小麦样品 2
 - 软白麦和密穗白麦质量摘要
- 气候和产量 3
 - 软白麦和密穗白麦的产量 (按产区划分)
- 小麦质量数据 4
- 面粉质量数据 5
- 溶剂保持力 (SRC) 数据 6
- 面团物理特性数据 7
- 海绵蛋糕 8
- 美式曲奇饼干 9
- 馒头 10
- 总结 11-13
 - 小麦和面粉质量
 - 溶剂保持力 (SRC)
 - 面团物理特性
 - 最终产品

太平洋西北地区

摘要

2025 年度太平洋西北地区 (PNW) 软白麦和密穗白麦在播种时大部分产区土壤墒情充足, 小麦出苗茁壮。冬季降雨为作物生长提供了良好的条件, 但春末和夏季的降雨量低于正常水平。6 月的温和气温弥补了水分不足, 有利于冬麦的健康生长。作物成熟期迎来高温天气, 整个产区的收获得以按时进行, 且病虫害压力低。

今年的总产量估计为 663 万吨, 略低于去年的 671 万吨, 但仍高于 5 年平均值的 611 万吨。软白麦和密穗白麦的总体等级均为美国一等, 平均蛋白含量为 10.0%, 略低于 5 年平均值, 高于 2024 年。平均容重与 2024 年相近, 干粒重与 5 年平均值一致。粉质仪、吹泡仪和溶剂保持力数据都显示, 筋力为非常弱至中等, 适合生产软麦粉产品以及软硬麦搭配制作的产品。最终产品测试显示其烘焙表现为可接受至良好, 符合软麦的典型品质。



照片由 Jake Liening / 华盛顿州谷物委员会提供

太平洋西北地区



美国软白麦生长在太平洋西北地区，包括爱达荷州、俄勒冈州和华盛顿州。



照片由 Jake Liening / 华盛顿州谷物委员会提供

软白麦和子类型

太平洋西北地区软白麦 (SW) 以其白色麸皮、低水分含量以及弱筋性等特征著称。因此，软白麦非常适合做蛋糕、曲奇饼干、松饼和休闲食品等产品。面筋稍高的软白麦可单独或搭配硬麦用于制作苏打饼干、扁平面包和中国南方馒头等产品。

软白麦种类包括密穗白麦和西部白麦两个子类型。密穗白麦的筋性非常弱。西部白麦是混合了密穗白麦和软白麦的子类型。在西部白麦中，密穗白麦的含量比例范围是 10%-90%。密穗白麦在西部白麦中的最低含量为 10%，任何高于此比例的合同指标由买方和卖方商定（一般为 10%-30%）。

2025 年软白麦主要品种

| 爱达荷州 | 俄勒冈州 | 华盛顿州 |
|---------------|------------------|-----------------|
| AP Exceed | Appleby CL+ | LCS Kraken AX |
| AP Iliad | LCS Dagger AX | LCS Reaper AX |
| LCS Shine | LCS Hydra AX | LCS Scorpion AX |
| NW Tandem | LCS Jefe | LCS Shine |
| Stingray CL+ | LCS Reaper II AX | Piranha CL+ |
| SY Ovation | LCS Scorpion AX | Ryan |
| VI Voodoo CL+ | LCS Shine | Stingray CL+ |
| WB6430 | VI Voodoo CL+ | VI Voodoo CL+ |

按字母顺序排列



小麦样品

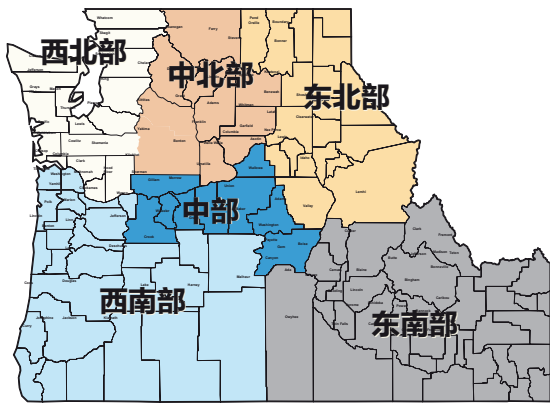
在收获期，小麦样品从几个渠道收集，包括太平洋西北地区的州立和私立的谷物检验室以及商业小麦经营机构。样品收集是根据各地产量情况进行的。2025 年收获期间，小麦市场中心总共从爱达荷州、俄勒冈州和华盛顿州收集并检测了 411 份软白麦和 38 份密穗白麦样品。联邦谷物检验局给每个样品定等并检测了蛋白含量。小麦市场中心针对不同产区和不同蛋白水平的复合样品分别做了小麦、面粉、溶剂保持力、面团和最终产品的检测。

照片由 Ryan Nelson / 爱达荷州小麦委员会提供



软白麦和密穗白麦 质量摘要

| | 软白麦 | | 密穗白麦 | |
|-------------------------|-------------|---------|--------------|---------|
| | 2025 | 近 5 年平均 | 2025 | 近 5 年平均 |
| 容重 (磅 / 蒲式耳) | 61.0 | 60.7 | 61.6 | 60.6 |
| 百升容重 (公斤 / 百升) | 80.3 | 79.8 | 81.1 | 79.7 |
| 等级 | 1SWH | 1SWH | 1WHCB | 1WHCB |
| 粗杂 (%) | 0.5 | 0.5 | 1.0 | 0.7 |
| 小麦水分 (%) | 9.3 | 9.0 | 9.4 | 8.3 |
| 小麦蛋白 (%，12% 湿基) | 10.0 | 10.2 | 9.8 | 10.3 |
| 小麦灰分 (%，14% 湿基) | 1.32 | 1.41 | 1.25 | 1.31 |
| 干粒重 (克，14% 湿基) | 33.7 | 33.5 | 31.2 | 30.1 |
| 小麦降落数值 (秒，14% 湿基) | 317 | 334 | 330 | 336 |
| 面粉出粉率 (%) | 71.6 | 71.1 | 75.7 | 72.7 |
| 面粉灰分 (%，14% 湿基) | 0.42 | 0.44 | 0.40 | 0.45 |
| 面粉湿面筋 (%，14% 湿基) | 19.7 | 22.7 | — | — |
| 粉质仪：吸水率 (%，14% 湿基) | 51.0 | 51.6 | — | — |
| 形成时间 (分) | 1.2 | 1.8 | — | — |
| 稳定时间 (分) | 1.7 | 2.4 | — | — |
| 吹泡仪：P (mm) | 38 | 38 | 24 | 24 |
| L (mm) | 99 | 87 | 101 | 63 |
| W (10 ⁻⁴ 焦耳) | 86 | 84 | 40 | 32 |
| 产量 (百万吨) | 6.51 | 5.79 | 0.12 | 0.23 |



