

农作物质量报告

满足各种需求的优质小麦

2025



总裁致辞

尊敬的合作伙伴：

我很高兴与您分享《2025 年度农作物质量报告》。这份报告详细介绍了美国小麦种植者生产的、全球制粉师和面包师使用的六类不同的优质小麦。这是我就任美国小麦协会（USW）总裁兼首席执行官以来发布的第一份农作物质量报告，我相信您会从它提供的信息中发现价值。

在我们的合作伙伴 - 各州小麦委员会、公立和私营机构以及美国农业部海外农业服务局 - 的支持下，我们分享这些数据，以帮助我们的客户生产出最高品质的小麦食品。这是美国小麦协会提供的众多服务之一，也是我本人、我的同事和美国小麦种植者最引以为傲的服务之一。

今年，美国小麦产量达到了 2016 年以来的最高水平，使美国小麦成为买家的可靠和有竞争力的选择。由于总产量高于去年，且高于五年平均水平，供应前景十分强劲。全球买家继续认可美国优质小麦所提供的卓越价值。

美国小麦协会鼓励小麦买家使用这份报告来审查和完善他们的具体采购规格。我在全球各地的美国小麦协会的同事们都很敬业，他们愿意为您提供帮助，并回答您对报告可能提出的任何问题。我要感谢项目副总裁 Erica Oakley，她负责这份报告的信息收集和制作。

这不仅仅是一份 2025 年作物质量报告，更是美国小麦农辛勤工作践行承诺的结晶。我们很荣幸能与全球合作伙伴分享他们的努力成果。供养这个世界需要一个团队，美国小麦协会很高兴成为这个团队的一员。我们祝愿你们一切顺利。

您诚挚的，



Mike Spier
美国小麦协会总裁

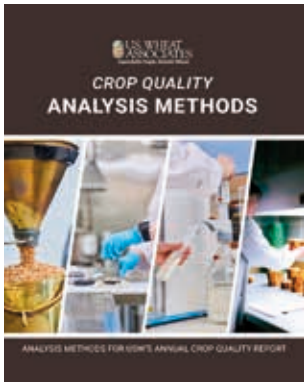


美国小麦协会经费来自美国农业部海外农业服务局，以及以下各州的小麦种植者组织：

- 亚利桑那州谷物研究推广委员会
- 加利福尼亚州小麦委员会
- 科罗拉多州小麦管理委员会
- 爱达荷州小麦委员会
- 堪萨斯州小麦委员会
- 马里兰州谷物种植者董事会
- 明尼苏达州小麦研究推广委员会
- 蒙大拿州小麦和大麦委员会
- 内布拉斯加州小麦董事会
- 北达科他州小麦委员会
- 俄亥俄州小型谷物市场计划
- 俄克拉荷马州小麦委员会
- 俄勒冈州小麦委员会
- 南达科他州小麦委员会
- 德克萨斯州小麦种植者董事会
- 华盛顿州谷物委员会
- 怀俄明州小麦市场委员会

目录

2025 年农作物质量概述	2
小麦等级、专有名词缩写以及单位换算	4
硬红冬麦 HRW	6
硬红春麦 HRS	15
软白麦 SW	24
软红冬麦 SRW	30
杜伦麦 DURUM	36
可信赖的人、可信赖的小麦	44



扫描左侧二维码以获取美国小麦协会关于农作物质量检验分析方法的信息。

这份有关农作物质量的检测方法现已独立成册，详细介绍了检测定义和方法。针对每类小麦都列出了相应的实验室检测方法。



扫描左侧二维码以获取美国小麦协会的农作物年度质量报告。

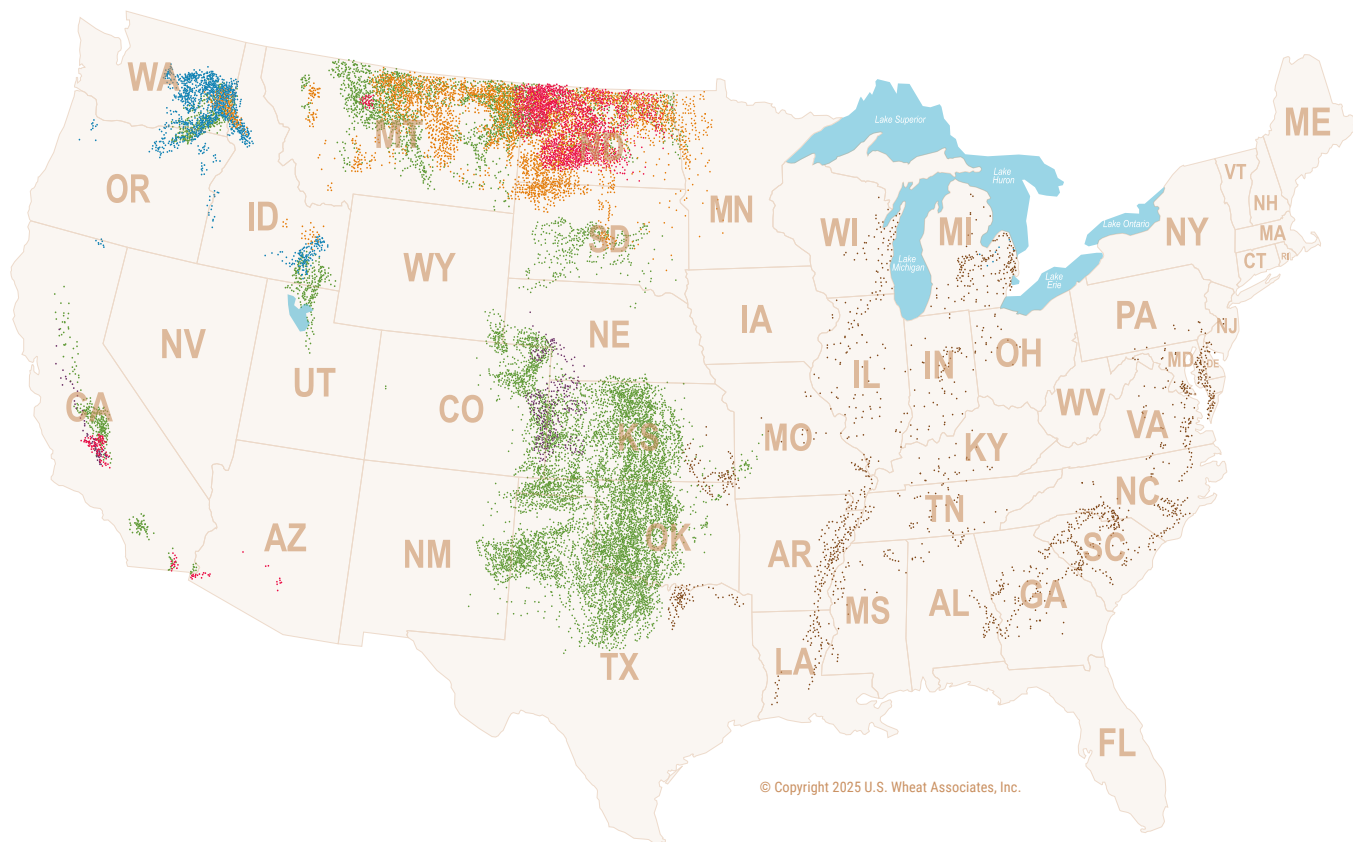
现有语言版本包括：阿拉伯文、中文、英文、法文、意大利文、葡萄牙文以及西班牙文。

下列小麦品种的区域质量报告亦有提供：

硬白麦、软红冬麦、软白麦、硬红春麦、北部杜伦麦、硬红冬麦、加利福尼亚州硬红冬麦以及沙漠杜伦麦。

(注：区域质量报告主要是英文版。)

2025 年农作物质量概述



- 硬红冬麦 HRW
- 硬红春麦 HRS
- 软白麦 SW
- 软红冬麦 SRW
- 杜伦麦 DURUM

播种期和收获期

小麦品种		一月	二月	三月	四月	五月	六月	七月	八月	九月	十月	十一月	十二月
硬红冬麦 HRW	播种期												
	收获期												
硬红春麦 HRS	播种期												
	收获期												
杜伦麦 DURUM	播种期												
	收获期												
软白麦 SW	播种期												
	收获期												
软红冬麦 SRW	播种期												
	收获期												

- 加利福尼亚州 - 亚利桑那州播种期
- 其它州播种期
- 加利福尼亚州 - 亚利桑那州收获期
- 其它州收获期

美国小麦分类产量表

各作物年度(6月1日起, 单位: 百万吨)

	2025	2024	2023	2022	2021
硬红冬麦	21.9	21.0	16.2	14.5	20.4
硬红春麦	12.5	13.7	12.7	12.2	8.1
硬白麦	0.6	0.8	0.6	0.5	0.7
杜伦麦	2.3	2.2	1.6	1.7	1.0
软白麦	7.0	6.7	5.8	6.9	4.8
软红冬麦	9.6	9.4	12.2	9.1	9.8
总计	54.0	53.8	49.1	44.9	44.8

基于 2025 年 9 月 30 日美国农业部作物估测报告。

美国小麦供求预测

2025/26年度(由6月1日起, 单位: 百万吨)

	硬红冬麦	硬红春麦	软红冬麦	白麦 ²	杜伦麦	总计
年初库存量	10.8	5.9	3.5	2.2	0.8	23.2
年产量 ¹	21.9	12.5	9.6	7.7	2.3	54.0
进口量	0.1	1.8	0.1	0.1	1.1	3.3
总计	32.8	20.2	13.2	10.0	4.2	80.4
国内消费量	12.4	7.8	6.2	2.5	2.5	31.4
出口量	8.8	6.5	3.3	5.2	0.7	24.5
总计	21.3	14.3	9.5	7.6	3.2	55.9
年终库存量	10.6	5.6	3.3	2.3	1.0	23.0
5年库存平均值	8.6	5.0	3.1	1.9	0.7	19.4

根据 2025 年 9 月 12 日的美国农业部供求预测。

¹ 产量是基于 2025 年 9 月三十日美国农业部作物估测报告

² 包括软白麦和硬白麦

各类型小麦质量摘要

	硬红冬麦 ¹		硬红春麦		软白麦		软红冬麦		北部杜伦麦 ²		沙漠杜伦麦 ²	
	2025	5年平均	2025	5年平均	2025	5年平均	2025	5年平均	2025	5年平均	2025	5年平均
容重(磅/蒲式耳)	60.0	61.0	61.6	61.5	61.2	60.7	59.0	59.8	61.9	61.3	62.5	63.3
(公斤/百升)	79.0	80.2	81.0	80.9	80.5	79.8	77.7	78.7	80.6	79.8	81.4	82.4
等级	1HRW	1HRW	1NS	1NS	1SW	1SW	2SRW	2SRW	1HAD	1HAD	1HAD	1HAD
粗杂(%)	0.5	0.5	0.6	0.6	0.4	0.5	0.5	0.3	0.6	0.9	0.5	0.3
小麦水分(%)	11.5	10.9	12.2	11.9	9.3	9.0	12.8	13.1	11.6	11.2	7.2	7.3
小麦蛋白(%) 12%湿基	12.1	12.3	14.4	14.5	9.9	10.2	9.3	9.5	14.2	14.2	13.8	13.8
小麦灰分(%) 14%湿基	1.47	1.53	1.53	1.54	1.28	1.42	1.21	1.39	1.55	1.58	1.70	1.65
干粒重(克)	30.1	30.7	33.9	31.5	35.8	33.6	32.9	34.0	43.6	40.9	48.2	48.7
小麦降落数值(秒)	370	362	404	386	317	336	301	316	325	427	772	652
面粉/砂子粉出粉率(%) ²	75.8	75.2	68.0	66.8	71.6	71.1	69.5	67.5	58.8	55.9	68.9	72.3
面粉/砂子粉灰分(%) ²	0.53	0.51	0.53	0.49	0.42	0.44	0.41	0.42	0.61	0.65	0.80	0.81
湿面筋(%) 14%湿基	28.4	29.0	34.3	34.3	19.7	22.7	19.7	20.8	34.5	33.5	34.8	34.3
粉质仪:												
形成时间(分)	4.9	5.3	7.4	8.0	1.2	1.8	0.6	0.7	-	-	-	-
稳定时间(分)	9.4	9.5	12.1	14.0	1.7	2.4	1.4	1.7	-	-	-	-
吸水率(%)	58.8	58.7	63.8	62.3	51.0	51.6	53.0	52.2	-	-	-	-
吹泡仪W值(10 ⁴ 焦耳)	228	248	413	399	86	84	101	86	-	-	-	-
面包体积(立方厘米)	798	885	966	963	698	-	605	613	-	-	-	-
产量(百万吨)	21.9	18.0	12.5	12.2	7.0	6.4	9.6	9.6	1.4	1.5	0.2	0.2

第6页

第15页

第24页

第30页

第36页

第36页

¹ 硬红冬麦数据不包括加利福尼亚州。

² 杜伦麦出粉率和灰分值系指砂子粉。



小麦等级、专有名词缩写以及单位换算

美国小麦的等级与定等标准

定等因素	美国小麦等级号				
	1	2	3	4	5
最低容重限度					
容重：英制(磅/蒲式耳)					
硬红春麦或密穗白麦	58.0	57.0	55.0	53.0	50.0
其它所有类型及子类型	60.0	58.0	56.0	54.0	51.0
容重：公制(公斤/百升)					
硬红春麦或密穗白麦	76.4	75.1	72.5	69.9	66.0
杜伦麦	78.2	75.6	73.0	70.4	66.5
其它所有类型及子类型	78.9	76.4	73.8	71.2	67.3
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(全部等级)					
其它杂物(1,000克样品)					
动物粪便			1		
蓖麻籽			1		
猪屎豆			2		
玻璃			0		
石块			3		
不知名杂物			3		
总和 ⁴			4		
虫蚀粒每百克计			31		

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。

注意：

- 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

专有名词缩写

°C	摄氏度	in	英寸
°F	华氏度	J	焦耳
AACC	美国谷物化学家协会	kg	公斤
AD	琥珀杜伦麦	kg/hl	公斤/百升
α - amylase	α - 淀粉酶	lb	磅
bu	温氏蒲式耳	lb/bu	磅/蒲式耳
BU	布拉本德单位	mb	湿基
cc	毫升 (cm ³ , ccm)	mg	毫克
Club	密穗白麦	min	分钟
cm	厘米	mL	毫升
cm ²	平方厘米	mm	毫米
cwt	公担 或 百磅	MMT	百万吨
db	干基	MT	公吨
DNS	褐色北方春麦	NS	北方春麦
DON	呕吐毒素	PGI	平原谷物公司
Durum	杜伦麦	PNW	太平洋西北
FGIS	美国联邦谷物检验局	ppm	百万分之一
g	克	PPO	多酚氧化酶
GIPSA	美国农业部谷物检验、畜场和屠宰管理局	sec	秒
GPAL	大平原分析实验室	SKCS	单颗粒谷物特性测定仪
GPI	面筋性能指数	SRC	溶剂保持力
Gulf	墨西哥湾	SRW	软红冬麦
HAD	硬质琥珀杜伦麦	SW	软白麦
hl	百升	TKW	千粒重
hr	小时	USDA	美国农业部
HRS	硬红春麦	WMC	小麦市场中心
HRW	硬红冬麦	WW	西部白麦
HW	硬白麦		

单位换算

对应表格左侧和上方的重量单位，读取单位换算值。例如，**1公吨= 1,000公斤**。

	1 蒲式耳 bu	1 磅 lb	1 公吨 MT	1 长吨 long ton	1 短吨 short ton	1 担 cwt	1 公斤 kg
1	0.017	36.74	37.33	33.33	3.674	0.037	
磅 lb	60	1	2,204	2,240	2,000	100	2.205
公吨 MT	0.0272	0.0005	1	1.016	0.907	22.05	0.0010
长吨 long ton	0.0268	0.0004	0.984	1	0.893	0.045	0.0010
短吨 short ton	0.030	0.0005	1.102	1.12	1	0.05	0.0011
担 cwt	0.600	0.01	22.05	22.40	20.37	1	0.022
公斤 kg	27.2	0.45	1,000	1,016	907.2	45.36	1

图表注释：

bu (温彻斯特蒲式耳)

lb (磅)

MT (公吨)

cwt (公担或百磅)

kg (公斤)

土地面积单位换算：

1 公顷=2.47 英亩

1 英亩=0.40 公顷

容重：

杜伦麦 公斤/百升=磅/蒲式耳 X 1.292 + 0.630

其它麦 公斤/百升=磅/蒲式耳 X 1.292 + 1.419

溶剂保持力 (SRC)：

面筋性能指数(GPI) = 乳酸 / (碳酸钠+蔗糖)

面粉蛋白含量：

从14%湿基换算成干基=蛋白含量(14%湿基) / 0.86

从干基换算成14%湿基=蛋白含量(干基) X 0.86

小麦蛋白含量：

从12%湿基换算成干基=蛋白含量(12%湿基) / 0.88

从干基换算成12%湿基=蛋白含量(干基) X 0.88

硬红冬麦



硬红冬麦 (HRW) 是美国种植最广泛的小麦类型，产于大平原、太平洋西北部 (PNW) 和加利福尼亚州，通过墨西哥湾和太平洋港口出口。它具有 10.0% 至 13.0% (12% 湿基) 的中高蛋白，中等硬质胚乳，红色麸皮，中等湿面筋含量以及柔韧的面筋。