生产区域

气候和产量

2024-2025 生长季，太平洋西北大部分地区播种时底土和表土均水分充足。冬季降雨帮助作物较好地出苗和发育。尽管春末至夏季的降雨量低于正常水平，但 6 月的温和气温为作物的生长提供了有利条件。作物成熟期迎来了高温天气，收获及时完成。美国农业部估计太平洋西北地区软白麦的产量为 663 万吨，较 2024 年略有下降。



照片由 Jake Liening / 华盛顿州谷物委员会提供

2025 年软白麦及密穗白麦的产量 (按产区划分)

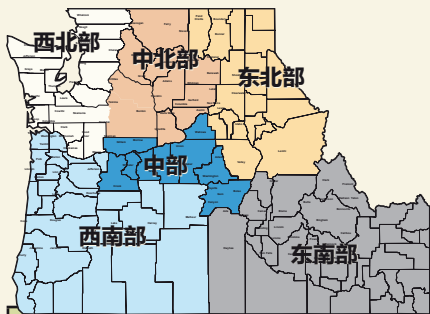
| 生产区域 | 百万蒲式耳 (MB) | 百万公吨 (MMT) |
|-----------|---------------|-------------|
| 中北部 | 58.86 | 1.60 |
| 东北部 | 84.15 | 2.29 |
| 中部 | 54.00 | 1.48 |
| 东南部 | 34.29 | 0.93 |
| 西南部 | 10.94 | 0.30 |
| 西北部 | 1.22 | 0.03 |
| 总计 | 243.46 | 6.63 |