用途

硬红冬麦是一种重要且用途广泛的小麦，制粉和烘焙特性优异，适用于吐司面包、硬餐包、牛角面包和扁平面包等产品，也是制作一些种类的亚洲面条、通用面粉以及用于配粉改良的理想选择。

用途包括：

- 法棍
- 扁平面包、墨西哥卷饼
- 吐司面包
- 酵母发酵类面包和餐包
- 硬餐包
- 炉火面包
- 早餐谷物
- 牛角面包
- 饺子
- 亚洲面条
- 蒸包
- 意大利面
- 种类繁多的其他烘焙食品
- 面粉（通用粉、面包粉）
- 配粉改良

对 制粉师来说，硬红冬麦给制粉带来稳定性。达到平衡的粉路能优化出粉率并有助于最大限度地提高制粉效率。将硬红冬麦作为基础麦，再搭配美国其他品种小麦，本地小麦或其他国家的小麦，可以获得成本优势或实现产品差异化。

对烘焙师来说，无论是单独使用还是搭配使用，硬红冬麦的好处在于改善烘焙特性，包括面团稳定性和吸水率。硬红冬麦带来一致性，因为它供应稳定，是大多数面制品最可靠的基础原料。



扫描此
二维码，了
解作物质量
检测方法。

调查方法

取样和分析

平原谷物公司（位于内布拉斯加州林肯市）和美国农业部 / 农业研究所硬红冬麦质量实验室 (HWWQL)（位于堪萨斯州曼哈顿市）进行小麦和面粉的品质检测和分析。

样品检测

定等指标和非定等指标的数据是通过每份样品的检测得出的。性能测试则是将样品根据产区和蛋白范围 (<11.5%, 11.5-12.5% 及 >12.5%) 分成 97 组复合样品进行检测。根据产量加权处理的检验结果按“复合样品平均值”、“墨西哥湾方向可出口平均值”和“太平洋西北方向可出口平均值”分别报告。检验方法见《分析方法手册》。

566

份硬红冬麦样品

采自 40 个报告产区的
谷物筒仓。采集时当地
收获已完成至少 30%。

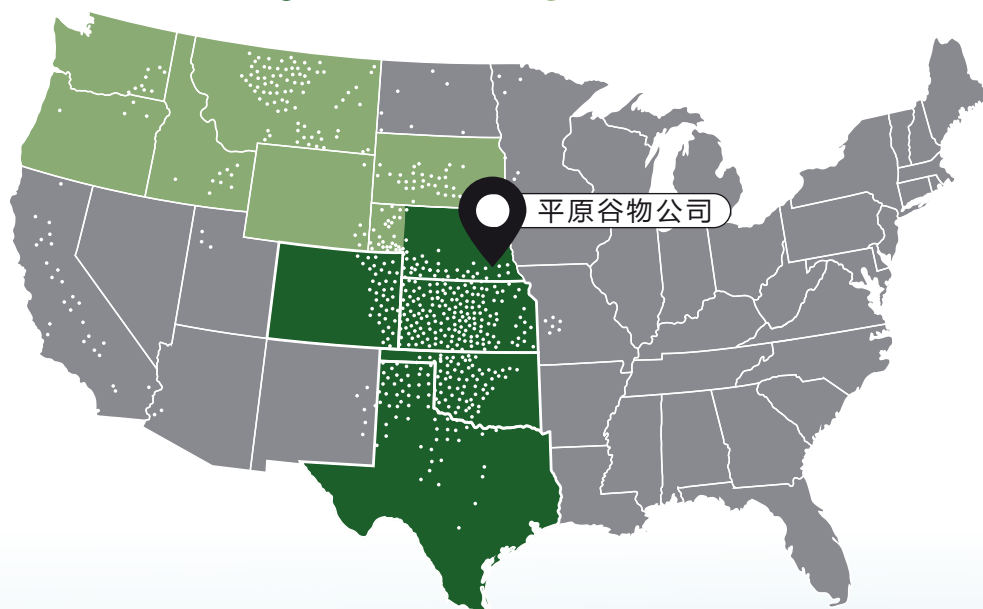
11

个州参与调查，

代表硬红冬麦总产量的

98%

● 墨西哥湾方向可出口 ● 太平洋西北方向可出口



气候和收获

播种：2025 年硬红冬麦在 2024 年秋季的播种面积估测为 2350 万英亩（950 万公顷），较前一年减少 1%。作物进入休眠期时气候较前一年干燥，导致部分产区立株不均。

生长：各产区生长条件迥异。南部平原起初面临干旱胁迫，而及时的春雨过后，该产区整体状况有所改善。在堪萨斯州、俄克拉荷马州和德克萨斯州，生长季后期的降雨和温和天气提高了单产潜力和容重，但降雨持续到收获期，影响了收获进度。内布拉斯加州较为干旱，整体产量受限。在北部平原和太平洋西北部，冬季降雨有利于作物生长，但夏季炎热干燥的天气加速了作物成熟、降低了单产潜力，尤其是在旱地地区。

收获：大部分产区基本提前收割，不过，在德克萨斯州、俄克拉荷马州、以及堪萨斯州和南达科达州的部分地区，均有因降雨导致的收割延迟。尽管生长季初期面临挑战，怀俄明州和蒙大拿州的单产仍好于预期。总的来说，病虫害压力较低。

硬红冬麦的产量

硬红冬麦主要生产州(单位：百万吨)

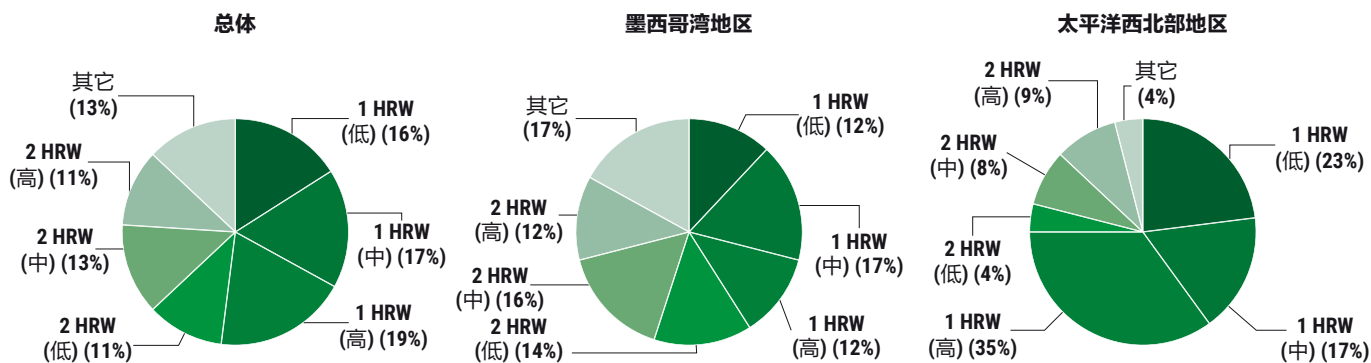
	2025	2024	2023	2022	2021
加利福尼亚	0.2	0.2	0.2	0.1	0.2
科罗拉多	1.8	1.7	1.9	0.9	1.8
爱达荷	0.4	0.4	0.3	0.3	0.2
堪萨斯	9.0	7.9	5.1	6.2	9.3
蒙大拿	2.7	2.5	2.3	1.6	1.5
内布拉斯加	1.0	1.2	0.9	0.7	1.1
俄克拉荷马	2.8	2.9	1.8	1.8	3.1
俄勒冈	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1
南达科他	0.9	1.3	0.9	1.0	0.7
德克萨斯	2.2	2.1	2.1	1.0	1.9
华盛顿	0.3	0.3	0.3	0.3	0.2
怀俄明	0.1	0.1	0.1	0.0	0.1
十二州小计	21.5	20.7	15.8	14.1	20.1
墨西哥湾方向可出口	16.2	15.0	11.2	10.3	16.5
太平洋西北方向可出口	5.1	5.5	4.5	3.8	3.5
硬红冬麦总产量	21.9	21.0	16.2	14.5	20.4

所列数据基于美国农业部 2025 年 9 月 30 日的作物估产报告。

产量：2025 年美国硬红冬麦产量估测为 2190 万吨（8.04 亿蒲式耳）。较高的单产使得今年的产量与去年相当，这也是数年后连续第二年实现高产。

等级和蛋白分布图

等级、蛋白范围以及占产量比例。蛋白（按12%湿基）范围划分：低，<11.5%；中，11.5-12.5%；高，>12.5%



综合收获数据

	2025年按蛋白含量分组 ¹			2025 平均值	2024 平均值	近5年 平均值
	低	中	高			
小麦定等数据：						
容重(磅/蒲式耳)	60.2	60.0	59.9	60.0	61.4	61.0
(公斤/百升)	79.2	79.0	78.8	79.0	80.7	80.2
损坏粒 (%)	0.2	0.3	0.3	0.3	0.1	0.3
杂质 (%)	0.1	0.0	0.1	0.1	0.1	0.1
皱缩及破损粒 (%)	0.7	0.7	0.7	0.7	0.8	1.0
总缺陷粒 (%)	1.0	1.0	1.1	1.1	0.9	1.4
等级	1 HRW	1 HRW	2 HRW	1 HRW	1 HRW	1 HRW
小麦非定等数据：						
粗杂 (%)	0.6	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5
水分 (%)	11.5	11.5	11.5	11.5	10.7	10.9
蛋白 (%) 12%湿基/干基	11.0/12.5	12.0/13.6	13.1/14.9	12.1/13.7	11.9/13.5	12.3/13.9
灰分 (%) 14%湿基/干基	1.46/1.70	1.46/1.70	1.48/1.72	1.47/1.71	1.44/1.68	1.53/1.78
干粒重(克)	30.7	30.2	29.6	30.1	30.1	30.7
籽粒大小 (%) 大/中/小	69/30/00	68/32/00	67/33/00	68/32/00	66/33/01	64/35/02
单颗粒：硬度	57.5	59.6	59.2	58.8	61.4	63.9
重量 (mg)	31.1	31.2	31.3	31.2	32.3	31.6
直径 (mm)	2.61	2.61	2.62	2.62	2.65	2.62
沉降值 (cc)	44.2	49.8	59.2	51.4	49.1	51.9
降落数值 (秒)	367	375	367	370	358	362
呕吐毒素 (ppm)	0.1	0.0	0.0	0.0	0.1	0.2
面粉数据：						
实验室出粉率 (%) ²	75.9	75.9	75.6	75.8	75.0	75.2
粉色 L*	90.8	90.8	90.6	90.7	91.0	90.8
a*	-1.5	-1.4	-1.4	-1.4	-1.4	-1.5
b*	10.1	10.3	10.1	10.2	10.7	10.2
蛋白 (%) 14%湿基/干基	9.9/11.5	10.9/12.7	12.0/13.9	11.0/12.8	11.0/12.8	11.2/13.1
灰分 (%) 14%湿基/干基	0.53/0.62	0.53/0.62	0.53/0.62	0.53/0.62	0.53/0.61	0.51/0.59
湿面筋 (%) 14%湿基	28.6	28.2	28.3	28.4	29.1	29.0
降落数值 (秒)	408	416	413	412	397	406
糊化仪粘度: 65克 (BU)	667	740	759	724	811	796
RVA: 糊化温度 (°C)/峰值粘度 (cP)	74.2/2191	73.0/2295	75.3/2353	74.2/2283	74.5/2383	74.8/2414
热糊粘度 (cP)/最终粘度 (cP)	1487/2644	1608/2840	1630/2855	1578/2785	1658/2890	1620/2833
破损淀粉 (%)	6.3	6.3	6.1	6.2	6.4	6.4
溶剂保持力: 水/50%蔗糖溶液 (%)	66/112	66/113	66/114	66/113	67/114	63/112
5%乳酸溶液/5%碳酸钠溶液 (%)	137/88	137/87	140/89	138/88	137/89	136/91
面筋性能指数	0.69	0.69	0.69	0.69	0.67	0.67
面团特性：						
粉质仪：形成时间(分)	3.8	5.0	5.8	4.9	5.4	5.3
稳定时间(分)	8.7	9.7	9.8	9.4	9.1	9.5
吸水率(%)	57.6	58.7	59.9	58.8	58.6	58.7
吹泡仪：P (mm)	82	82	83	82	82	89
L (mm)	75	82	90	82	87	82
P/L 比值	1.09	1.00	0.92	1.00	0.94	1.13
W (10 ⁻⁴ 焦耳)	208	227	248	228	231	248
拉伸仪(45分/135分)：阻力 ₅₀ (BU)	377/602	357/591	352/566	361/586	336/568	350/614
最大拉伸阻力 (BU)	500/778	493/815	496/806	496/801	463/775	477/818
延伸性 (cm)	14.3/12.7	15.0/14.0	15.5/14.6	15.0/13.8	15.0/13.8	14.7/13.2
面积 (cm ²)	94/121	97/139	100/144	97/135	91/130	91/130
R ₅₀ /E 比值	2.7/4.9	2.4/4.3	2.3/4.0	2.4/4.4	2.3/4.3	2.4/4.9
Rm/E 比值	3.5/6.2	3.3/5.9	3.2/5.6	3.3/5.9	3.1/5.8	3.3/6.4
烘焙性能评定：						
面包：烘焙吸水率 (%)	60.3	62.0	63.9	62.1	61.8	63.6
体积 (cc)	754	795	839	798	849	885
比容 (cc/g)	5.1	5.3	5.5	5.3	5.7	5.7
占样品量百分比：						
	24	22	53	100		

¹ 蛋白质范围：低：<11.5%；中：11.5% - 12.5%；高：>12.5%

² 实验磨出粉率的计算方式在 2023 年进行了修改；本报告中的数值无法与 5 年平均值进行比较。详见《分析方法》单册。

墨西哥湾方向可出口收获调查

2025 年墨西哥湾方向可出口的硬红冬麦作物，各地生长条件反差鲜明，遭遇早期干旱、雨水不均以及收获期气候不佳等一系列挑战。虽然单产和容重各异，作物仍具备较好的制粉和烘焙品质。德克萨斯州、俄克拉荷马州和内布拉斯加州生长季初期的干旱导致作物出苗不良，部分田地甚至弃种，而科罗拉多州则受益于积雪覆盖，作物立株较好。春季降雨改善了堪萨斯州和内布拉斯加州部分地区的生长条件，而俄克拉荷马州的洪水和德克萨斯州的收获延迟则增加了压力。病虫害限于局部地区，蛋白水平中等，保障了面粉的加工性能。总体而言，今年小麦供应可靠，具备多样的制粉和烘焙特性，满足合同要求，将为客户提供稳定的价值。

墨西哥湾方向可出口作物特点

等级：墨西哥湾方向可出口硬红冬麦的平均等级为美国二等。

容重：有所降低，可能是由于临近收获的降雨之前气候一直干燥，导致了小麦籽粒密度下降。

小麦水分：今年水分高于平均水平，反映出成熟期间降雨量增多及气温较低。

小麦蛋白 (12% 湿基)：平均蛋白与去年和 5 年平均值相近。蛋白含量符合墨西哥湾方向作物的典型水平，略有下降，可能是由于生长季后期的降雨。

籽粒特性：与 5 年平均值一致，作物籽粒更大、更饱满、干粒重更高，有助于提高出粉率。

小麦降落数值：平均值与去年相近，且高于 5 年平均值，表明作物健康，基本没有发芽损伤。

实验磨出粉率：出粉率高于去年，得益于籽粒更大、更饱满。商业面粉厂应该会有更高的出粉率。注：

出粉率数据不能与 5 年平均值进行比较，因从 2023 年开始改变了计算基础，从总产出改为润麦后小麦重量。

湿面筋：与 5 年平均值一致，且与蛋白含量呈正相关。

溶剂保持力 (SRC)：面筋性能指数 (GPI) 值高于 0.60 这一阈值，表明适合用于制作面包。

淀粉糊化特性：糊化仪和快速粘度分析仪 (RVA) 的粘度数值表明作物适用于面条制作，尤其是断口性好的面条，如油炸方便面等。

面团特性：吸水率和稳定时间基本接近 5 年平均值，但面团筋力一般，这在吹泡仪的 W 值、粉质仪的形成时间和拉伸仪的最大抗拉伸阻力上可以看出。

面包：烘焙吸水率与平均值相近，但面包体积和比容低于平均值，表明面团筋力一般。它可以跟更强筋小麦搭配使用。

“我们的单产高于预期。生长季节一开始很潮湿，但作物的容重保持得很好。尽管天气喜忧参半，但我们还是收获了几几乎没有受到损害、非常优质的硬红冬麦，这要归功于小麦育种人员的出色工作。总的来说，这一季的作物非常令人鼓舞，我相信我们的客户会对今年的小麦感到满意。”