照片由爱达荷州小麦委员会提供

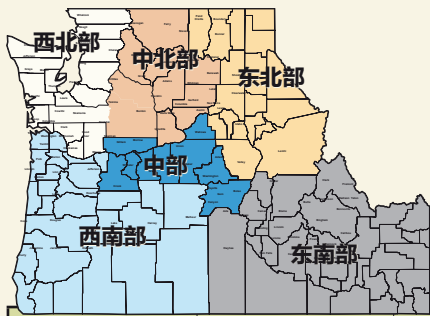


照片由 Amanda Spoo / 俄勒冈州小麦委员会提供



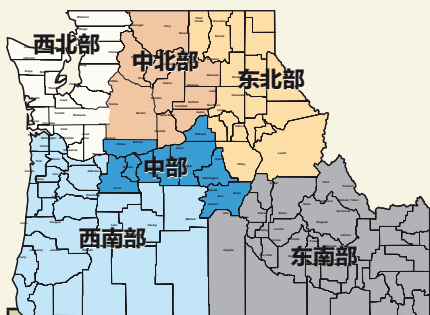
小麦质量

| 生产区域 | 小麦 蛋白含量范围 12% 湿基 % | 等级 | 容重 磅 / 蒲式耳 | 粗杂 % | 整颗粒 水分 % | 小麦 降落数值 14% 湿基 秒 | 小麦 灰分 14% 湿基 % | 干粒重 14% 湿基 克 | 单颗粒 硬度指数 | 全麦 湿面筋 14% 湿基 % |
|------|-----------------------------|--------------|---------------|------------|----------------|---------------------------|-------------------------|--------------------|-------------|--------------------------|
| 中北部 | 8.5-9.4 | 1SWH | 60.8 | 0.3 | 8.6 | 297 | 1.21 | 32.9 | 24 | 20.5 |
| | 9.5-10.4 | 1SWH | 61.1 | 0.6 | 9.3 | 320 | 1.22 | 33.9 | 23 | 24.6 |
| | 10.5-12.0 | 1SWH | 61.2 | 0.4 | 8.7 | 330 | 1.24 | 32.2 | 23 | 26.8 |
| | >12.0 | 1SWH | 58.4 | 0.7 | 8.6 | 345 | 1.31 | 27.1 | 28 | 35.3 |
| | 2025 年平均 | 1SWH | 60.9 | 0.5 | 9.0 | 319 | 1.23 | 32.8 | 23 | 24.9 |
| | 2024 年平均 | 1SWH | 60.9 | 0.5 | 8.4 | 333 | 1.29 | 34.3 | 26 | 23.0 |
| | 近 5 年平均 | 1SWH | 60.8 | 0.5 | 8.5 | 342 | 1.31 | 33.0 | 29 | 25.0 |
| 东北部 | 8.5-9.4 | 1SWH | 61.0 | 0.4 | 9.6 | 319 | 1.26 | 31.9 | 22 | 20.3 |
| | 9.5-10.4 | 1SWH | 61.1 | 0.4 | 9.5 | 328 | 1.25 | 32.4 | 23 | 23.5 |
| | 10.5-12.0 | 1SWH | 60.8 | 0.5 | 9.2 | 341 | 1.32 | 30.9 | 22 | 27.4 |
| | >12.0 | 1SWH | 59.2 | 0.4 | 8.9 | 343 | 1.45 | 28.0 | 28 | 33.5 |
| | 2025 年平均 | 1SWH | 60.9 | 0.4 | 9.4 | 330 | 1.28 | 31.7 | 23 | 24.4 |
| | 2024 年平均 | 1SWH | 60.6 | 0.4 | 8.8 | 337 | 1.34 | 33.5 | 23 | 19.7 |
| | 近 5 年平均 | 1SWH | 60.9 | 0.5 | 9.1 | 343 | 1.40 | 32.8 | 27 | 22.9 |
| 中部 | 8.5-9.4 | 1SWH | 60.8 | 0.5 | 9.3 | 307 | 1.30 | 33.2 | 15 | 19.3 |
| | 9.5-10.4 | 1SWH | 60.7 | 0.5 | 9.4 | 316 | 1.32 | 34.3 | 14 | 22.0 |
| | 10.5-12.0 | 1SWH | 60.8 | 0.4 | 9.2 | 321 | 1.31 | 32.5 | 15 | 24.5 |
| | 2025 年平均 | 1SWH | 60.7 | 0.5 | 9.3 | 314 | 1.31 | 33.6 | 14 | 21.6 |
| | 2024 年平均 | 1SWH | 60.8 | 0.4 | 8.9 | 314 | 1.36 | 35.7 | 19 | 16.3 |
| | 近 5 年平均 | 1SWH | 60.6 | 0.5 | 8.9 | 331 | 1.44 | 33.1 | 27 | 22.6 |
| 东南部 | <8.5 | 1SWH | 62.6 | 0.5 | 9.5 | 289 | 1.47 | 39.4 | 21 | 12.7 |
| | 8.5-9.4 | 1SWH | 61.9 | 0.4 | 9.6 | 300 | 1.54 | 40.4 | 19 | 17.4 |
| | 9.5-10.4 | 1SWH | 62.2 | 0.4 | 9.2 | 296 | 1.54 | 39.2 | 22 | 19.5 |
| | 10.5-12.0 | 1SWH | 61.2 | 0.6 | 8.6 | 305 | 1.55 | 35.2 | 25 | 22.1 |
| | 2025 年平均 | 1SWH | 62.0 | 0.4 | 9.3 | 298 | 1.53 | 39.2 | 21 | 18.0 |
| | 2024 年平均 | 1SWH | 61.6 | 0.4 | 10.7 | 320 | 1.56 | 39.0 | 21 | 19.3 |
| | 近 5 年平均 | 1SWH | 60.1 | 0.5 | 10.2 | 322 | 1.56 | 37.1 | 23 | 20.1 |
| 西南部 | <8.5 | 1SWH | 60.9 | 0.6 | 11.3 | 323 | 1.38 | 41.2 | 23 | 17.0 |
| | 2025 年平均 | 1SWH | 60.9 | 0.6 | 11.3 | 323 | 1.38 | 41.2 | 23 | 17.0 |
| | 2024 年平均 | 1SWH | 60.6 | 0.6 | 10.5 | 330 | 1.46 | 40.1 | 23 | 18.6 |
| | 近 5 年平均 | 1SWH | 60.5 | 0.5 | 10.7 | 332 | 1.44 | 37.3 | 27 | 18.5 |
| 密穗白麦 | 2025 年平均 | 1WHCB | 61.6 | 1.0 | 9.4 | 330 | 1.25 | 31.2 | 24 | — |
| | 2024 年平均 | 1WHCB | 60.5 | 1.1 | 8.4 | 332 | 1.31 | 31.2 | 26 | — |
| | 近 5 年平均 | 1WHCB | 60.6 | 0.7 | 8.3 | 336 | 1.30 | 31.2 | 29 | — |