—— Michael Peters, 俄克拉荷马州小麦种植者

墨西哥湾方向可出口收获数据

	2025年按蛋白含量分组 ¹			2025 平均值	2024 平均值	近5年 平均值
	低	中	高			
小麦定等数据:						
容重 (磅/蒲式耳)	59.8	59.9	59.5	59.7	60.9	60.6
(公斤/百升)	78.6	78.8	78.3	78.6	80.1	79.8
损坏粒 (%)	0.3	0.4	0.5	0.4	0.2	0.4
杂质 (%)	0.1	0.0	0.1	0.1	0.1	0.2
皱缩及破损粒 (%)	0.6	0.6	0.6	0.6	0.7	1.0
总缺陷粒 (%)	1.1	1.1	1.2	1.1	0.9	1.6
等级	2 HRW	2 HRW	2 HRW	2 HRW	1 HRW	1 HRW
小麦非定等数据:						
粗杂 (%)	0.7	0.5	0.4	0.5	0.5	0.5
水分 (%)	11.8	11.6	11.8	11.7	11.4	11.2
蛋白 (%) 12%湿基/干基	11.0/12.5	11.9/13.6	13.1/14.9	12.0/13.6	12.1/13.8	12.3/14.0
灰分 (%) 14%湿基/干基	1.48/1.73	1.48/1.72	1.50/1.75	1.49/1.73	1.45/1.69	1.53/1.78
干粒重 (克)	29.9	30.0	29.6	29.9	29.6	30.1
籽粒大小 (%) 大/中/小	70/30/00	68/31/00	69/31/00	69/31/00	66/33/01	62/36/02
单颗粒: 硬度	59.1	60.1	60.3	59.8	61.0	62.6
重量 (mg)	30.1	30.7	31.0	30.6	30.1	30.6
直径 (mm)	2.60	2.61	2.64	2.62	2.60	2.59
沉降值 (cc)	42.6	48.1	56.1	48.7	50.4	50.8
降落数值 (秒)	367	377	378	374	371	358
呕吐毒素 (ppm)	0.0	0.1	0.0	0.0	0.1	0.2
面粉数据:						
实验室出粉率 (%) ²	75.8	75.8	75.5	75.7	75.0	75.1
粉色 L*	90.7	90.8	90.6	90.7	91.0	90.9
a*	-1.5	-1.4	-1.4	-1.4	-1.5	-1.5
b*	10.0	10.3	10.1	10.2	10.5	10.1
蛋白 (%) 14%湿基/干基	9.9/11.5	10.8/12.6	11.8/13.7	10.8/12.6	11.2/12.7	11.2/12.7
灰分 (%) 14%湿基/干基	0.55/0.64	0.54/0.62	0.55/0.64	0.54/0.63	0.53/0.61	0.52/0.60
湿面筋 (%) 14%湿基	28.3	27.9	28.2	28.1	29.6	28.6
降落数值 (秒)	407	419	422	416	405	407
糊化仪粘度: 65克 (BU)	615	724	749	696	845	778
RVA: 糊化温度 (°C)/峰值粘度 (cP)	73.0/2136	71.8/2287	75.8/2357	73.4/2259	70.0/2532	72.0/2451
热糊粘度 (cP)/最终粘度 (cP)	1405/2531	1588/2811	1625/2826	1540/2725	1714/2959	1596/2797
破损淀粉 (%)	6.3	6.2	6.2	6.2	6.3	6.2
溶剂保持力: 水/50%蔗糖溶液 (%)	66/113	66/114	67/112	66/113	66/113	65/111
5%乳酸溶液/5%碳酸钠溶液 (%)	139/87	138/87	136/89	138/88	135/86	132/87
面筋性能指数	0.69	0.69	0.68	0.69	0.68	0.67
面团特性:						
粉质仪: 形成时间(分)	3.7	5.0	5.8	4.8	5.7	5.3
稳定时间(分)	8.4	9.8	9.8	9.4	10.0	9.8
吸水率(%)	57.8	58.8	60.2	58.9	58.4	58.3
吹泡仪: P (mm)	81	82	86	83	79	86
L (mm)	73	80	82	78	94	86
P/L 比值	1.11	1.03	1.04	1.06	0.84	1.04
W (10 ⁻⁴ 焦耳)	201	223	239	221	239	245
拉伸仪(45分/135分): 阻力 ₅₀ (BU)	370/571	360/590	350/563	360/576	339/580	352/622
最大拉伸阻力 (BU)	491/742	498/809	496/804	495/786	474/799	480/828
延伸性 (cm)	14.4/13.0	14.9/13.9	15.5/14.6	14.9/13.8	15.1/13.8	14.7/13.2
面积 (cm ²)	94/119	97/137	100/144	97/133	93/134	92/132
R ₅₀ /E 比值	2.6/4.5	2.4/4.3	2.3/3.9	2.4/4.3	2.3/4.3	2.4/4.9
Rm/E 比值	3.4/5.8	3.3/5.9	3.2/5.6	3.3/5.8	3.2/5.9	3.3/6.5
烘焙性能评定:						
面包: 烘焙吸水率 (%)	60.3	62.0	63.7	62.0	62.1	63.2
体积 (cc)	758	800	854	803	872	894
比容 (cc/g)	5.1	5.3	5.7	5.4	5.8	5.8
占样品量百分比:	14	15	46	75		

¹ 蛋白质范围: 低: <11.5%; 中: 11.5% - 12.5%; 高: >12.5%

² 实验磨出粉率的计算方式在 2023 年进行了修改; 本报告中的数值无法与 5 年平均值进行比较。详见《分析方法》单册。

太平洋西北方向可出口收获调查

2025 年太平洋西北方向可出口的硬红冬麦作物在各州经历的生长条件均不相同，最终形成整体表现中等、性能稳定的作物。蒙大拿州、爱达荷州和俄勒冈州生长季初期的降雨使作物立株良好，而怀俄明州和南达科他州则遭遇干旱和寒冷天气的挑战。随着季节推进，部分产区的降雨改善了作物生长前景，但初夏的炎热干旱天气加速了作物成熟，同时降低了单产，在旱地农田表现尤为明显。今年作物蛋白含量高于平均水平，而多个州的作物容重较低。病虫害压力保持在较低水平且限于局部地区。总而言之，2025 年作物具有良好的等级和籽粒特性，蛋白高，制粉和烘焙表现稳定，尤其适合用于制作墨西哥卷饼和扁平面包。

太平洋西北方向可出口作物特点

等级：2025 年太平洋西北方向可出口硬红冬麦的平均等级为美国一等。

容重：有所下降，可能是由于收获前持续的炎热干旱天气，尤其是在蒙大拿州和太平洋西北部各州。

小麦水分：今年水分高于平均值，原因是作物成熟期间气温较低。

小麦蛋白(12%湿基)：高于去年，与5年平均值相近。

籽粒特性：籽粒较小，干粒重较低，但籽粒更软，使得出粉率高于去年和5年平均值。

小麦降落数值：高于去年，且接近5年平均值，表明作物健康，基本没有发芽损伤。

湿面筋：与5年平均值一致，且与蛋白含量呈正相关。

实验磨出粉率：高于去年，原因可能是籽粒较软。

商业面粉厂应该会有更高的出粉率。注：出粉率数据不能与5年平均值进行比较，因从2023年开始改变了计算基础，从总产出改为润麦后小麦重量。

溶剂保持力(SRC)：面筋性能指数(GPI)值高于0.60这一阈值，表明适合用于制作面包。

淀粉糊化特性：糊化仪和快速粘度分析仪(RVA)的粘度数值表明作物适用于面条制作，尤其是断口性好的面条，如油炸方便面等。RVA峰值粘度值高于去年，而糊化仪粘度值较低。

面团特性：筋性强，而拉伸仪和吹泡仪均显示延伸性增加，这可能导致面包体积减小。

面包：烘焙吸水率与平均值相近，但面包体积低于5年平均值，原因可能是延伸性过高。今年的作物可以用于配麦以改善延展，适合用于扁平面包和墨西哥卷饼。

“得益于秋季播种期间降水充足，硬红冬麦播种面积高于正常水平。生长季节各地降雨量不同，但许多地区的产量都高于平均水平。蛋白和容重也达到或高于平均水平，因此我们认为这是一个好的小麦年。”

—— Lee Dahlman，蒙大拿州小麦种植者

太平洋西北方向可出口收获数据

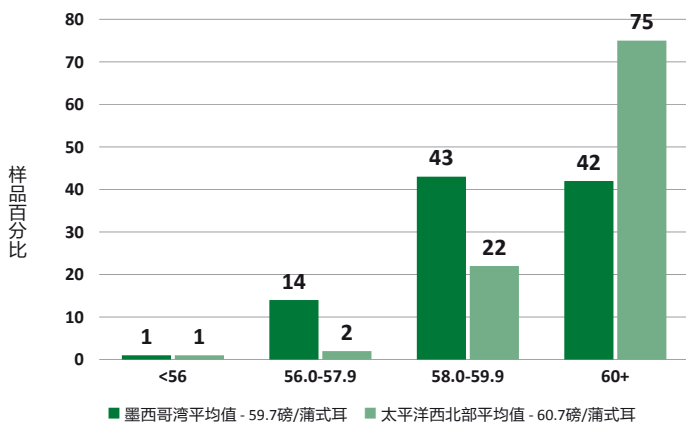
	2025年按蛋白含量分组 ¹			2025 平均值	2024 平均值	近5年 平均值
	低	中	高			
小麦定等数据：						
容重(磅/蒲式耳)	61.3	60.5	60.5	60.7	62.3	61.8
(公斤/百升)	80.6	79.6	79.6	79.9	81.9	81.3
损坏粒 (%)	0.0	0.1	0.1	0.1	0.0	0.2
杂质 (%)	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.1
皱缩及破损粒 (%)	0.8	0.8	0.9	0.8	0.9	0.9
总缺陷粒 (%)	0.9	0.9	1.0	0.9	1.0	1.2
等级	1 HRW	1 HRW	1 HRW	1 HRW	1 HRW	1 HRW
小麦非定等数据：						
粗杂 (%)	0.4	0.4	0.5	0.5	0.4	0.5
水分 (%)	10.5	11.4	11.1	11.0	9.5	10.3
蛋白 (%) 12%湿基/干基	10.9/12.4	12.1/13.7	13.2/15.0	12.3/14.0	11.3/12.8	12.1/13.7
灰分 (%) 14%湿基/干基	1.40/1.63	1.40/1.62	1.45/1.69	1.42/1.66	1.43/1.66	1.52/1.76
干粒重(克)	32.9	30.8	29.5	30.8	31.1	31.9
籽粒大小 (%) 大/中/小	69/30/00	67/33/00	64/36/00	66/34/00	67/32/01	68/31/01
单颗粒：硬度	53.3	57.7	57.7	56.5	62.3	66.8
重量 (mg)	33.7	32.9	31.7	32.6	36.8	33.9
直径 (mm)	2.66	2.62	2.59	2.62	2.77	2.69
沉降值 (cc)	48.7	55.8	63.7	57.6	46.7	53.6
降落数值 (秒)	365	369	351	359	333	365
呕吐毒素 (ppm)	0.2	0.0	0.1	0.1	0.1	0.1
面粉数据：						
实验室出粉率 (%) ²	76.2	76.2	75.7	76.0	74.8	75.3
粉色 L*	91.0	90.8	90.7	90.8	90.9	90.8
a*	-1.5	-1.4	-1.4	-1.4	-1.4	-1.5
b*	10.4	10.3	10.1	10.2	10.9	10.3
蛋白 (%) 14%湿基/干基	10.1/11.7	11.1/12.9	12.2/14.2	11.3/13.2	10.6/12.1	11.3/12.8
灰分 (%) 14%湿基/干基	0.50/0.57	0.52/0.61	0.51/0.60	0.51/0.59	0.53/0.61	0.50/0.58
湿面筋 (%) 14%湿基	29.6	29.5	28.4	29.0	28.2	29.8
降落数值 (秒)	409	406	400	404	381	400
糊化仪粘度: 65克 (BU)	812	794	775	790	743	783
破损淀粉 (%)	77.6/2342	76.9/2322	74.5/2346	76.0/2338	83.5/2085	80.7/2387
溶剂保持力: 水/50%蔗糖溶液 (%)	1715/2960	1675/2939	1638/2899	1668/2926	1547/2751	1730/2989
RVA: 糊化温度 (°C)/峰值粘度 (cP)	6.3	6.3	6.0	6.1	6.8	6.7
热糊粘度 (cP)/最终粘度 (cP)	66/112	66/112	65/117	66/114	69/117	68/113
5%乳酸溶液/5%碳酸钠溶液 (%)	133/88	132/84	145/87	138/87	140/96	138/94
面筋性能指数	0.66	0.68	0.71	0.69	0.66	0.67
面团特性：						
粉质仪：形成时间(分)	4.1	5.0	5.8	5.1	4.8	5.2
稳定时间(分)	9.5	9.1	9.8	9.5	7.5	8.7
吸水率(%)	57.2	58.3	59.5	58.6	59.0	59.8
吹泡仪：P (mm)	84	81	79	81	90	98
L (mm)	80	89	101	92	74	76
P/L 比值	1.05	0.92	0.78	0.88	1.22	1.32
W (10 ⁻⁴ 焦耳)	225	239	262	246	216	257
拉伸仪(45分/135分)：阻力 ₅₀ (BU)	396/689	346/595	354/571	363/609	328/531	343/593
最大拉伸阻力(BU)	524/876	477/837	496/810	499/834	432/702	464/788
延伸性 (cm)	13.7/12.1	15.3/14.4	15.5/14.5	15.0/13.8	14.8/13.6	14.7/13.1
面积 (cm ²)	93/127	96/147	100/143	97/140	85/117	89/125
R ₅₀ /E 比值	2.9/5.9	2.3/4.2	2.3/4.0	2.5/4.6	2.3/4.1	2.4/4.7
Rm/E 比值	3.9/7.4	3.1/5.9	3.2/5.7	3.4/6.2	3.0/5.4	3.2/6.2
烘焙性能评定：						
面包：烘焙吸水率 (%)	60.2	62.2	64.1	62.5	61.2	63.8
体积 (cc)	744	775	816	786	804	869
比容 (cc/g)	5.0	5.1	5.4	5.2	5.4	5.4
占样品量百分比：						
	10	8	7	25		

¹ 蛋白质范围：低：<11.5%；中：11.5% - 12.5%；高：>12.5%

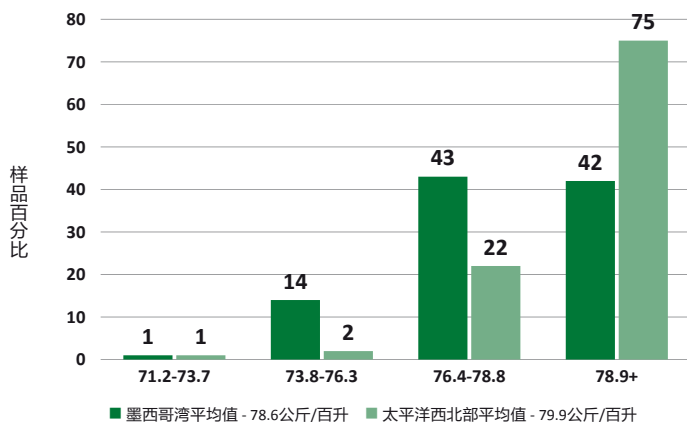
² 实验磨出粉率的计算方式在 2023 年进行了修改；本报告中的数值无法与 5 年平均值进行比较。详见《分析方法》单册。

分布图

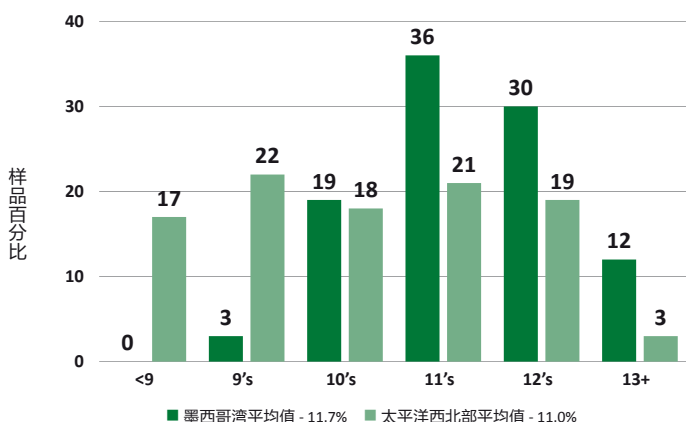
容重 | 磅/蒲式耳



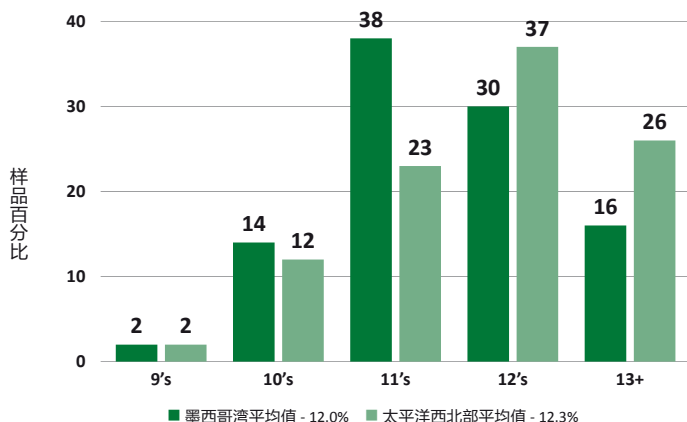
容重 | 公斤/百升



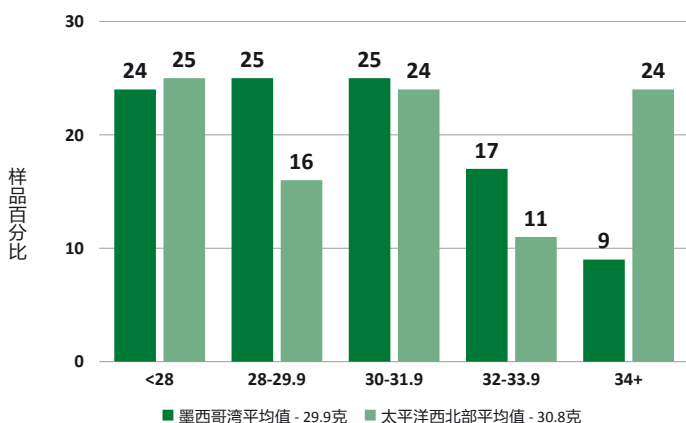
小麦水分 | 百分比



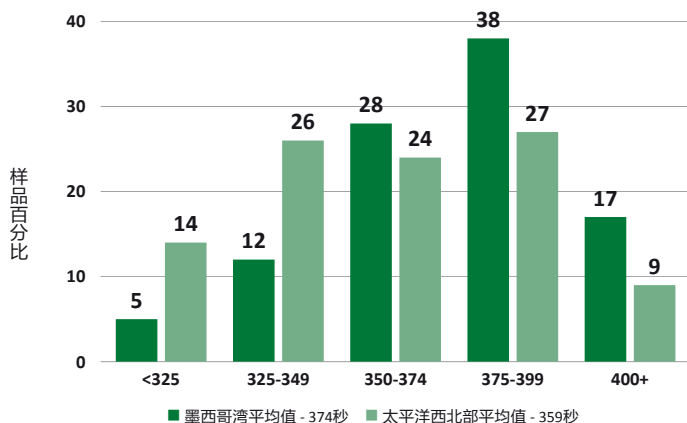
蛋白含量 (12%湿基) | 百分比



干粒重 | 克



降落数值 | 秒



硬红春麦



硬红春麦 (HRS) 是美国第二大小麦类型，主要种植于中北部地区，并通过太平洋、墨西哥湾和五大湖港口出口，具有 12% 至 15% (12% 湿基) 的高蛋白，硬质胚乳，红色麸皮，强筋和高吸水率。



制粉师来说，硬红春麦的优势在于硬度大、胚乳紧密，出粉率高于平均水平。皮磨系统即可产生大量优质胚乳粒，送到清粉系统，生产出最大量的灰分低、粉色亮的面粉。

对烘焙师来说，硬红春麦面团特性强，可以单独使用，或用于配粉以改善面团的整体性能。在消费者追求“清洁标签”的市场中，用硬红春麦搭配硬红冬麦或其他小麦，可以在不使用或少使用化学改良剂的情况下，生产出吸水率更高、面包体积更大的产品。同时，世界各地的意大利面生产商都知道，当不需要传统的杜伦麦砂子粉时，硬红春麦面粉或粗粉是一个非常不错的选择。

用途

硬红春麦被誉为麦中贵族，适用于“时尚”面点如贝果、炉火面包、披萨饼等强筋类产品，制粉和烘焙特性优异，亦是配粉改良的优选。

用途包括：

- 贝果
- 小圆面包
- 牛角面包
- 冷冻面团
- 硬餐包
- 拉面
- 吐司面包
- 披萨饼皮
- 特色 / 手工面包
- 酵母发酵类面包和餐包
- 种类繁多的其他烘焙食品
- 配粉改良
- 面粉 (通用粉、面包粉)



扫描此
二维码，了
解作物质量
检测方法。

调查方法

取样和分析

北达科他州州立大学植物科学系硬红春麦质量实验室（位于北达科他州法戈市）进行小麦和面粉的品质检测和分析。

样品检测

定等指标和非定等指标的数据是通过对 60% 的样品的检测得出的。性能测试则是将样品根据出口地区和蛋白范围 (<13.5%, 13.5-14.5% 及 >14.5%) 分成 6 组复合样进行检测。根据产量加权处理的检验结果按“复合样品平均值”、“墨西哥湾 / 大湖区方向可出口平均值”、和“太平洋西北方向可出口平均值”分别报告。检验方法见《分析方法手册》。

744

份硬红春麦样品

采自田间、农场粮仓
和地方筒仓，并按出口地区归类。

6

个州参与调查，

代表硬红春麦总产量的

100%



子类型

根据美国官方谷物标准，基于玻璃质粒含量，硬红春麦被分为以下三个子类型：

褐色北方春麦 (DNS)

- 含 75% 或以上的深褐色、坚硬、玻璃质状籽粒。

北方春麦 (NS)

- 含 25-74% 的深褐色、坚硬、玻璃质状籽粒。

红春麦 (RS)

- 含不到 25% 的深褐色、坚硬、玻璃质状籽粒。



硬红春麦的产量

硬红春麦主要生产州 (单位: 百万吨)

	2025	2024	2023	2022	2021
爱达荷	0.4	0.4	0.3	0.3	0.3
明尼苏达	2.1	2.2	2.1	2.0	1.5
蒙大拿	1.5	1.7	2.1	1.7	1.0
北达科他	7.5	8.4	7.2	7.2	4.8
南达科他	0.9	0.8	0.8	0.9	0.5
华盛顿	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1
六州小计	12.5	13.7	12.7	12.2	8.1
太平洋西北方向可出口	5.7	6.8	6.1	5.5	3.9
墨西哥湾/大湖区方向可出口	6.7	6.9	6.6	6.7	4.2
硬红春麦总产量	12.5	13.7	12.7	12.2	8.1

所列数据基于美国农业部 2025 年 9 月 30 日的作物估产报告。



气候和收获

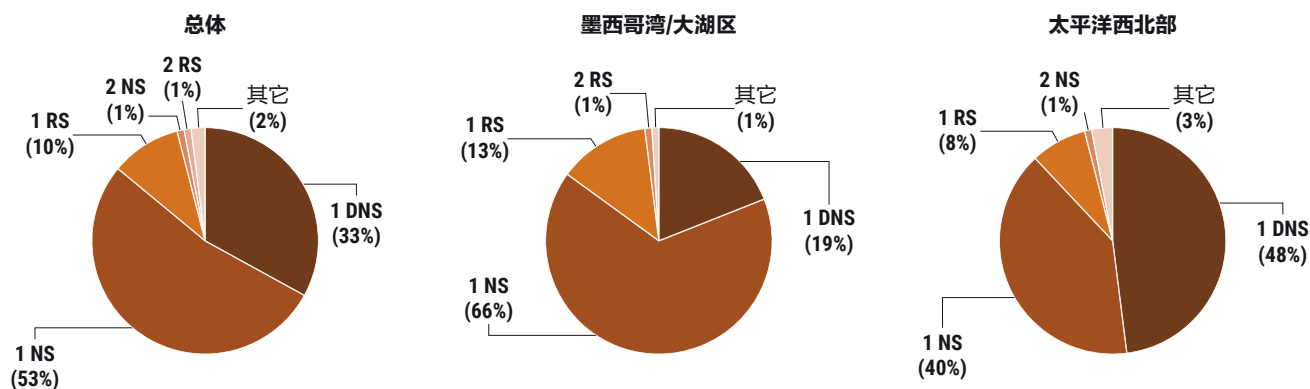
播种: 由于降雪量偏少且气温偏高, 春麦于 4 月初开播, 早于平均水平。播种期土壤墒情大多较常年偏干, 不过期间出现的零星降水, 补充了土壤水分。东部部分产区因土壤过湿, 播种延迟。

生长: 作物出苗时天气情况多变, 炎热、干燥、大风天气与寒冷、潮湿及强风暴天气交替出现, 导致出苗情况参差不齐。随着生长季推进, 天气趋于稳定, 作物的生长速度接近平均水平, 其中西部产区偏干, 东部产区则降水相对充足。总体而言, 单产良好, 部分产区单产创历史新高, 但干燥地区单产低于平均水平。

收获: 收割始于 7 月末, 初期受雨水影响, 进展较为缓慢。收割中期天气条件好转, 大部分收获工作在 9 月初之前已完成。收尾阶段则再次因潮湿天气而延迟。

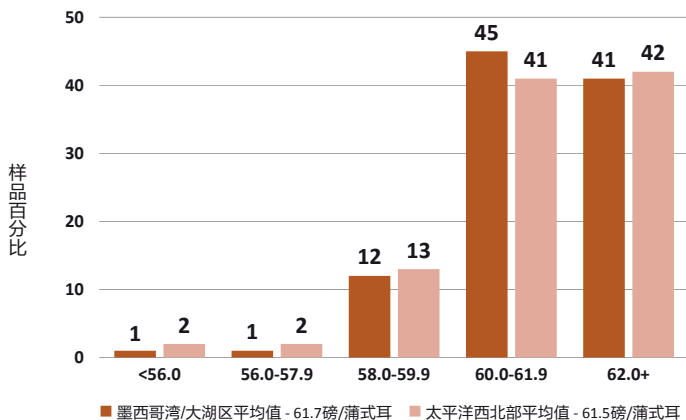
产量: 2025 年美国硬红春麦产量估测为 1250 万吨 (4.58 亿蒲式耳), 比去年减少 9%, 原因是播种面积减少。

等级分布图

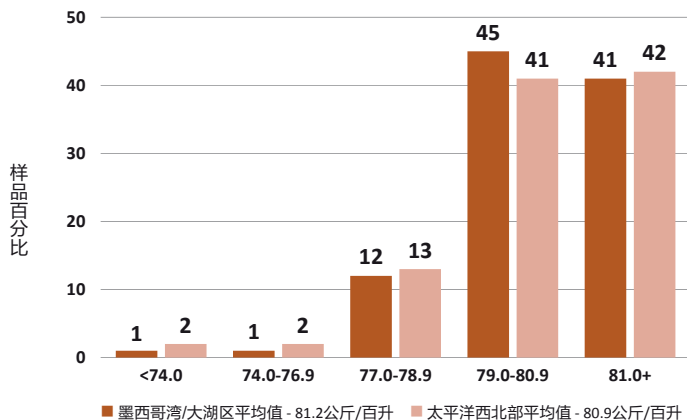


分布图

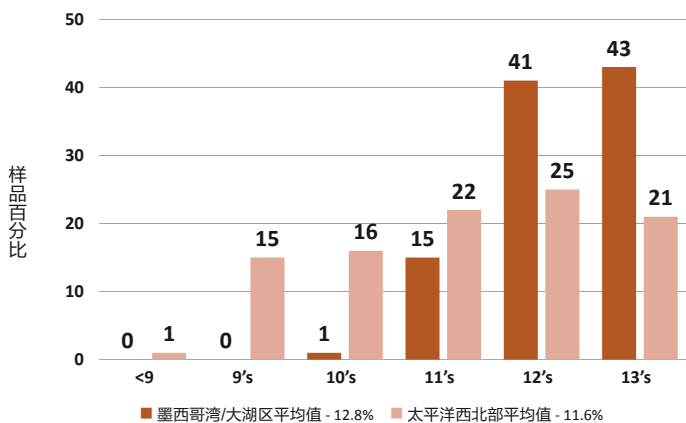
容重 | 磅/蒲式耳



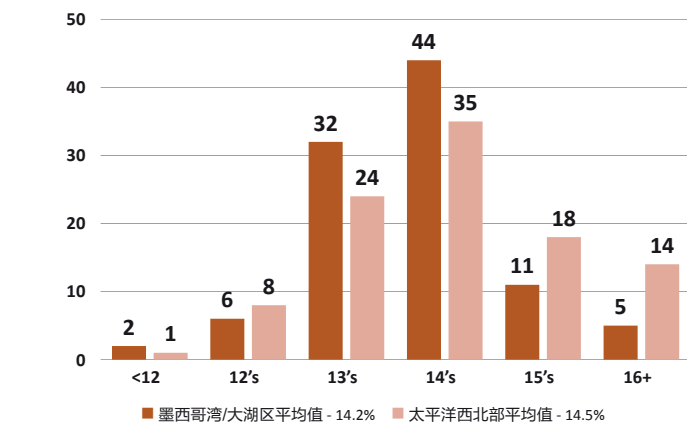
容重 | 公斤/百升



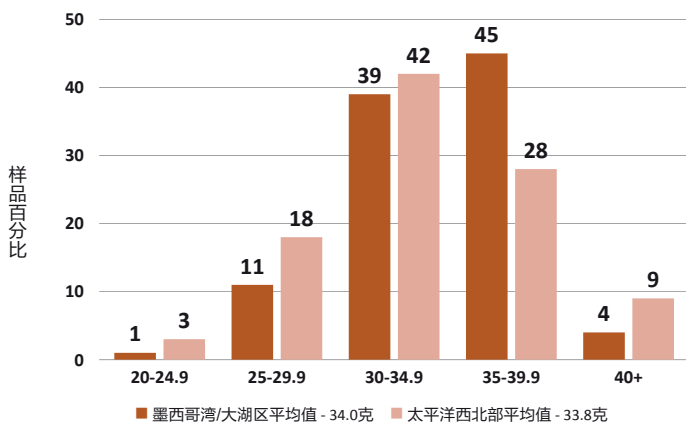
小麦水分 | 百分比



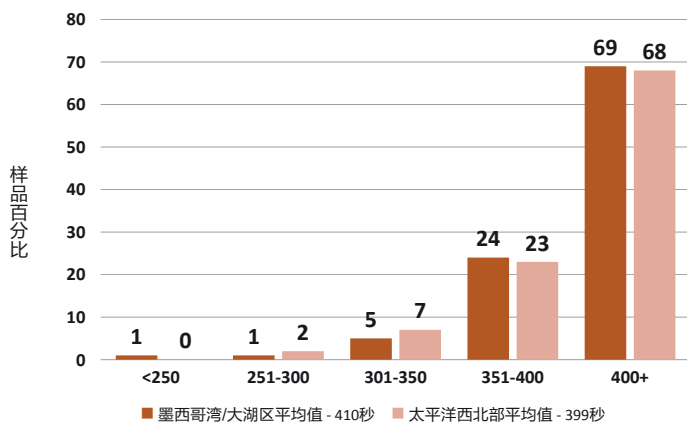
蛋白含量 (12%湿基) | 百分比



干粒重 | 克



降落数值 | 秒



综合收获数据

	2025年按蛋白含量分组 ¹			2025 平均值	2024 平均值	近5年 平均值
	低	中	高			
小麦定等数据:						
容重(磅/蒲式耳)	61.9	61.9	61.2	61.6	61.1	61.5
(公斤/百升)	81.4	81.3	80.5	81.0	80.4	80.9
损坏粒(%)	0.3	0.4	0.3	0.3	0.7	0.3
杂质(%)	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
皱缩及破损粒(%)	0.6	0.5	0.5	0.5	0.8	0.9
总缺陷粒(%)	0.9	0.9	0.8	0.9	1.5	1.2
玻璃质粒(%)	47	62	69	62	67	69
等级	1 NS	1 NS	1 NS	1 NS	1 NS	1 NS
小麦非定等数据:						
粗杂(%)	0.5	0.5	0.8	0.6	0.6	0.6
水分(%)	12.3	12.3	12.0	12.2	12.2	11.9
蛋白(%) 12%湿基/干基	12.7/14.5	14.2/16.1	15.4/17.6	14.4/16.3	14.1/16.0	14.5/16.4
灰分(%) 14%湿基/干基	1.55/1.80	1.52/1.77	1.53/1.78	1.53/1.78	1.54/1.80	1.54/1.79
干粒重(克)	32.6	34.7	33.7	33.9	32.0	31.5
籽粒大小(%) 大/中/小	52/46/02	59/40/01	50/47/03	54/44/02	47/50/03	44/53/03
沉降值(cc)	56.7	65.6	68.8	65.0	66.0	65.8
降落数值(秒)	415	408	394	404	414	386
呕吐毒素(ppm)	0.3	0.3	0.2	0.3	0.8	0.2
面粉数据:						
实验室出粉率(%)	68.1	68.4	67.6	68.0	67.8	66.8
粉色 L*	89.7	89.3	89.1	89.3	90.1	90.3
a*	-1.9	-1.8	-1.7	-1.8	-2.1	-1.4
b*	9.4	9.3	9.2	9.3	9.7	9.6
蛋白(%) 14%湿基/干基	11.8/13.7	13.0/15.1	14.5/16.8	13.3/15.5	12.6/14.7	13.2/15.3
灰分(%) 14%湿基/干基	0.54/0.62	0.52/0.60	0.53/0.62	0.53/0.61	0.47/0.55	0.49/0.57
湿面筋(%) 14%湿基	29.2	33.6	37.9	34.3	33.5	34.3
降落数值(秒)	413	411	396	406	394	393
糊化仪粘度: 65克(BU)	564	582	566	573	609	662
RVA: 糊化温度(°C) / 峰值粘度(cP)	87.2/2230	87.2/2214	87.4/2164	87.3/2199	87.8/2262	81.5/2178
热糊粘度(cP) / 最终粘度(cP)	1494/2375	1465/2379	1441/2291	1462/2346	1521/2418	1683/2521
破损淀粉(%)	7.5	7.2	6.7	7.1	6.6	6.6
溶剂保持力: 水/50%蔗糖溶液(%)	72/117	72/119	73/122	72/120	68/113	71/118
5%乳酸溶液/5%碳酸钠溶液(%)	137/103	146/102	155/102	147/102	154/93	150/99
面筋性能指数	0.62	0.66	0.69	0.66	0.75	0.69
面团特性:						
粉质仪: 形成时间(分)	6.0	7.2	8.5	7.4	7.2	8.0
稳定时间(分)	11.3	11.7	13.1	12.1	13.0	14.0
吸水率(%)	61.9	63.6	65.1	63.8	61.8	62.3
吹泡仪: P(mm)	96	95	92	94	92	90
L(mm)	112	127	145	131	124	131
P/L 比值	0.86	0.75	0.64	0.72	0.74	0.68
W(10 ⁻⁴ 焦耳)	363	409	444	413	399	399
拉伸仪(45分/135分): 阻力 ₅₀ (BU)	321/424	303/457	325/553	315/486	-	-
最大拉伸阻力(BU)	522/712	526/769	555/891	536/802	502/863	561/997
延伸性(cm)	17.2/16.4	17.6/16.3	18.4/17.5	17.8/16.8	17.6/15.2	16.3/13.6
面积(cm ²)	115/142	116/156	131/186	121/164	108/154	117/167
R ₅₀ /E 比值	18.7/26.5	17.3/28.5	17.8/32.1	17.7/29.4	-	-
Rm/E 比值	30.4/44.5	30.0/47.6	30.3/51.5	30.2/48.4	-	-
烘焙性能评定:						
面包: 烘焙吸水率(%)	63.5	65.1	67.3	65.6	63.8	66.7
体积(cc)	865	936	1056	966	971	963
比容(cc/g)	6.8	7.3	8.2	7.5	7.9	-
意大利面评定:						
色泽 L*	57.3	56.0	55.4	56.0	59.0	58.4
a*	5.3	5.4	5.4	5.4	3.8	4.7
b*	26.2	25.9	25.6	25.9	28.5	27.8
熟面重量(克)	32.1	31.6	31.8	31.8	29.4	31.1
烹煮损失(%)	6.6	6.0	6.2	6.2	5.1	6.5
熟面坚实度(克*厘米)	6.9	7.6	7.4	7.4	5.9	4.0
占样品量百分比:	20	44	36	100		