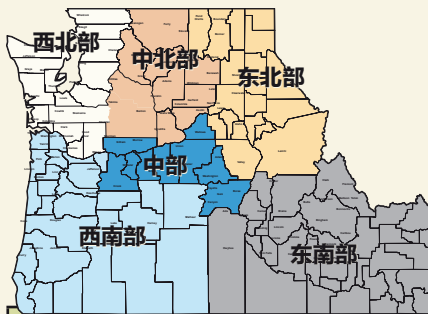
面粉质量

| 生产区域 | 小麦 蛋白含量范围 12% 湿基 % | 出粉率 % | 面粉灰分 14% 湿基 % | 面粉蛋白 14% 湿基 % | 粉色 | | | 面粉 湿面筋 14% 湿基 % | 面粉 降落数值 14% 湿基 秒 | 糊化仪 峰值粘度 BU |
|------|-----------------------------|-------------|---------------------|---------------------|-------------|-------------|------------|--------------------------|---------------------------|-------------------|
| | | | | | L* | a* | b* | | | |
| 中北部 | 8.5-9.4 | 69.8 | 0.34 | 7.6 | 92.7 | -2.1 | 7.6 | 17.6 | 341 | 493 |
| | 9.5-10.4 | 70.3 | 0.36 | 8.5 | 92.7 | -2.1 | 7.5 | 21.9 | 343 | 557 |
| | 10.5-12.0 | 70.4 | 0.38 | 9.3 | 92.6 | -2.0 | 7.4 | 21.9 | 385 | 703 |
| | >12.0 | 65.5 | 0.39 | 11.3 | 92.3 | -2.0 | 7.5 | 41.0 | 381 | 677 |
| | 2025 年平均 | 69.9 | 0.36 | 8.7 | 92.7 | -2.1 | 7.5 | 22.2 | 355 | 582 |
| | 2024 年平均 | 70.4 | 0.42 | 8.2 | 93.0 | -2.3 | 8.4 | 22.8 | 365 | 552 |
| | 近 5 年平均 | 70.7 | 0.44 | 9.5 | 93.0 | -2.2 | 8.2 | 25.0 | 369 | 560 |
| 东北部 | 8.5-9.4 | 65.9 | 0.38 | 7.7 | 92.5 | -2.1 | 7.7 | 15.4 | 365 | 556 |
| | 9.5-10.4 | 70.5 | 0.43 | 8.8 | 92.6 | -2.0 | 7.5 | 17.3 | 385 | 522 |
| | 10.5-12.0 | 70.9 | 0.36 | 9.4 | 92.2 | -2.0 | 7.5 | 24.4 | 347 | 537 |
| | >12.0 | 67.9 | 0.48 | 11.4 | 92.3 | -1.8 | 7.5 | 29.7 | 394 | 546 |
| | 2025 年平均 | 69.5 | 0.40 | 8.9 | 92.5 | -2.0 | 7.6 | 19.5 | 371 | 534 |
| | 2024 年平均 | 70.9 | 0.43 | 7.6 | 93.0 | -2.3 | 8.6 | 18.3 | 379 | 554 |
| | 近 5 年平均 | 71.6 | 0.44 | 8.9 | 92.9 | -2.2 | 8.4 | 22.1 | 367 | 556 |
| 中部 | 8.5-9.4 | 69.1 | 0.41 | 8.1 | 92.5 | -2.0 | 7.5 | 16.9 | 355 | 478 |
| | 9.5-10.4 | 71.3 | 0.44 | 8.9 | 92.3 | -1.9 | 7.1 | 21.3 | 349 | 576 |
| | 10.5-12.0 | 68.1 | 0.44 | 9.3 | 92.5 | -1.8 | 7.0 | 23.8 | 379 | 595 |
| | 2025 年平均 | 70.1 | 0.43 | 8.7 | 92.4 | -1.9 | 7.2 | 20.4 | 356 | 549 |
| | 2024 年平均 | 71.8 | 0.47 | 7.1 | 93.2 | -2.3 | 8.3 | 15.7 | 356 | 542 |
| | 近 5 年平均 | 71.6 | 0.44 | 9.1 | 93.0 | -2.1 | 8.0 | 22.5 | 362 | 551 |
| 东南部 | <8.5 | 71.2 | 0.47 | 6.6 | 92.7 | -2.0 | 7.4 | 13.3 | 336 | 421 |
| | 8.5-9.4 | 74.6 | 0.47 | 7.6 | 92.6 | -1.9 | 7.0 | 16.5 | 360 | 408 |
| | 9.5-10.4 | 72.9 | 0.47 | 8.5 | 92.8 | -1.8 | 6.6 | 22.6 | 341 | 402 |
| | 10.5-12.0 | 71.1 | 0.49 | 9.5 | 92.3 | -1.9 | 7.5 | 23.9 | 379 | 439 |
| | 2025 年平均 | 73.1 | 0.47 | 8.0 | 92.6 | -1.9 | 7.0 | 18.9 | 353 | 412 |
| | 2024 年平均 | 71.5 | 0.46 | 7.7 | 93.1 | -2.2 | 8.2 | 17.8 | 340 | 422 |
| | 近 5 年平均 | 71.9 | 0.47 | 8.6 | 93.0 | -2.1 | 7.9 | 20.6 | 345 | 466 |
| 西南部 | <8.5 | 71.1 | 0.49 | 6.9 | 92.8 | -2.1 | 7.7 | 11.9 | 336 | 456 |
| | 2025 年平均 | 71.1 | 0.49 | 6.9 | 92.8 | -2.1 | 7.7 | 11.9 | 336 | 456 |
| | 2024 年平均 | 73.0 | 0.54 | 7.1 | 93.2 | -2.2 | 8.3 | 13.5 | 345 | 432 |
| | 近 5 年平均 | 71.9 | 0.50 | 7.6 | 92.7 | -2.3 | 8.8 | 18.5 | 345 | 447 |
| 密穗白麦 | 2025 年平均 | 75.7 | 0.40 | 7.9 | 92.7 | -1.9 | 7.1 | — | 347 | 475 |
| | 2024 年平均 | 71.7 | 0.45 | 7.9 | 93.4 | -2.2 | 8.1 | — | 383 | 500 |
| | 近 5 年平均 | 72.7 | 0.45 | 9.2 | 93.1 | -2.0 | 7.8 | — | 372 | 501 |



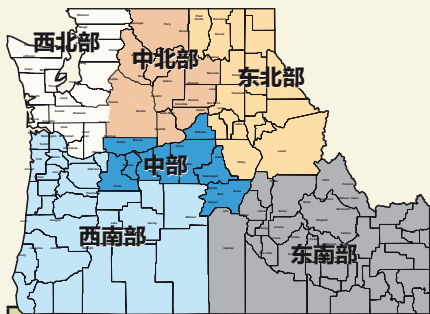
溶剂保持力 (SRC)