¹ 蛋白质范围: 低: <13.5%; 中: 13.5% - 14.5%; 高: >14.5%

墨西哥湾 / 大湖区方向可出口收获调查

2025 年东部地区 (墨西哥湾 / 大湖区方向可出口) 的硬红春麦等级高、蛋白含量均衡, 具备硬红春麦应有的功能特性。虽然今年的玻璃质粒含量略低, 且局部产区因收获条件影响而出现品质波动, 但该作物仍然具有可靠的制粉和烘焙性能。面团特性数据显示, 筋性中等, 延伸性较好; 烘焙表现良好, 与历史水平相当。买家可以放心购买, 但严谨的合同规格仍然是获得所需质量的最佳途径。

墨西哥湾 / 大湖区方向可出口作物特点

等级: 2025 年墨西哥湾 / 大湖区方向可出口作物的平均等级为美国一等北方春麦 (1NS), 98% 的样品达到美国一等。

容重: 平均容重与去年和 5 年平均值相近。

损坏粒: 远低于去年, 与 5 年平均值相近。

皱缩及破损粒: 与去年相近, 低于 5 年平均值。

玻璃质粒 (DHV): 略低于去年和 5 年平均值, 反映出收获期降雨带来的影响。

小麦蛋白: 与去年相比, 蛋白含量更高, 各产区间也更均衡, 但略低于 5 年平均值。

呕吐毒素 (DON): 病害压力没有去年那么普遍, 因此呕吐毒素含量较低。

千粒重: 与去年相近, 高于 5 年平均值。

小麦降落数值: 明显高于去年; 其中 93% 的样品超过了 350 秒。不合时宜的降雨影响了局部地区的数值。

布勒实验磨出粉率: 出粉率高于去年和 5 年平均值; 面粉灰分和破损淀粉也有所增加。请注意, 这些结果是使用新的布勒实验磨得出的, 在直接与 2024 年的数据和历史平均值进行比较时应考虑到这一点。以润麦后小麦的重量为基础进行计算。

糊化仪: 明显高于去年, 但低于 5 年平均值。

面团特性: 物理面团测试表明, 作物筋性中等, 延伸性良好。

粉质仪: 形成时间和稳定时间都与去年相似, 吸水率有所提升。

吹泡仪: 结果显示, 面团具有良好的阻力和延伸性, L 值和 W 值高于去年, 与 5 年平均值一致。

拉伸仪: 数据显示, 在长静置时间下, 阻力保持稳定, 延伸性增加, 面积值与历史数值一致。

面包: 烘焙吸水率高于去年; 面包体积和比容略有下降, 但仍在优质面包的预期范围内。

“我们在这一季初期收获的小麦, 单产比去年大幅提高, 因此我们非常高兴。质量也高于平均水平, 色泽和蛋白都很好。降雨使得后期小麦的单产与去年基本持平。明尼苏达州的其他农户, 尤其是北部地区的农户, 都获得了巨大的丰收, 有些农户的产量接近历史最高纪录。”

—— Scott Lee, 明尼苏达州小麦种植者

墨西哥湾 / 大湖区方向可出口收获数据

	2025年按蛋白含量分组 ¹			2025 平均值	2024 平均值	近5年 平均值
	低	中	高			
小麦定等数据:						
容重(磅/蒲式耳)	61.7	61.9	61.4	61.7	61.7	61.9
(公斤/百升)	81.1	81.4	80.7	81.2	81.1	81.4
损坏粒 (%)	0.2	0.4	0.4	0.4	1.2	0.4
杂质 (%)	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
皱缩及破损粒 (%)	0.5	0.4	0.4	0.4	0.4	0.6
总缺陷粒 (%)	0.7	0.8	0.8	1.6	1.6	1.0
玻璃质粒 (%)	41	60	52	54	55	59
等级	1 NS	1 NS	1 NS	1 NS	1 NS	1 NS
小麦非定等数据:						
粗杂 (%)	0.3	0.5	0.4	0.4	0.5	0.5
水分 (%)	12.8	12.8	12.8	12.8	13.0	12.7
蛋白 (%) 12%湿基/干基	12.7/14.4	14.2/16.1	15.2/17.3	14.2/16.1	13.7/15.5	14.3/16.2
灰分 (%) 14%湿基/干基	1.57/1.83	1.53/1.78	1.57/1.83	1.55/1.80	1.55/1.80	1.55/1.80
干粒重 (克)	31.9	35.1	33.6	34.0	34.1	33.2
籽粒大小 (%) 大/中/小	53/45/02	63/36/01	57/41/02	59/39/01	62/37/01	55/43/02
沉降值 (cc)	54.0	64.0	67.0	62.8	64.1	65.1
降落数值 (秒)	412	411	405	410	366	377
呕吐毒素 (ppm)	0.3	0.4	0.3	0.3	1.2	0.3
面粉数据:						
实验室出粉率 (%)	68.6	68.9	68.2	68.6	68.0	67.4
粉色 L*	89.5	89.3	89.1	89.3	90.2	90.3
a*	-1.9	-1.8	-1.7	-1.8	-2.0	-1.3
b*	9.6	9.4	9.3	9.4	9.5	9.3
蛋白 (%) 14%湿基/干基	11.8/13.7	13.0/15.1	14.1/16.4	13.1/15.2	12.3/14.3	13.0/15.1
灰分 (%) 14%湿基/干基	0.55/0.64	0.52/0.60	0.56/0.65	0.54/0.62	0.47/0.55	0.49/0.57
湿面筋 (%) 14%湿基	29.1	33.9	35.8	33.4	32.6	33.8
降落数值 (秒)	404	409	395	404	374	382
糊化仪粘度: 65克 (BU)	511	548	534	536	481	600
RVA: 糊化温度 (°C) / 峰值粘度 (cP)	87.2/2139	87.1/2201	88.0/2125	87.4/2167	87.6/2054	81.4/2118
热糊粘度 (cP) / 最终粘度 (cP)	1392/2264	1486/2416	1424/2309	1449/2355	1299/2147	1574/2417
破损淀粉 (%)	7.6	7.2	6.8	7.2	6.8	6.3
溶剂保持力: 水/50%蔗糖溶液 (%)	71/115	71/117	72/118	71/117	67/110	70/115
5%乳酸溶液/5%碳酸钠溶液 (%)	133/100	143/100	146/98	142/99	151/91	148/97
面筋性能指数	0.62	0.66	0.67	0.65	0.75	0.70
面团特性:						
粉质仪: 形成时间(分)	6.1	7.1	7.8	7.1	6.3	7.5
稳定时间(分)	10.7	10.5	12.2	11.0	11.2	14.0
吸水率(%)	61.4	63.3	63.8	63.0	61.3	61.8
吹泡仪: P (mm)	88	94	90	92	90	89
L (mm)	120	120	141	126	119	130
P/L 比值	0.73	0.78	0.64	0.73	0.76	0.69
W (10 ⁻⁴ 焦耳)	351	389	428	392	373	396
拉伸仪(45分/135分): 阻力 ₅₀ (BU)	293/345	292/390	349/478	308/405	-	-
最大拉伸阻力(BU)	483/595	523/710	560/809	525/713	468/766	566/958
延伸性 (cm)	17.3/17.6	16.7/17.3	17.0/19.2	16.9/17.9	17.9/15.3	16.8/14.2
面积 (cm ²)	107/130	107/153	123/195	111/160	102/138	121/167
R ₅₀ /E 比值	16.9/19.6	17.5/22.5	20.5/24.9	18.2/22.6	-	-
Rm/E 比值	27.9/33.8	31.3/41.0	32.9/42.1	31.0/39.8	-	-
烘焙性能评定:						
面包: 烘焙吸水率 (%)	62.5	64.1	65.9	64.3	62.7	66.0
体积 (cc)	865	938	1030	948	978	965
比容 (cc/g)	6.8	7.4	8.1	7.4	7.9	-
意大利面评定:						
色泽 L*	57.2	55.5	54.4	55.6	58.8	58.2
a*	5.5	5.5	5.7	5.5	3.9	4.8
b*	26.0	25.5	25.0	25.4	27.4	27.0
熟面重量 (克)	32.3	31.5	31.1	31.5	29.5	31.0
烹煮损失 (%)	6.7	5.7	5.6	5.9	5.1	6.5
熟面坚实度 (克*厘米)	6.8	8.0	7.9	7.7	5.8	4.2
占样品量百分比:	11	27	14	51		

¹ 蛋白质范围: 低: <13.5%; 中: 13.5% - 14.5%; 高: >14.5%

太平洋西北方向可出口收获调查

2025 年西部地区 (太平洋西北方向可出口) 的美国硬红春麦 (HRS) 等级高、蛋白含量均衡, 具备硬红春麦典型的功能特性。尽管收获期一些不合时宜的降雨导致品质出现波动, 玻璃质粒含量也有所下降, 但该作物仍然具有可靠的制粉和烘焙性能。总体而言, 买家会发现 2025 年的作物物有所值, 配麦应用良好, 适合一系列高端烘焙产品。买家可以放心购买, 但严谨的合同规格仍然是获得所需质量的最佳途径。

太平洋西北方向可出口作物特点

等级: 2025 年太平洋西北方向可出口作物的平均等级为美国一等北方春麦 (1NS), 其中 96% 的样品达到美国一等。

容重: 平均容重高于去年及 5 年平均值。

损坏粒: 含量低, 与去年持平。

皱缩及破损粒: 略低于去年。

玻璃质粒 (DHV): 低于去年及 5 年平均值, 主要缘于降水及收获期天气潮湿。

小麦蛋白: 蛋白含量与平均水平相近, 各产区的蛋白含量均衡。

呕吐毒素 (DON): 病害压力没有去年那么普遍, 因此呕吐毒素含量较低。

干粒重: 籽粒明显更大, 特别是在西部产区, 因为生长季的高温胁迫少于 2024 年。

小麦降落数值: 数值低于去年, 与 5 年平均值相近; 其中 91% 的样品超过 350 秒。不合时宜的降雨影响了局部地区的数值。

布勒实验磨出粉率: 面粉出粉率与去年一致, 高于 5 年平均值; 面粉灰分和破损淀粉有所增加。请注意, 这些结果是使用新的布勒实验磨得出的, 在直接与 2024 年的数据和历史平均值进行比较时应考虑到这一点。以润麦后小麦的重量为基础进行计算。

糊化仪: 平均值低于去年和 5 年平均值, 反映出籽粒健康。值得注意的是, 高蛋白组的数值低于历史基线, 表明面粉粘度降低。

面团特性 面团物理测试表明, 与去年相比, 筋性略低, 而吸水率则显著增加。

粉质仪: 形成时间与去年相似, 但稳定时间下降, 这表明面团对长时间搅拌的耐受性可能较差。吸水率高于去年。

吹泡仪: 数据显示出面团的延伸性更好, 筋性更强, L 值和 W 值均高于去年和 5 年平均值。

拉伸仪: 数据显示, 在短和长的静置时间下, 阻力和延伸性都有所增加, 面积值也增大。

面包: 烘焙吸水率高于去年, 面包体积大, 与历史表现一致, 但比容略低于去年。

“尽管有些地区比较干旱, 但我们今年的单产仍然很高, 仅比去年的最高纪录少一点。病虫害压力较低, 收割工作有时也很艰难, 但我们还是收获了高品质的作物, 蛋白接近平均水平, 容重高, 等级高。与每年一样, 我们努力为客户提供优质春小麦。”

—— Don Hardy, 北达科他州小麦种植者

太平洋西北方向可出口收获数据

	2025年按蛋白含量分组 ¹			2025 平均值	2024 平均值	近5年 平均值
	低	中	高			
小麦定等数据:						
容重(磅/蒲式耳)	62.1	61.8	61.1	61.5	60.7	61.1
(公斤/百升)	81.7	81.3	80.4	80.9	79.8	80.4
损坏粒 (%)	0.4	0.4	0.2	0.3	0.3	0.2
杂质 (%)	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
皱缩及破损粒 (%)	0.8	0.7	0.6	0.7	1.2	1.3
总缺陷粒 (%)	1.2	1.1	0.8	1.0	1.5	1.5
玻璃质粒 (%)	55	66	79	70	78	79
等级	1 NS	1 NS	1 DNS	1 NS	1 DNS	1 DNS
小麦非定等数据:						
粗杂 (%)	0.6	0.6	1.1	0.8	0.7	0.7
水分 (%)	11.8	11.6	11.5	11.6	11.6	11.2
蛋白 (%) 12%湿基/干基	12.8/14.5	14.1/16.0	15.6/17.7	14.5/16.5	14.4/16.4	14.6/16.6
灰分 (%) 14%湿基/干基	1.52/1.77	1.51/1.76	1.51/1.76	1.51/1.76	1.54/1.79	1.53/1.78
干粒重 (克)	33.4	34.0	33.7	33.8	30.0	29.9
籽粒大小 (%) 大/中/小	51/47/02	53/45/02	46/51/03	49/48/02	34/61/05	33/62/05
沉降值 (cc)	60.0	68.0	70.0	67.5	67.6	66.4
降落数值 (秒)	419	403	387	399	458	394
呕吐毒素 (ppm)	0.2	0.2	0.1	0.2	0.4	0.1
面粉数据:						
实验室出粉率 (%)	67.6	67.6	67.2	67.4	67.6	66.3
粉色 L*	89.9	89.4	89.1	89.4	90.1	90.4
a*	-1.9	-1.9	-1.7	-1.8	-2.1	-1.4
b*	9.2	9.2	9.2	9.2	9.8	9.8
蛋白 (%) 14%湿基/干基	11.8/13.7	13.0/15.1	14.7/17.1	13.6/15.8	12.9/15.0	13.3/15.5
灰分 (%) 14%湿基/干基	0.52/0.60	0.52/0.60	0.51/0.59	0.52/0.60	0.47/0.55	0.49/0.57
湿面筋 (%) 14%湿基	29.3	33.2	39.3	35.3	34.2	34.8
降落数值 (秒)	423	413	397	408	412	403
糊化仪粘度: 65克 (BU)	627	632	587	611	725	721
RVA: 糊化温度 (°C) / 峰值粘度 (cP)	87.3/2339	87.3/2233	87.1/2189	87.2/2232	88.0/2448	78.8/2161
热糊粘度 (cP) / 最终粘度 (cP)	1616/2507	1434/2323	1452/2279	1475/2336	1721/2662	1712/2543
破损淀粉 (%)	7.3	7.1	6.7	7.0	6.4	6.3
溶剂保持力: 水/50%蔗糖溶液 (%)	73/120	73/123	74/124	73/123	69/116	71/121
5%乳酸溶液/5%碳酸钠溶液 (%)	142/106	151/106	160/104	153/105	157/95	151/101
面筋性能指数	0.63	0.66	0.70	0.67	0.74	0.68
面团特性:						
粉质仪: 形成时间(分)	5.8	7.3	8.9	7.8	8.0	8.5
稳定时间(分)	12.0	13.4	13.7	13.3	14.7	14.0
吸水率(%)	62.6	64.1	65.9	64.7	62.3	62.8
吹泡仪: P (mm)	105	97	94	97	93	90
L (mm)	102	138	148	136	129	132
P/L 比值	1.03	0.70	0.64	0.71	0.72	0.69
W (10 ⁻⁴ 焦耳)	377	438	454	434	422	401
拉伸仪(45分/135分): 阻力 ₅₀ (BU)	355/518	320/558	310/601	322/570	-	-
最大拉伸阻力(BU)	568/852	531/857	552/943	547/895	532/950	554/1034
延伸性 (cm)	17.0/14.9	18.9/14.9	19.3/16.4	18.7/15.6	17.5/15.1	15.8/13.0
面积 (cm ²)	124/156	130/160	136/181	132/169	114/168	113/166
R ₅₀ /E 比值	20.9/34.8	16.9/37.4	16.1/36.6	17.3/36.6	-	-
Rm/E 比值	33.4/57.2	28.1/57.5	28.6/57.5	29.3/57.4	-	-
烘焙性能评定:						
面包: 烘焙吸水率 (%)	64.6	66.5	68.2	66.9	64.9	67.4
体积 (cc)	865	933	1073	985	965	962
比容 (cc/g)	6.8	7.2	8.3	7.6	7.9	-
意大利面评定:						
色泽 L*	57.4	56.7	56.0	56.5	59.1	58.6
a*	5.1	5.1	5.3	5.2	3.7	4.6
b*	26.5	26.6	26.0	26.3	29.6	28.4
熟面重量 (克)	31.9	31.9	32.3	32.1	29.2	31.0
烹煮损失 (%)	6.5	6.4	6.5	6.5	5.2	6.4
熟面坚实度 (克*厘米)	7.0	7.0	7.0	7.0	5.9	4.1
占样品量百分比:	9	18	22	49		

¹ 蛋白质范围: 低: <13.5%; 中: 13.5% - 14.5%; 高: >14.5%

软白麦



软白麦 (SW) 主要种植于太平洋西北部，通过太平洋港口出口，近 80% 的产量都用于出口。软白麦具有 8.5% 至 10.5% (12% 湿基) 的低蛋白、低水分和弱面筋。软白麦包含冬麦和春麦品种，蛋白质含量范围和功能表现是比较宽泛的。



对制粉师来说，软白麦制粉效果特别好。到厂时软白麦的平均水分低于 10%，平均容重高于 79 公斤 / 百升，筛下物少，制粉师可以获得很高的出粉率。较低的小麦水分给制粉师带来大量的经济效益和加工机会。

对烘焙师来说，面粉颗粒越细，吸水速度越快，搅拌时间越短，生产效率越高。软白麦面粉的细颗粒的特点和它的淀粉特性，令最终产品具有独特的、柔软的质地。



用途

从海绵蛋糕等特色产品，到与硬红春麦配麦来改善面包颜色，软白麦粉的用途十分广泛，可以改善各种产品的品质。

用途包括：

- 烤软饼
- 美式曲奇饼干
- 蛋糕
- 马芬蛋糕
- 甜点
- 威化饼干 / 冰激凌筒
- 其他糕饼类产品
- 早餐谷物和谷物棒
- 苏打饼干
- 休闲食品
- 炸春卷
- 中国南方馒头
- 天妇罗面糊
- 快速面包
- 扁平面包
- 面粉 (蛋糕粉、糕点粉、自发粉)

扫描此
二维码，了
解作物质量
检测方法。

调查方法

取样和分析

位于俄勒冈州波特兰市的美国小麦市场中心 (WMC) 进行小麦和面粉的品质检测和分析。联邦谷物检验局 (FGIS) 检验等级和小麦蛋白含量。

样品检测

官方等级、蛋白、水分、干粒重和降落数值是对每个样品的检测得出的。其余检测则是将软白麦样品根据蛋白范围 (<9.0%, 9.0%-10.5% 及 >10.5%) 分成 3 组复合样、所有密穗白麦样品做 1 个复合样进行分析。检验方法见《分析方法手册》。

411

份软白麦

38

份密穗白麦

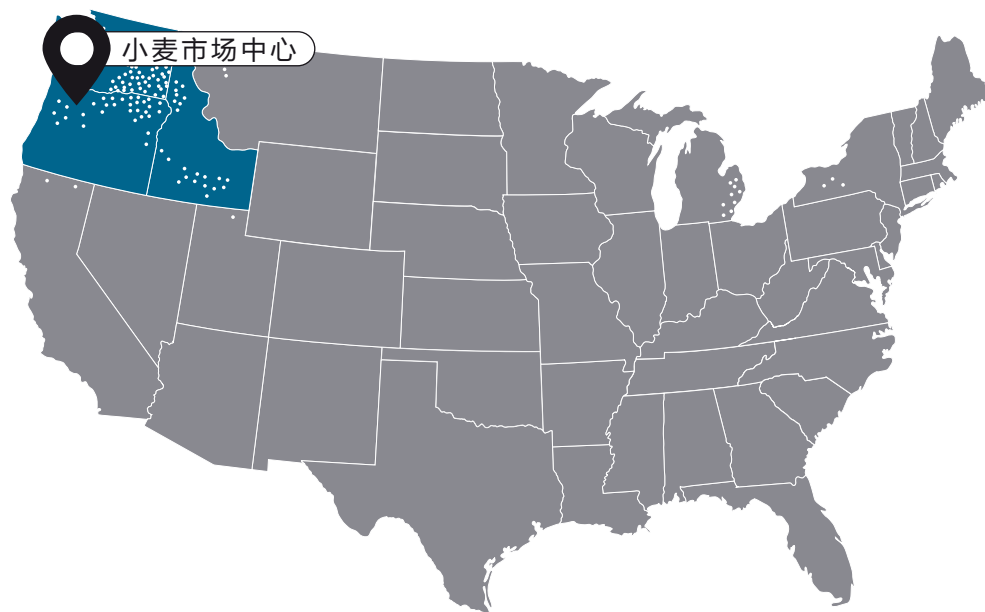
样品由州立及私立的谷物检验室和商业小麦经营机构采集。

3

个州参与调查，

代表软白麦总产量的

95%



软白麦的产量

软白麦主要生产州 (单位: 百万吨)

	2025		2024		2023		2022		2021	
	软白麦	密穗白麦	软白麦	密穗白麦	软白麦	密穗白麦	软白麦	密穗白麦	软白麦	密穗白麦
华盛顿	3.4	0.1	3.4	0.1	2.6	0.1	3.3	0.3	1.9	0.1
俄勒冈	1.3	0.0	1.3	0.0	1.0	0.0	1.3	0.0	0.8	0.0
爱达荷	1.8	0.0	1.7	0.0	1.5	0.0	1.7	0.0	1.4	0.0
三州小计	6.5	0.1	6.4	0.1	5.1	0.2	6.3	0.3	4.1	0.2
三州软白麦总产量	6.6		6.5		5.3		6.6		4.3	
全美软白麦总产量	7.0		6.7		5.8		6.9		4.8	

所列数据基于美国农业部 2025 年 9 月 30 日的作物估产报告。

收获调查

2025 年太平洋西北地区 (PNW) 软白麦生长季前期气候湿润、气温适中, 后期则较为干燥, 因此小麦蛋白分布处于更为典型的水平。今年的软白麦面筋强度为适当弱至中等, 最终产品品质为可接受至良好。软白麦特别适合用于制作蛋糕、酥皮点心、曲奇饼干和休闲食品。高蛋白的软白麦可以用于配粉, 制作苏打饼干、亚洲面条、馒头、扁平面包和方包等。密穗白麦的筋力特别弱, 通常与软白麦搭配成西部白麦, 用于制作蛋糕和精致点心。

气候和收获

冬播条件较上一年有了明显改善, 墒情充足, 作物立株良好。冬季水分充沛、温度适中, 利于作物返青。

春播开始时土壤墒情适宜, 降雨和凉爽的天气亦有帮助。

在作物的**生长期**, 长时间的炎热干燥气候给春播田

带来压力, 影响了单产, 而成熟的冬播田地受影响较小。总体而言, 今年收获进度正常, 单产等于或高于平均水平。

2025 年太平洋西北地区软白麦**产量**估算为 700 万吨 (2.59 亿蒲式耳), 比去年增加 5%。

作物特点

等级: 2025 年软白麦和密穗白麦的平均等级均为美国一等。

容重: 软白麦和密穗白麦的平均容重增加, 各蛋白区间的复合样品的容重都高于 60 磅 / 蒲式耳 (78.9 公斤 / 百升)。

小麦蛋白 (12% 湿基): 由于生长季后期水分较少, 软白麦和密穗白麦的平均蛋白略高于去年, 但仍处于正常范围。

小麦灰分 (14% 湿基): 软白麦和密穗白麦的灰分显著低于去年和 5 年平均值, 可能是由于生长季后期气候较为干燥。

降落数值: 平均值高于 300 秒。软白麦略低于 5 年平均值, 因灌浆期遭遇局部霜冻; 密穗白麦与 5 年平均值相当。

布勒实验磨出粉率: 软白麦和密穗白麦的统粉出粉率增加, 灰分略降。与去年及 5 年平均值相比, 软白麦和密穗白麦的 L* 值下降, 破损淀粉增加。出粉率数据不能与 5 年平均值进行比较, 因 2023 年的计算方式调整。

湿面筋: 软白麦面粉的湿面筋含量略高于 2024 年, 反映出略高的蛋白含量。

溶剂保持力 (SRC): 软白麦的乳酸 SRC 值处于正常范围, 表明筋力为弱至中等。软白麦复合样品各项 SRC 值显示, 小麦适于制作曲奇和苏打饼干, 体现在水 SRC 值低, 且乳酸 SRC 值范围广。密穗白麦的乳酸和水 SRC 值与其筋力非常弱、持水能力低的特性相符。碳酸钠 SRC 值略高, 可能是因为破损淀粉略高。蔗糖 SRC 值也略增加, 但由于今年的 SRC 测

试采用了全自动振荡器, 测试结果可能无法与往年直接比较。

淀粉糊化特性: 糊化仪和快速粘度分析仪检测的粘度值显示, 作物适用于面糊产品, 平均值与去年及 5 年平均值相近。

面团特性: 软白麦和密穗白麦具备典型的面团特性, 筋力为非常弱至中等, 吸水率低。与往年平均值相比, 今年软白麦和密穗白麦的吹泡仪 L 值 (延伸性) 较高, P 值 (筋性) 较低。

海绵蛋糕: 软白麦海绵蛋糕体积与 2024 年及 5 年平均值相似, 质地略硬。密穗白麦海绵蛋糕体积略大于去年, 质地相近, 与 5 年平均值相当。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。

曲奇饼干: 软白麦曲奇饼干直径和扩展系数小于去年, 可能是由于蛋白、破损淀粉和蔗糖 SRC 值较高。密穗白麦饼干直径不变, 扩展系数略减小。曲奇饼干数据不能与 5 年平均值进行比较, 因为 2023 年开始修改了曲奇饼干测试方法。

方包: 软白麦烘焙吸水率、体积和评分处于正常范围, 随蛋白含量增加而增加, 表现好于去年。硬麦配以多达 20% 的软白麦, 尤其是高蛋白的软白麦, 可以制作不错的方包。

中国南方馒头: 软白麦和密穗白麦比容与去年相似, 高于 5 年平均值, 质地更硬。低蛋白和中等蛋白的软白麦复合样品制作的馒头出现表面收缩的现象; 高蛋白复合样品的馒头对称性较差, 可能是因为延伸性增加。密穗白麦馒头表现较差, 内部组织更疏松。

收获数据

	2025年			软白麦 平均值	密穗白麦 平均值	2024年		近5年	
	软白麦按蛋白含量分组 ¹ 低	中	高			软白麦 平均值	密穗白麦 平均值	软白麦 平均值	密穗白麦 平均值
小麦定等数据:									
容重(磅/蒲式耳)	61.2	61.5	60.5	61.2	61.6	60.9	60.5	60.7	60.6
(公斤/百升)	80.5	80.9	79.7	80.5	81.1	80.0	79.6	79.8	79.7
损坏粒 (%)	0.0	0.0	0.2	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
杂质 (%)	0.0	0.1	0.0	0.1	0.0	0.1	0.1	0.1	0.1
皱缩及破损粒 (%)	0.6	0.6	0.8	0.6	0.9	0.5	1.0	0.6	1.1
总缺陷粒 (%)	0.6	0.7	1.0	0.7	0.9	0.6	1.1	0.7	1.2
等级	1 SW	1 SW	1 SW	1 SW	1 WC	1 SW	1 WC	1 SW	1 WC
小麦非定等数据:									
粗杂 (%)	0.3	0.4	0.4	0.4	1.0	0.4	1.1	0.5	0.7
水分 (%)	9.6	9.4	9.0	9.3	9.4	9.0	8.4	9.0	8.3
蛋白 (%) 12%湿基/干基	8.6/9.8	9.7/11.0	11.1/12.6	9.9/11.2	9.8/11.1	9.2/10.5	9.5/10.8	10.2/11.5	10.3/11.6
灰分 (%) 14%湿基/干基	1.32/1.53	1.26/1.47	1.29/1.50	1.28/1.48	1.25/1.45	1.40/1.63	1.31/1.52	1.42/1.63	1.31/1.51
干粒重(克)	35.2	37.3	32.1	35.8	31.2	35.7	31.2	33.6	30.1
籽粒大小 (%)大/中/小	88/12/00	85/15/00	76/24/00	83/17/00	72/28/00	88/12/00	79/20/01	83/16/01	72/27/01
单颗粒: 硬度	17.8	17.4	21.0	18.3	23.7	22.6	26.4	27.2	29.9
重量 (mg)	37.2	39.1	34.6	37.8	34.6	38.0	34.7	36.6	33.6
直径 (mm)	2.67	2.73	2.57	2.68	2.56	2.71	2.60	2.69	2.53
沉降值 (cc)	9.8	13.2	17.6	13.8	8.3	11.1	7.8	16.0	10.4
降落数值 (秒)	313	306	352	317	330	339	332	336	336
面粉数据:									
实验室出粉率 (%) ²	71.3	71.5	72.0	71.6	75.7	70.5	71.7	71.1	72.7
粉色: L*	92.8	92.7	92.7	92.7	92.7	93.2	93.4	93.0	93.1
a*	-2.1	-2.0	-2.0	-2.0	-1.9	-2.3	-2.2	-2.1	-2.0
b*	7.5	7.4	7.4	7.4	7.1	8.4	8.1	8.0	7.8
蛋白 (%) 14%湿基/干基	7.2/8.4	8.2/9.5	9.5/11.0	8.3/9.7	7.9/9.2	7.8/9.1	7.8/9.1	9.0/10.5	9.1/10.6
灰分 (%) 14%湿基/干基	0.43/0.50	0.41/0.48	0.43/0.50	0.42/0.49	0.40/0.47	0.45/0.53	0.45/0.52	0.44/0.51	0.45/0.53
湿面筋 (%) 14%湿基	11.3	19.3	25.9	19.7	-	18.9	-	22.7	-
降落数值 (秒)	336	372	370	366	347	368	379	369	371
糊化仪粘度: 65克 (BU)	453	587	516	552	475	522	500	534	512
RVA: 糊化温度 (°C) / 峰值粘度 (cP)	82.2/2107	71.1/2444	81.5/2303	75.0/2364	71.8/2194	76.7/2291	69.4/2235	81.4/2249	74.6/2251
热糊粘度 (cP) / 最终粘度 (cP)	1420/2746	1654/3098	1613/2978	1612/3021	1543/2883	1620/3049	1608/2970	1644/3011	1659/2989
破损淀粉 (%)	3.9	4.6	3.9	4.3	3.9	4.2	4.0	4.0	3.6
溶剂保持力: 水/50%蔗糖溶液 (%)	57/102	54/101	56/107	55/103	52/96	55/99	53/92	53/97	52/92
5%乳酸溶液/5%碳酸钠溶液 (%)	82/75	94/73	106/76	95/74	72/76	96/71	73/68	100/71	74/68
面筋性能指数	0.47	0.54	0.58	0.54	0.42	0.56	0.46	0.57	0.46
面团特性:									
粉质仪: 形成时间 (分)	-	1.2	1.4	1.2	-	1.3	-	1.8	-
稳定时间 (分)	-	1.5	2.2	1.7	-	2.1	-	2.4	-
吸水率 (%)	-	50.8	51.5	51.0	-	51.2	-	51.6	-
吹泡仪: P (mm)	36	37	40	38	24	41	26	38	24
L (mm)	73	101	110	99	101	72	42	87	63
P/L 比值	0.49	0.37	0.36	0.38	0.24	0.59	0.62	0.46	0.45
W (10 ⁻⁴ 焦耳)	62	85	102	86	40	79	29	84	32
拉伸仪(45分/135分): 阻力 ₅₀ (BU)	-	208	207	208	-	-	-	-	-
最大拉伸阻力 (BU)	-	238	248	241	-	256	-	251	-
延伸性 (cm)	-	17.4	19.0	17.8	-	15.5	-	17.0	-
面积 (cm ²)	-	63	71	65	-	60	-	64	-
R ₅₀ /E 比值	-	1.2	1.1	1.2	-	-	-	-	-
Rm/E 比值	-	1.4	1.3	1.4	-	-	-	-	-
烘焙性能评定:									
海绵蛋糕: 体积 (cc)	1160	1083	1076	1092	1107	1099	1081	1105	1108
硬度 (克)	301	328	378	336	287	302	287	-	-
曲奇饼干: 直径 (cm)	8.2	8.2	8.0	8.1	8.4	8.5	8.4	8.4	8.7
扩展系数 (宽/高)	8.7	8.8	8.5	8.7	9.7	9.2	10.0	9.2	10.5
面包: 吸水率 (%)	55.2	55.8	56.7	55.9	-	55.5	-	-	-
体积 (cc)	579	706	750	698	-	635	-	-	-
比容 (cc/g)	4.2	5.0	5.3	5.0	-	4.7	-	-	-
中国南方馒头评定:									
比容 (cc/g)	2.5	2.6	2.8	2.6	2.7	2.6	2.7	2.4	2.5
硬度 (克)	1905	1936	1900	1923	1802	1748	1621	-	-
占样品量百分比:									
	14	63	23	100	100				