| 生产区域 | 小麦 蛋白含量范围 12% 湿基 % | 水溶液 14% 湿基 % | 50% 蔗糖溶液 14% 湿基 % | 5% 乳酸溶液 14% 湿基 % | 5% 碳酸钠溶液 14% 湿基 % | 面筋 性能指数 |
|------|-----------------------------|--------------------|----------------------------|---------------------------|----------------------------|-------------|
| 中北部 | 8.5-9.4 | 54 | 99 | 94 | 71 | 0.55 |
| | 9.5-10.4 | 53 | 101 | 93 | 71 | 0.54 |
| | 10.5-12.0 | 55 | 104 | 109 | 73 | 0.62 |
| | >12.0 | 57 | 117 | 103 | 77 | 0.49 |
| | 2025 年平均 | 54 | 102 | 97 | 72 | 0.56 |
| | 2024 年平均 | 55 | 99 | 93 | 71 | 0.55 |
| | 近 5 年平均 | 54 | 98 | 109 | 71 | 0.65 |
| 东北部 | 8.5-9.4 | 56 | 102 | 94 | 75 | 0.53 |
| | 9.5-10.4 | 57 | 104 | 94 | 77 | 0.52 |
| | 10.5-12.0 | 59 | 105 | 101 | 78 | 0.55 |
| | >12.0 | 60 | 114 | 120 | 81 | 0.62 |
| | 2025 年平均 | 57 | 104 | 97 | 77 | 0.54 |
| | 2024 年平均 | 54 | 98 | 98 | 70 | 0.58 |
| | 近 5 年平均 | 52 | 97 | 101 | 70 | 0.61 |
| 中部 | 8.5-9.4 | 57 | 104 | 103 | 77 | 0.57 |
| | 9.5-10.4 | 58 | 110 | 106 | 77 | 0.56 |
| | 10.5-12.0 | 58 | 109 | 109 | 77 | 0.59 |
| | 2025 年平均 | 57 | 108 | 105 | 77 | 0.57 |
| | 2024 年平均 | 54 | 98 | 99 | 73 | 0.58 |
| | 近 5 年平均 | 53 | 97 | 106 | 70 | 0.64 |
| 东南部 | <8.5 | 58 | 96 | 68 | 74 | 0.42 |
| | 8.5-9.4 | 55 | 93 | 72 | 72 | 0.43 |
| | 9.5-10.4 | 55 | 96 | 76 | 73 | 0.43 |
| | 10.5-12.0 | 56 | 100 | 70 | 75 | 0.40 |
| | 2025 年平均 | 56 | 95 | 72 | 73 | 0.42 |
| | 2024 年平均 | 53 | 97 | 79 | 71 | 0.47 |
| | 近 5 年平均 | 51 | 93 | 79 | 68 | 0.49 |
| 西南部 | <8.5 | 57 | 101 | 80 | 78 | 0.44 |
| | 2025 年平均 | 57 | 101 | 80 | 78 | 0.44 |
| | 2024 年平均 | 54 | 94 | 83 | 73 | 0.49 |
| | 近 5 年平均 | 55 | 97 | 89 | 74 | 0.52 |
| 密穗白麦 | 2025 年平均 | 52 | 96 | 72 | 72 | 0.43 |
| | 2024 年平均 | 53 | 92 | 73 | 68 | 0.46 |
| | 近 5 年平均 | 52 | 92 | 74 | 68 | 0.46 |



面团物理特性

| 生产区域 | 小麦 蛋白含量范围 12% 湿基 % | 粉质仪 | | | 吹泡仪 | | | |
|------|-----------------------------|--------------------|------------|------------|-----------|------------|-------------|-------------------------|
| | | 吸水率 14% 湿基 % | 形成时间 分钟 | 稳定时间 分钟 | P 毫米 | L 毫米 | P/L | W 10 ⁴ 焦耳 |
| 中北部 | 8.5-9.4 | — | — | — | 40 | 97 | 0.41 | 91 |
| | 9.5-10.4 | 50.7 | 1.2 | 2.2 | 39 | 104 | 0.38 | 92 |
| | 10.5-12.0 | 50.6 | 1.3 | 2.4 | 39 | 128 | 0.30 | 122 |
| | >12.0 | 53.0 | 2.0 | 2.4 | 40 | 124 | 0.32 | 98 |
| | 2025 年平均 | 50.8 | 1.3 | 2.2 | 39 | 109 | 0.36 | 99 |
| | 2024 年平均 | 51.8 | 1.4 | 2.4 | 43 | 77 | 0.56 | 88 |
| | 近 5 年平均 | 52.4 | 2.2 | 3.1 | 42 | 100 | 0.45 | 102 |
| 东北部 | 8.5-9.4 | — | — | — | 41 | 65 | 0.63 | 79 |
| | 9.5-10.4 | 50.5 | 1.4 | 1.5 | 36 | 75 | 0.48 | 68 |
| | 10.5-12.0 | 53.0 | 1.3 | 2.2 | 50 | 90 | 0.56 | 120 |
| | >12.0 | 52.4 | 2.3 | 2.6 | 41 | 152 | 0.27 | 131 |
| | 2025 年平均 | 51.4 | 1.4 | 1.8 | 41 | 81 | 0.52 | 88 |
| | 2024 年平均 | 50.6 | 1.3 | 3.3 | 41 | 84 | 0.50 | 95 |
| | 近 5 年平均 | 51.5 | 1.7 | 2.7 | 37 | 89 | 0.44 | 84 |
| 中部 | 8.5-9.4 | — | — | — | 35 | 103 | 0.34 | 93 |
| | 9.5-10.4 | 49.5 | 1.3 | 2.3 | 37 | 127 | 0.29 | 109 |
| | 10.5-12.0 | 50.2 | 1.2 | 2.4 | 41 | 115 | 0.36 | 118 |
| | 2025 年平均 | 49.7 | 1.3 | 2.3 | 37 | 118 | 0.32 | 106 |
| | 2024 年平均 | 49.8 | 1.2 | 2.4 | 39 | 76 | 0.55 | 86 |
| | 近 5 年平均 | 51.0 | 1.6 | 2.5 | 36 | 98 | 0.41 | 91 |
| 东南部 | <8.5 | — | — | — | 29 | 75 | 0.39 | 37 |
| | 8.5-9.4 | — | — | — | 32 | 82 | 0.39 | 47 |
| | 9.5-10.4 | 51.2 | 1.0 | 1.3 | 32 | 57 | 0.56 | 44 |
| | 10.5-12.0 | 52.0 | 1.1 | 1.1 | 32 | 56 | 0.57 | 43 |
| | 2025 年平均 | 51.5 | 1.0 | 1.2 | 32 | 70 | 0.47 | 44 |
| | 2024 年平均 | 50.0 | 0.7 | 1.3 | 37 | 41 | 0.91 | 44 |
| | 近 5 年平均 | 51.2 | 1.3 | 1.8 | 32 | 68 | 0.55 | 47 |
| 西南部 | <8.5 | — | — | — | 41 | 53 | 0.77 | 59 |
| | 2025 年平均 | — | — | — | 41 | 53 | 0.77 | 59 |
| | 2024 年平均 | — | — | — | 42 | 53 | 0.79 | 60 |
| | 近 5 年平均 | — | — | — | 38 | 77 | 0.53 | 69 |
| 密穗白麦 | 2025 年平均 | — | — | — | 24 | 101 | 0.24 | 40 |
| | 2024 年平均 | — | — | — | 26 | 42 | 0.62 | 29 |
| | 近 5 年平均 | — | — | — | 24 | 63 | 0.45 | 32 |