¹ 蛋白质范围: 低: <9.0%; 中: 9.0% - 10.5%; 高: >10.5%

² 2023 年修改了实验室出粉率算法; 数据无法与 5 年平均值得以对比。见《分析方法》单册。

³ 2023 年修改了曲奇饼干测试方法; 数据无法与 5 年平均值得以对比。见《分析方法》单册。

子类型

根据美国官方谷物标准，软白麦被分为以下三个子类型：

软白麦 (SW)

- 含不超过 10% 的密穗白麦。
- Triticum Estivum (普通小麦), 也被称为“普通软白麦”, 白色麸皮、软质胚乳。软白麦通常单独用于所有典型的软麦用途, 具有低到中低的面筋强度。

密穗白麦 (WC)

- 含不超过 10% 的其他软白麦。
- Triticum Compactum (密穗小麦), 白色麸皮、极软胚乳, 被称为美国最软的小麦。密穗白麦面筋强度非常低, 制作蛋糕 (高成分海绵蛋糕) 质量极佳。它通常作为西部白麦的成分出口, 但也可单独采购。

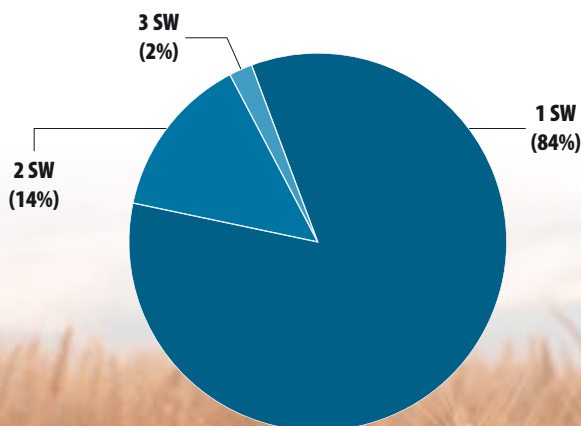
西部白麦 (WW)

- 含超过 10% 的密穗白麦以及超过 10% 的软白麦。
- 一些客户指定不同比例的软白麦和密穗白麦配麦, 以利用密穗白麦较弱的面筋特性来制作海绵蛋糕及其他甜点。西部白麦因其蛋糕烘焙质量而备受赞誉。

“今年, 我们的软白麦质量好、产量高。尽管投入成本上升是目前所有农民面临的一大挑战, 但我们稳定的产量使我们成为全球最可靠的优质小麦供应商。我们鼓励买家充分利用我们提供的价值—这小麦不仅水分低, 而且整体品质达到美国一等。”

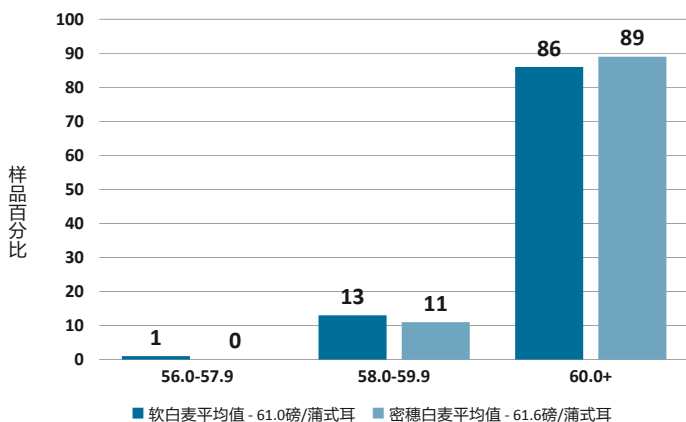
——Tyler "TJ" Hansell,
俄勒冈州小麦种植者

等级分布图

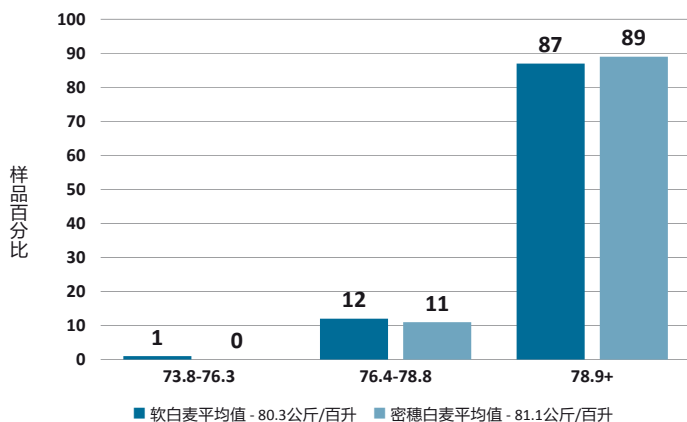


分布图

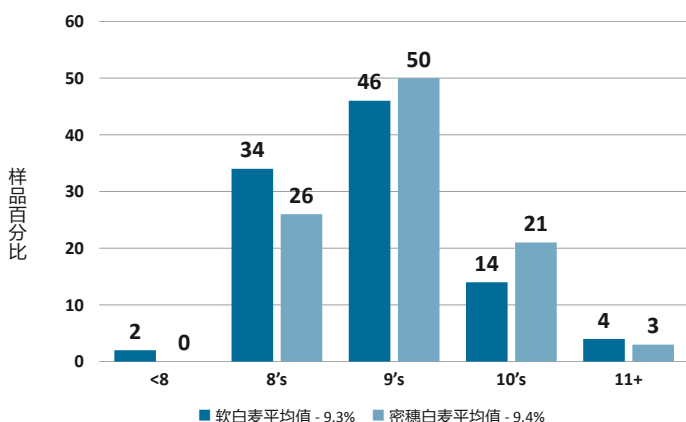
容重 | 磅/蒲式耳



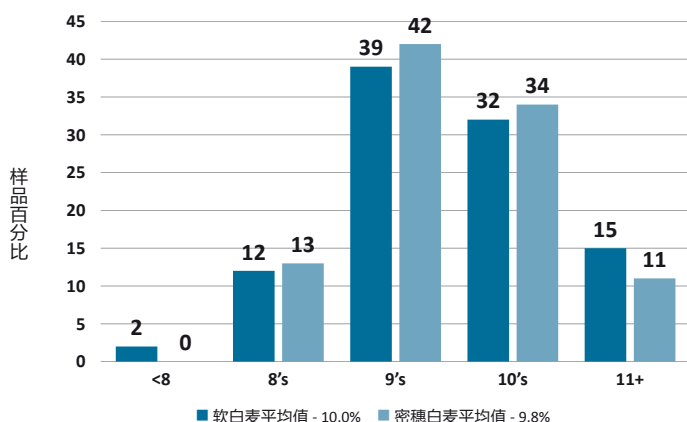
容重 | 公斤/百升



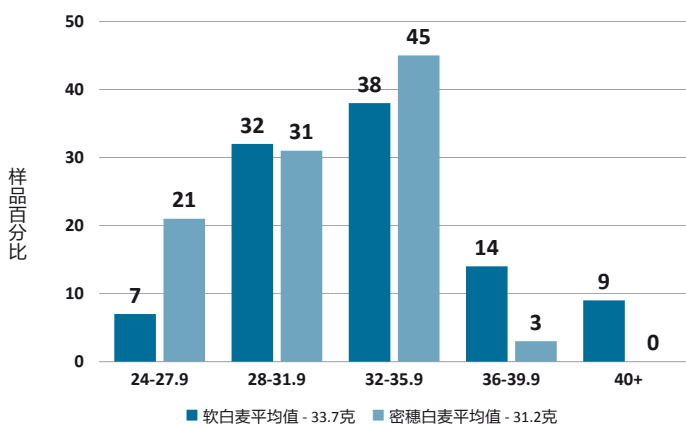
小麦水分 | 百分比



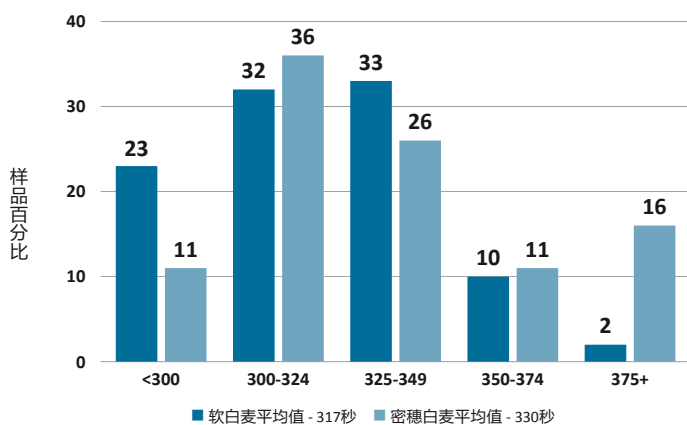
蛋白含量 (12%湿基) | 百分比



干粒重 | 克



降落数值 | 秒



软红冬麦



软红冬麦 (SRW) 是美国小麦中产量第三大的类型，种植于美国东部，通过墨西哥湾、大西洋和五大湖港口出口。软红冬麦单产高，具有 8.5% 至 10.5% (12% 湿基) 的低蛋白，软质胚乳，红色麸皮和弱面筋，适用于甜点、蛋糕、曲奇饼干、苏打饼干、椒盐脆饼、扁平面包等产品，亦可用于配粉。

对

制粉师来说，软红冬麦有助于使生产的面粉类型多样化，以提高许多产品的品质。软红冬麦与硬红春麦和硬红冬麦配麦，可降低成本，并改善面包瓤质地或各种产品的质量和外观。

对烘焙师来说，软红冬麦面粉水分含量低，意味着可以提高加水量，既优化吸水率又提高产品质量。



用途

软红冬麦通常用于制作海绵蛋糕、曲奇饼干、苏打饼干和其他糕饼类特色产品，亦可用于配粉，为制粉师和烘焙师增加收益。

用途包括：

- 曲奇饼干
- 甜点
- 蛋糕
- 早餐谷物或谷物棒
- 苏打饼干
- 椒盐脆饼
- 休闲食品
- 炸春卷
- 月饼
- 法棍
- 肉馅饼
- 扁平面包
- 面粉 (蛋糕粉、糕点粉、自发粉、威化饼干粉)
- 配麦以增加延展性

扫描此
二维码，了
解作物质量
检测方法。

调查方法

取样和分析

大平原分析实验室（位于密苏里州堪萨斯市）收集样品并进行小麦和面粉的品质检测和分析。

样品检测

容重、水分、蛋白、干粒重、灰分和降落数值是对每个样品的检测得出，呕吐毒素数值是对部分样品的检测得出的。其他检测则是对18组复合样品进行分析得出的。检测结果按各报告地区的估算产量加权处理为“复合样品平均值”、“东海岸方向可出口平均值”和“墨西哥湾方向可出口平均值”分别报告。检验方法见《分析方法手册》。

219

份软红冬麦

样品采集自 18 个
报告产区的筒仓。

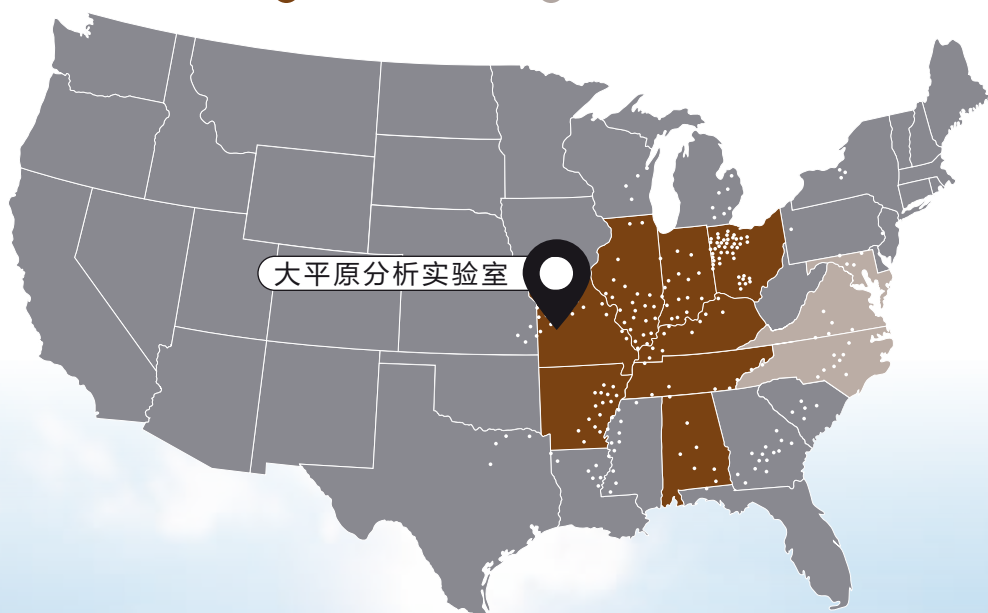
11

个州参与调查，

代表软红冬麦总产量的

71%

● 墨西哥湾方向可出口 ● 东海岸方向可出口



收获调查

软红冬麦广泛种植于美国东部地区。春季充沛的降雨提高了作物单产潜力，但在部分地区带来了品质担忧。尽管遭遇了环境挑战，今年小麦仍具有良好的制粉特性。对于加工者来说，软红冬麦用途广泛，非常适合制作曲奇和苏打饼干，还适用于配粉。有零星地区作物的酶活性较高（表现为降落数值较低），会自动流入饲用渠道，不会作制粉小麦。总的来说，买家会发现 2025 年软红冬麦作物品质优良。买家应检视其采购质量规格，以确保买到的小麦满足他们制作传统软麦产品或搭配硬麦的需求。

气候和收获

播种于 2024 年 9 月中旬开始，之后在干燥条件下一直保持正常的速度。美国农业部预计，2025 年收获的软红冬麦在 2024 年秋季的播种面积为 246 万公顷（609 万英亩），较去年略有下降，降幅不到 1%，比 5 年平均水平减少了 5%。

生长期内，大部分的软红冬麦产区经历了一个温和且整体干燥的冬季，期间仅出现过短暂的寒潮。冬季结束后，季节性的凉爽气温与增多的降雨改善了土壤湿度，促进作物生长。4 月和 5 月则成为美国

东部大部分地区有记录以来降雨量最多的月份之一。

收获于 5 月中旬开始，但受高湿度及降雨影响，进度慢于平均水平。到 7 月初，天气开始转晴，仅局部地区出现阵雨。收获工作在炎热且基本干燥的条件下完成，期间未出现重大病虫害爆发的情况。

2025 年软红冬麦**产量**估计为 960 万吨（3.53 亿蒲式耳）。尽管播种面积有所减少，但单产的提高弥补了这一下降，产量与上一年基本持平。

作物特点

等级：总体等级和墨西哥湾地区平均等级为美国二等软红冬麦。东海岸地区平均等级为美国三等软红冬麦。

容重：墨西哥湾地区的容重保持稳定；东海岸地区样品的容重有所下降，受收获期间降雨影响。

总缺陷粒：平均值有所上升，是因为损坏粒较去年增加。杂质平均值基本不变，反映出种植方式的一致性。

小麦水分：墨西哥湾地区的水分水平与去年保持一致。东海岸地区的水分含量低于去年。

小麦蛋白 (12% 湿基)：墨西哥湾地区的样品蛋白含量低于平均水平，这可能是由单产增加所致。东海岸地区的小麦蛋白含量较高，可能是因为淀粉合成减少。

小麦降落数值：墨西哥湾地区的降落数值略低于平均值，表明基本没有发芽损坏。东海岸地区的降落数值明显较低，反映出较高的淀粉酶活性。

呕吐毒素 (DON)：两个地区的呕吐毒素含量均高于去年，但仍低于美国农业部 2.0 ppm 的标准。墨西哥湾地区呕吐毒素含量略有增加；东海岸地区呕吐毒素含量显著升高，这与该地区降雨增多及镰刀菌滋生情况相符。

糊化仪粘度：墨西哥湾地区样品的粘度值略有下降，而东海岸地区样品的粘度值因淀粉酶活性较高而大幅下降。

溶剂保持力 (SRC)：墨西哥湾地区样品的溶剂保持力 (SRC) 值总体与平均值一致，表明其适合各种典型应用如曲奇、苏打饼干和蛋糕。东海岸地区样品的 SRC 值略高于去年，尤其是乳酸 SRC 值，表明其适用于低水分产品。

面团特性：墨西哥湾地区样品的面团特性与去年和 5 年平均值相近，符合软红冬麦的典型特征。东海岸地区样品的面团显示其具有功能性蛋白，流变学特性数值没有显著变化。

吹泡仪：墨西哥湾地区样品的吹泡仪数值稳定，与往年一致。东海岸地区样品的延展性高于去年。

曲奇饼干：墨西哥湾地区的曲奇饼干质量与去年相近，扩展系数和外观保持稳定。东海岸地区的曲奇饼干直径较小，可能与蛋白含量增加有关。降落数值下降的复合样品所制作出来的饼干颜色略深。

面包：墨西哥湾地区与去年和 5 年平均值相近，其面包体积下降的原因在于蛋白含量减少，但没有明显的品质问题。东海岸地区的面包对比去年吸水增加，体积下降，可能与降落数值减少及蛋白功能下降有关。