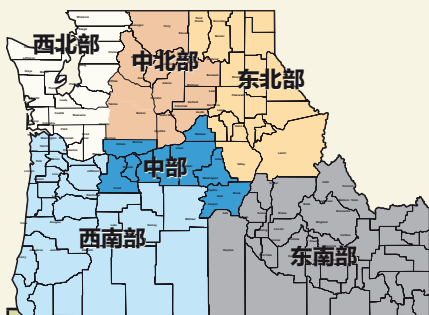


海绵蛋糕

| 生产区域 | 小麦蛋白含量范围 12% 湿基 % | 海绵蛋糕 | |
|------|-------------------------|-------------|------------|
| | | 体积 立方厘米 | 硬度 克 |
| 中北部 | 8.5-9.4 | 1121 | 392 |
| | 9.5-10.4 | 1092 | 402 |
| | 10.5-12.0 | 1050 | 436 |
| | >12.0 | 1092 | 468 |
| | 2025 年平均 | 1090 | 412 |
| | 2024 年平均 | 1041 | 306 |
| | 近 5 年平均 | 1079 | — |
| 东北部 | 8.5-9.4 | 1107 | 433 |
| | 9.5-10.4 | 1047 | 496 |
| | 10.5-12.0 | 1019 | 470 |
| | >12.0 | 1004 | 562 |
| | 2025 年平均 | 1050 | 479 |
| | 2024 年平均 | 1075 | 293 |
| | 近 5 年平均 | 1096 | — |
| 中部 | 8.5-9.4 | 1145 | 397 |
| | 9.5-10.4 | 1103 | 439 |
| | 10.5-12.0 | 1036 | 485 |
| | 2025 年平均 | 1104 | 434 |
| | 2024 年平均 | 1079 | 283 |
| | 近 5 年平均 | 1082 | — |
| 东南部 | <8.5 | 1088 | 337 |
| | 8.5-9.4 | 1127 | 356 |
| | 9.5-10.4 | 1102 | 362 |
| | 10.5-12.0 | 1030 | 386 |
| | 2025 年平均 | 1101 | 359 |
| | 2024 年平均 | 1087 | 241 |
| | 近 5 年平均 | 1103 | — |
| 西南部 | <8.5 | 1048 | 418 |
| | 2025 年平均 | 1048 | 418 |
| | 2024 年平均 | 1093 | 280 |
| | 近 5 年平均 | 1110 | — |
| 密穗白麦 | 2025 年平均 | 1055 | 463 |
| | 2024 年平均 | 1081 | 287 |
| | 近 5 年平均 | 1115 | — |



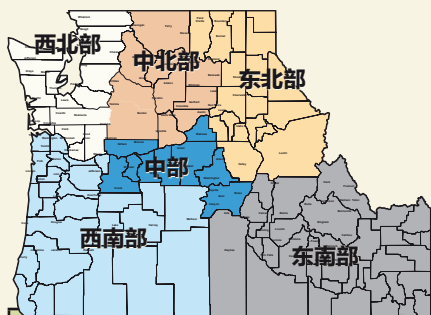
照片由小麦市场中心提供



美式曲奇饼干

| 生产区域 | 小麦蛋白含量范围 12% 湿基 % | 美式曲奇饼干 | | |
|------|-------------------------|------------|---------------|------------|
| | | 直径 厘米 | 扩展系数 宽 / 高 | 饼面评分 |
| 中北部 | 8.5-9.4 | 9.2 | 12.5 | 8.5 |
| | 9.5-10.4 | 8.9 | 11.9 | 7.5 |
| | 10.5-12.0 | 8.9 | 11.5 | 7.0 |
| | >12.0 | 8.5 | 10.0 | 4.0 |
| | 2025 年平均 | 8.9 | 11.8 | 7.4 |
| | 2024 年平均 | 9.4 | 12.0 | 4.4 |
| | 近 5 年平均 | 8.7 | 10.4 | 3.4 |
| 东北部 | 8.5-9.4 | 9.0 | 12.4 | 8.0 |
| | 9.5-10.4 | 8.7 | 10.9 | 6.5 |
| | 10.5-12.0 | 8.9 | 10.8 | 7.0 |
| | >12.0 | 8.4 | 9.3 | 3.5 |
| | 2025 年平均 | 8.8 | 11.1 | 6.8 |
| | 2024 年平均 | 9.4 | 12.6 | 5.1 |
| | 近 5 年平均 | 8.7 | 10.5 | 3.7 |
| 中部 | 8.5-9.4 | 8.9 | 11.9 | 2.0 |
| | 9.5-10.4 | 8.6 | 10.8 | 5.5 |
| | 10.5-12.0 | 8.9 | 10.7 | 7.5 |
| | 2025 年平均 | 8.7 | 11.1 | 4.8 |
| | 2024 年平均 | 9.4 | 12.2 | 6.4 |
| | 近 5 年平均 | 8.7 | 10.3 | 4.0 |
| 东南部 | <8.5 | 9.1 | 12.2 | 7.5 |
| | 8.5-9.4 | 9.2 | 12.3 | 8.0 |
| | 9.5-10.4 | 9.0 | 12.0 | 7.5 |
| | 10.5-12.0 | 8.8 | 10.3 | 7.0 |
| | 2025 年平均 | 9.1 | 11.9 | 7.6 |
| | 2024 年平均 | 9.4 | 11.9 | 6.8 |
| 西南部 | <8.5 | 8.8 | 10.3 | 7.0 |
| | 2025 年平均 | 8.8 | 10.3 | 7.0 |
| | 2024 年平均 | 9.4 | 11.7 | 6.5 |
| | 近 5 年平均 | 8.6 | 9.7 | 4.1 |
| 密穗白麦 | 2025 年平均 | 9.1 | 13.1 | 4.0 |
| | 2024 年平均 | 9.8 | 14.0 | 6.5 |
| | 近 5 年平均 | 9.1 | 12.1 | 5.3 |





馒头

| 生产区域 | 小麦蛋白含量范围 12% 湿基 % | 中国南方馒头 | |
|------|-------------------------|----------------|-------------|
| | | 比容 立方厘米 / 克 | 硬度 克 |
| 中北部 | 8.5-9.4 | 2.56 | 2224 |
| | 9.5-10.4 | 2.62 | 2219 |
| | 10.5-12.0 | 2.61 | 1882 |
| | >12.0 | 2.79 | 2095 |
| | 2025 年平均 | 2.62 | 2138 |
| | 2024 年平均 | 2.64 | 1934 |
| | 近 5 年平均 | 2.37 | — |
| 东北部 | 8.5-9.4 | 2.54 | 1732 |
| | 9.5-10.4 | 2.69 | 1962 |
| | 10.5-12.0 | 2.76 | 1839 |
| | >12.0 | 2.81 | 1938 |
| | 2025 年平均 | 2.68 | 1880 |
| | 2024 年平均 | 2.57 | 1790 |
| | 近 5 年平均 | 2.40 | — |
| 中部 | 8.5-9.4 | 2.53 | 2115 |
| | 9.5-10.4 | 2.65 | 1836 |
| | 10.5-12.0 | 2.67 | 2149 |
| | 2025 年平均 | 2.62 | 1976 |
| | 2024 年平均 | 2.54 | 1608 |
| | 近 5 年平均 | 2.34 | — |
| 东南部 | <8.5 | 2.33 | 2131 |
| | 8.5-9.4 | 2.41 | 2062 |
| | 9.5-10.4 | 2.48 | 1930 |
| | 10.5-12.0 | 2.56 | 2157 |
| | 2025 年平均 | 2.44 | 2044 |
| | 2024 年平均 | 2.49 | 1774 |
| 西南部 | <8.5 | 2.37 | 2180 |
| | 2025 年平均 | 2.37 | 2180 |
| | 2024 年平均 | 2.40 | 1964 |
| | 近 5 年平均 | 2.27 | — |
| 密穗白麦 | 2025 年平均 | 2.68 | 1802 |
| | 2024 年平均 | 2.67 | 1621 |
| | 近 5 年平均 | 2.51 | — |



照片由小麦市场中心提供

总结

上述结果是对 2025 年太平洋西北地区软白麦和密穗白麦收获期的复合样品检测得出的。软白麦复合样品是根据不同产区和蛋白含量水平制备的，而所有密穗白麦样品则复合成了一份样品。这些复合样品用于分析小麦质量、面粉质量、溶剂保持力、面团物理特性以及最终产品特性。请注意，有些产区今年没有低或高蛋白样品。收获的质量情况总结如下：

小麦质量

容重

- ◆ 软白麦各产区的加权平均容重均 ≥ 60.7 磅 / 蒲式耳。
- ◆ 密穗白麦容重为 61.6 磅 / 蒲式耳。

小麦水分

- ◆ 软白麦加权平均水分 $\leq 9.4\%$ ，仅西南产区例外，其加权平均水分为 11.3%。低水分是软白麦的典型特征。
- ◆ 密穗白麦水分 9.4%。

降落数值

- ◆ 软白麦加权平均降落数值 ≥ 314 秒，仅东南产区例外，其加权平均降落数值为 298 秒。东南产区降落数值较低，其原因可能是小麦灌浆期局部发生霜冻事件，而非收获前发芽。
- ◆ 密穗白麦降落数值为 330 秒。

照片由 Jake Liening / 华盛顿州谷物委员会提供



小麦灰分

- ◆ 软白麦各产区的加权平均小麦灰分值介于 1.23% 至 1.53% (14% 湿基) 之间，低于去年。这可能与出生长季后期降雨量偏少有关。
- ◆ 密穗白麦平均灰分为 1.25% (14% 湿基)。

干粒重 (TKW)

- ◆ 软白麦各产区干粒重范围为 31.7 克至 41.2 克。
- ◆ 密穗白麦干粒重为 31.2 克。

单颗粒硬度指数

- ◆ 软白麦各产区的加权平均单颗粒硬度指数范围为 14 至 23。
- ◆ 密穗白麦的平均单颗粒硬度指数为 24。

全麦湿面筋

- ◆ 软白麦各产区的加权平均全麦湿面筋在 17.0% 至 24.9% 之间，蛋白较低的组别，全麦湿面筋值较低。中北部、东北部和中部产区的湿面筋含量高于去年，而东南部和西南部产区则低于去年。
- ◆ 密穗白麦不再检测全麦湿面筋。

面粉质量

出粉率

- ◆ 软白麦加权平均出粉率在 69.5% 至 73.1% 之间。出粉率是以润麦后的重量而非总产出的重量为基础进行计算，因此不能与 5 年平均值相比较。蛋白较高的组别，容重和干粒重较低，因此出粉率通常较低。
- ◆ 密穗白麦出粉率为 75.7%。

面粉灰分

- ◆ 软白麦各产区的统粉加权平均灰分 $\leq 0.49\%$ (14% 湿基)。大部分产区的灰分含量低于去年，除东南产区例外，其灰分含量与 2024 年相近。
- ◆ 密穗白麦统粉灰分为 0.40% (14% 湿基)。

粉色

- ◆ 软白麦所有产区所有蛋白组别面粉 L^* (白度) 值均大于 92.2。加权平均值范围为 92.4 至 92.8。所有产区的 L^* 值均略低于去年。
- ◆ 密穗白麦面粉 L^* 值为 92.7。

湿面筋

- ◆ 软白麦湿面筋范围为 11.9% 至 41.0%，加权后所有产区 $\geq 11.9\%$ ，大部分产区高于去年。这是典型的面筋强度非常弱至中等的小麦。
- ◆ 密穗白麦不再检测湿面筋。

面粉降落数值

- ◆ 软白麦面粉降落数值加权后均 ≥ 336 秒。
- ◆ 密穗白麦面粉降落数值为 347 秒。

糊化仪

- ◆ 软白麦糊化仪峰值粘度加权后均 ≥ 412 BU，与 5 年平均值相当。
- ◆ 密穗白麦糊化仪峰值粘度为 475 BU。



照片由 Jessie Fields / 俄勒冈州小麦委员会提供

溶剂保持力 (SRC)

今年所有的 SRC 测试均使用 Poolphol 全自动振荡器代替手动摇晃来完成。因此，检测结果可能无法与去年以及 5 年平均值相比较。

水溶液 SRC

- ◆ 软白麦所有产区的加权平均水溶液 SRC 值均 $\leq 57\%$ 。
- ◆ 密穗白麦的水溶液 SRC 值为 52%。

蔗糖溶液 SRC

- ◆ 软白麦所有产区的加权平均蔗糖溶液 SRC 值均 $\leq 108\%$ 。
- ◆ 密穗白麦的蔗糖溶液 SRC 值为 96%。

乳酸溶液 SRC

- ◆ 软白麦所有产区所有蛋白组别的乳酸溶液 SRC 值范围为 68% 至 120%，属于面筋强度极弱至中等的典型范围。
- ◆ 密穗白麦的乳酸溶液 SRC 值为 72%，表明筋力极弱。

碳酸钠溶液 SRC

- ◆ 软白麦所有产区的加权平均碳酸钠溶液 SRC 值均 $\leq 78\%$ 。
- ◆ 密穗白麦的碳酸钠溶液 SRC 值为 72%。

面筋性能指数 (GPI)

- ◆ 软白麦 GPI 值范围为 0.40 至 0.62。这与乳酸溶液 SRC 结果一致，表明面筋强度为非常弱至中等。
- ◆ 密穗白麦的 GPI 值为 0.43，表明筋力极弱。

照片由 Jake Liening / 华盛顿州谷物委员会提供





照片由 Jake Liening / 华盛顿州谷物委员会提供

面团物理特性

粉质仪

- ◆ 软白麦所有产区所有蛋白组别的粉质仪吸水率 $\leq 53.0\%$ ，加权平均形成时间 ≤ 1.4 分钟，稳定时间 ≤ 2.3 分钟。蛋白更高的组别，形成时间和稳定时间更长。曲奇、苏打饼干这样的产品需要低吸水性。低蛋白组别 ($< 9.5\%$) 不再进行粉质仪检测。
- ◆ 密穗白麦不再进行粉质仪检测。

吹泡仪

- ◆ 软白麦吹泡仪 P 值加权平均范围为 32 至 41 毫米，L 值加权平均范围为 53 至 118 毫米，P/L 比值加权平均范围为 0.32 至 0.77。W 值加权平均范围为 44 至 106 (10^4 焦耳)。这与粉质仪结果一致，表明面筋强度为极弱至中等。
- ◆ 密穗白麦吹泡仪的 P、L、P/L 比值和 W 值分别为 24 毫米、101 毫米、0.24 和 40 (10^4 焦耳)，表明面筋非常弱。

总的来说，今年作物的整体品质为可接受至良好，面筋强度为极弱至中等。中低蛋白的密穗白麦和软白麦非常适合制作蛋糕、点心以及其他弱筋类产品，中高蛋白的则适合制作曲奇饼干、苏打饼干，与硬麦搭配，以及应用于其他中筋类型产品。



最终产品

海绵蛋糕



照片由小麦市场中心提供

- ◆ 软白麦所有产区的海绵蛋糕体积加权平均值范围为 1048 至 1104 立方厘米。蛋糕硬度加权平均值范围为 359 至 479 克，表明今年所有产区比去年要更硬一些。蛋糕的烘焙测试均取用实验磨统粉。选择合适的精特级粉路能提高烘焙表现。对照粉取用 2024 年收获小麦的商业蛋糕粉 (特级粉心粉)，平均体积为 1218 立方厘米，平均硬度为 327 克。
- ◆ 密穗白麦的海绵蛋糕体积为 1055 立方厘米，比去年小；硬度为 463 克，比去年硬。

美式曲奇饼干

- ◆ 软白麦曲奇饼干直径加权平均值范围为 8.7 至 9.1 厘米，扩展系数为 10.3 至 11.9，略小于去年。饼面评分加权平均值为 4.8 至 7.6，总体较去年优秀，除中部产区例外。所有组别的曲奇饼干质量为可接受至良好。
- ◆ 密穗白麦曲奇饼干平均直径为 9.1 厘米，扩展系数为 13.1，饼面评分为 4.0，均略低于 2024 年。这些数据表明曲奇饼干质量可接受。

馒头

- ◆ 软白麦所有产区的馒头比容加权平均值均 ≥ 2.37 立方厘米 / 克，硬度范围为 1880 至 2180 克。选择合适的粉路能提高产品表现。对照样馒头比容为 2.52 立方厘米 / 克，硬度为 2158 克。
- ◆ 密穗白麦馒头比容为 2.68 立方厘米 / 克，硬度为 1802 克。



小麦市场中心由衷地感谢
为2025年度太平洋西北部农作物质量调查提供样品的单位和个人，并感谢以下的
合作伙伴提供项目资金：



www.idahowheat.org



www.wagrains.org



www.owgl.org



www.uswheat.org



1200 NW Naito Parkway, Ste 230
Portland, Oregon 97209 USA
503.295.0823 • info@wmcinc.org
www.wmcinc.org