海绵蛋糕：墨西哥湾地区样品的蛋糕制作表现良好，因蛋白含量降低，蛋糕品质较去年略有提升。东海岸地区的海绵蛋糕体积较去年更大。

收获数据

	复合样品平均值			东海岸 ¹			墨西哥湾 ¹		
	2025 平均值	2024 平均值	近5年 平均值	2025 平均值	2024 平均值	近5年 平均值	2025 平均值	2024 平均值	近5年 平均值
小麦定等数据:									
容重(磅/蒲式耳)	59.0	59.2	59.8	57.7	59.5	59.4	59.2	59.2	59.9
(公斤/百升)	77.7	78.0	78.7	76.0	78.3	78.1	77.9	77.9	78.8
损坏粒 (%)	1.2	0.5	0.3	1.5	0.5	0.5	1.1	0.5	0.3
杂质 (%)	0.2	0.2	0.1	0.3	0.2	0.1	0.2	0.2	0.1
皱缩及破损粒 (%)	0.9	0.6	0.6	1.0	0.6	0.5	0.9	0.6	0.6
总缺陷粒 (%)	2.3	1.3	1.0	2.7	1.3	1.1	2.2	1.3	0.9
等级	2 SRW	2 SRW	2 SRW	3 SRW	2 SRW	2 SRW	2 SRW	2 SRW	2 SRW
小麦非定等数据:									
粗杂 (%)	0.5	0.3	0.3	0.5	0.3	0.3	0.5	0.3	0.3
水分 (%)	12.8	12.9	13.1	12.8	13.2	13.5	12.8	12.9	13.0
蛋白 (%) 12%湿基/干基	9.3/10.5	9.8/11.1	9.5/10.8	10.2/11.6	9.8/11.1	9.6/11.0	9.1/10.4	9.8/11.1	9.4/10.7
灰分 (%) 14%湿基/干基	1.21/1.41	1.41/1.64	1.39/1.61	1.22/1.41	1.39/1.62	1.34/1.55	1.21/1.40	1.41/1.64	1.40/1.63
千粒重(克)	32.9	32.7	34.0	31.7	32.7	35.2	33.1	32.7	33.7
籽粒大小 (%) 大/中/小	87/13/01	86/13/01	87/12/01	84/15/01	85/14/01	88/12/01	87/12/01	86/13/01	87/12/01
单颗粒: 硬度	23.3	25.1	24.4	20.2	22.3	24.7	23.7	25.6	24.3
重量 (mg)	33.2	33.4	34.2	30.9	33.3	35.1	33.5	33.4	34.0
直径 (mm)	2.63	2.63	2.64	2.53	2.59	2.65	2.65	2.64	2.64
沉降值 (cc)	13.2	13.5	11.7	16.7	12.9	12.3	12.7	13.6	11.5
降落数值 (秒)	301	316	316	262	317	297	308	316	321
呕吐毒素 (ppm)	1.1	0.7	0.6	1.1	0.4	0.3	1.1	0.8	0.7
面粉数据:									
实验室出粉率 (%)	69.5	70.1	67.5	68.4	68.8	66.9	69.7	70.4	67.7
粉色: L*	91.5	90.8	91.1	91.5	90.9	91.0	91.4	90.8	91.1
a*	-2.2	-2.1	-2.3	-2.1	-2.1	-2.2	-2.2	-2.1	-2.3
b*	9.3	9.2	9.1	8.7	9.0	8.8	9.3	9.2	9.1
蛋白 (%) 14%湿基/干基	7.6/8.8	8.0/9.3	7.6/8.8	8.4/9.7	8.1/9.4	7.7/9.0	7.4/8.6	8.0/9.3	7.5/8.8
灰分 (%) 14%湿基/干基	0.41/0.47	0.43/0.50	0.42/0.48	0.43/0.50	0.42/0.49	0.41/0.48	0.40/0.47	0.43/0.50	0.41/0.48
湿面筋 (%) 14%湿基	19.7	22.4	20.8	22.3	23.2	21.6	19.3	22.3	20.6
降落数值 (秒)	291	313	312	253	320	294	297	312	316
糊化仪粘度: 65克 (BU)	438	560	597	279	605	438	462	552	637
RVA: 糊化温度 (°C) / 峰值粘度 (cP)	80.2/2011	83.5/2452	-	80.3/1697	80.8/2429	-	80.2/2059	84.0/2456	-
热糊粘度 (cP) / 最终粘度 (cP)	1241/2258	1469/2645	-	823/1574	1508/2688	-	1305/2363	1462/2638	-
破损淀粉 (%)	3.4	3.8	3.9	3.6	3.5	4.0	3.3	3.8	3.9
溶剂保持力: 水/50%蔗糖溶液 (%)	54/96	51/86	52/86	55/105	51/92	52/89	53/94	51/85	52/85
5%乳酸溶液/5%碳酸钠溶液 (%)	108/72	100/69	102/71	121/75	111/69	106/72	106/72	99/69	101/70
面筋性能指数	0.64	0.65	0.65	0.67	0.68	0.66	0.64	0.64	0.65
面团特性:									
粉质仪: 形成时间 (分)	1.1	1.2	1.2	1.4	1.0	1.2	1.1	1.2	1.2
稳定时间 (分)	1.4	1.9	1.7	1.7	1.4	1.7	1.4	2.0	1.7
吸水率 (%)	53.0	52.7	52.2	53.5	52.0	52.5	52.9	52.8	52.1
吹泡仪: P (mm)	45	41	41	42	40	42	45	41	41
L (mm)	75	90	74	102	97	79	71	89	73
P/L 比值	0.63	0.45	0.55	0.48	0.41	0.54	0.66	0.46	0.56
W (10 ⁻⁴ 焦耳)	101	98	86	113	109	93	99	96	85
拉伸仪(45分/135分): 阻力 ₅₀ (BU)	204	206	200	254	245	198	196	199	198
最大拉伸阻力(BU)	252	238	230	305	291	231	225	226	226
延伸性 (cm)	14.7	14.5	15.1	15.6	15.2	16.1	14.5	14.4	15.1
面积 (cm ²)	52	51	52	68	64	55	49	49	52
R ₅₀ /E 比值	1.5	1.4	1.3	1.7	1.7	1.3	1.3	1.3	1.3
烘焙性能评定:									
曲奇饼干: 直径 (cm)	8.9	8.9	9.0	8.8	9.1	9.0	8.9	8.9	9.0
扩展系数 (宽/高)	9.3	9.4	10.1	9.3	10.0	10.2	9.3	9.2	10.1
面包: 吸水率 (%)	56.5	54.8	54.2	57.2	54.5	53.8	56.3	54.9	54.2
体积 (cc)	605	634	613	610	672	612	604	627	614
比容 (cc/g)	4.0	4.6	-	4.1	4.9	-	4.0	4.5	-
海绵蛋糕: 体积 (cc)	1154	1049	-	1147	1054	-	1155	1048	-
硬度 (克)	279	345	-	317	389	-	274	337	-
占样品量百分比:	100	100	25	22	75	78	75	78	

¹东海岸 - 马里兰、弗吉尼亚、北卡罗来纳; 墨西哥湾 - 阿拉巴马、阿肯色、伊利诺伊、印第安纳、肯塔基、密苏里、俄亥俄和田纳西州

软红冬麦的产量

软红冬麦主要生产州 (单位: 百万吨)

	2025	2024	2023	2022	2021
阿拉巴马	0.1	0.1	0.3	0.2	0.2
阿肯色	0.1	0.1	0.3	0.2	0.2
佐治亚	0.1	0.1	0.1	0.2	0.2
伊利诺伊	1.7	1.6	1.8	1.2	1.3
印第安纳	0.6	0.6	0.8	0.5	0.6
肯塔基	0.7	0.8	1.1	0.8	0.8
马里兰	0.3	0.4	0.5	0.4	0.3
密歇根	0.8	0.6	0.9	0.6	0.8
密苏里	1.0	1.0	1.1	0.7	0.9
北卡罗来纳	0.4	0.5	0.8	0.7	0.5
纽约	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2
俄亥俄	1.2	1.1	1.4	1.0	1.2
宾夕法尼亚	0.4	0.4	0.5	0.4	0.4
田纳西	0.5	0.7	0.8	0.7	0.6
弗吉尼亚	0.1	0.2	0.3	0.3	0.2
威斯康辛	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5
参与质量调查的州总计*	6.9	7.0	9.3	6.6	7.0
东海岸方向可出口	0.9	1.0	1.5	1.3	1.1
墨西哥湾方向可出口	6.0	6.0	7.8	5.3	5.9
十六州小计	8.9	8.8	11.4	8.5	9.1
软红冬麦总产量	9.6	9.4	12.2	9.1	9.8

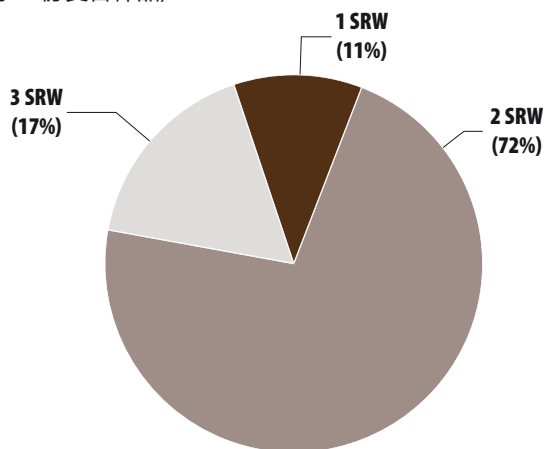


所列数据基于美国农业部 2025 年 9 月 30 日的作物估产报告。

*用楷体斜体标注的是参与质量调查的十一个州, 占 2025 年软红冬麦总产量的 71%。

等级分布图

(基于18份复合样品)

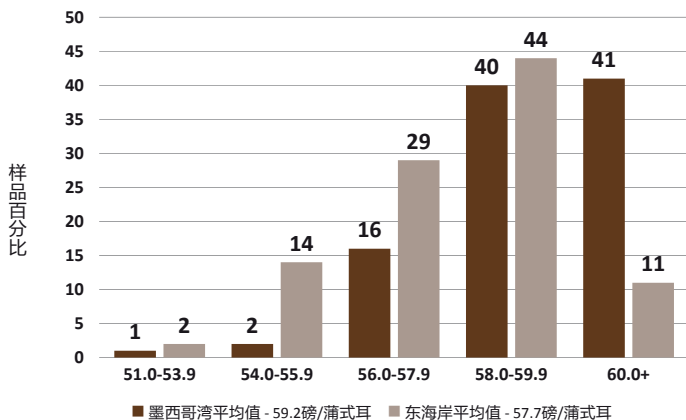


“单产相当不错, 虽然没有创下纪录, 但在产量和质量方面都达到了我们的预期。全州平均单产约为每英亩 86 蒲式耳。容重各有差异, 这在生长条件不同的情况下是意料之中的。尽管俄亥俄州的 5 月和 6 月比较潮湿, 但病害压力不大, 软红冬麦的总体质量非常好。”

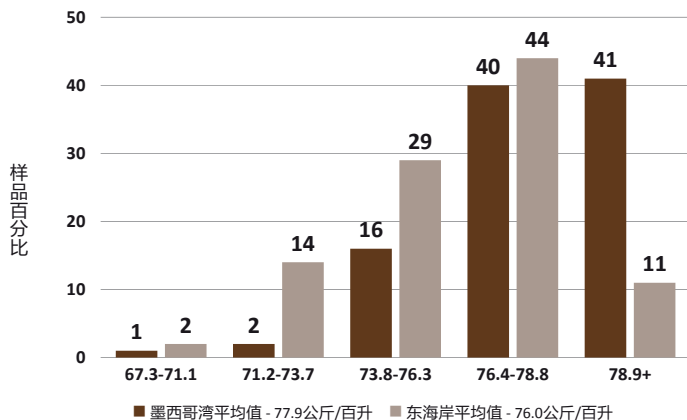
—— Joe McCandlish, 俄亥俄州小麦种植者

分布图

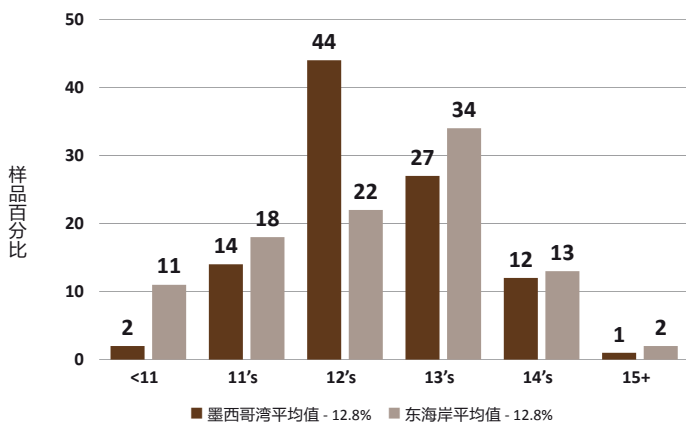
容重 | 磅/蒲式耳



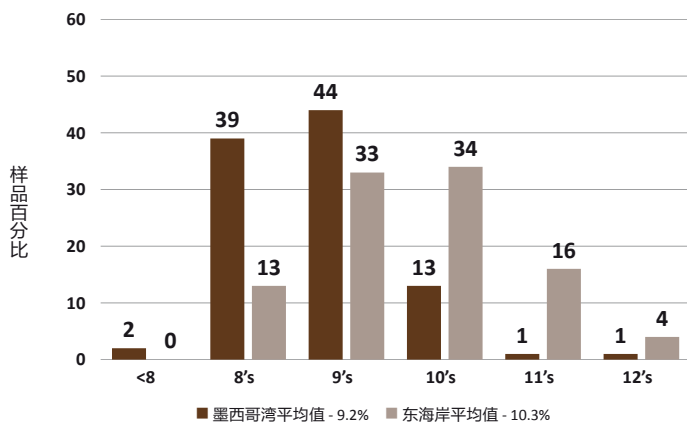
容重 | 公斤/百升



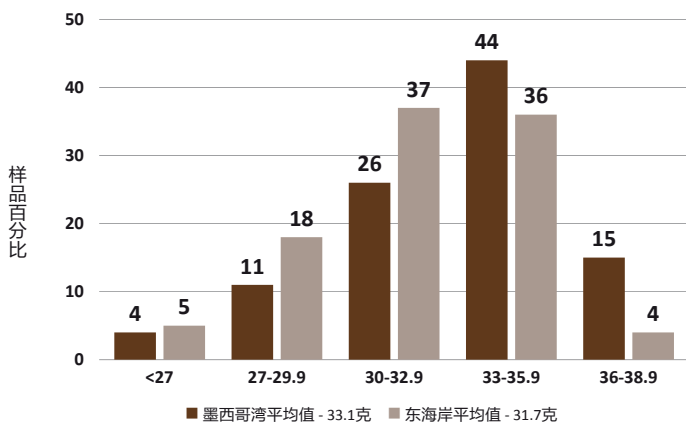
小麦水分 | 百分比



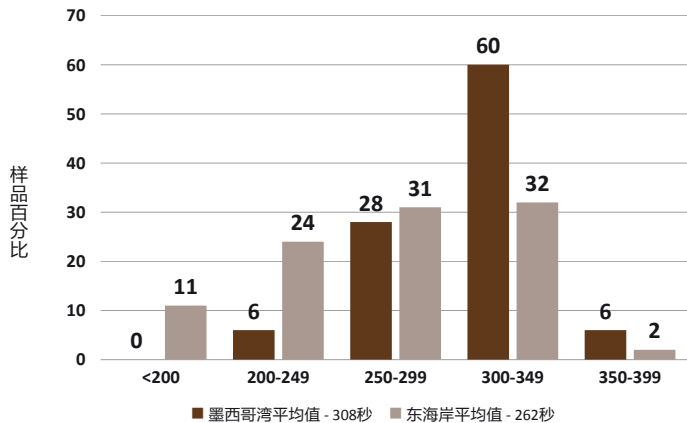
蛋白含量 (12%湿基) | 百分比



干粒重 | 克



降落数值 | 秒



杜伦麦



北部杜伦麦主要种植于中北部地区，通过墨西哥湾、五大湖和太平洋港口出口，而沙漠杜伦麦[®]主要在西南沙漠（亚利桑那州和加利福尼亚州）根据合同种植，并通过墨西哥湾或西海岸港口出口。杜伦麦是美国第五大的小麦类型，具有 12.0% 至 15.0% (12% 湿基) 的高蛋白、浓郁琥珀色泽、黄色胚乳、高面筋和白色麸皮。



制粉师来说，杜伦麦籽粒大而极硬，高品质、低灰分的砂子粉的出率高，是做意大利面的理想选择。沙漠杜伦麦[®]在收获和运输过程中水分含量非常低，这对面粉厂来说是很大的优势，意味着运输成本低，出粉率高。

对消费者来说，杜伦麦做的意大利面、库斯库斯和地中海式面包质地好，色泽诱人。



用途

硬质琥珀杜伦麦 (HAD) 为制作优质意大利面、库斯库斯（蒸面屑）和一些地中海式面包及蛋糕树立了“黄金标准”。

用途包括：

- 优质长、短意大利面
- 与硬红春麦配麦制作披萨面团
- 杜伦麦砂子粉
- 库斯库斯
- 地中海式面包和蛋糕



扫描此
二维码，了
解作物质量
检测方法。

调查方法

北部杜伦麦取样和分析

北达科他州州立大学杜伦麦质量实验室（位于北达科他州法戈市）进行品质检测和分析。

北部杜伦麦样品检测

官方等级、容重、玻璃质粒、干粒重、蛋白和降落数值是对每个样品的检测得出的。其他检测则是将样品根据产区分成6组复合样品进行分析。检验方法见《分析方法手册》。

251

份北部杜伦麦

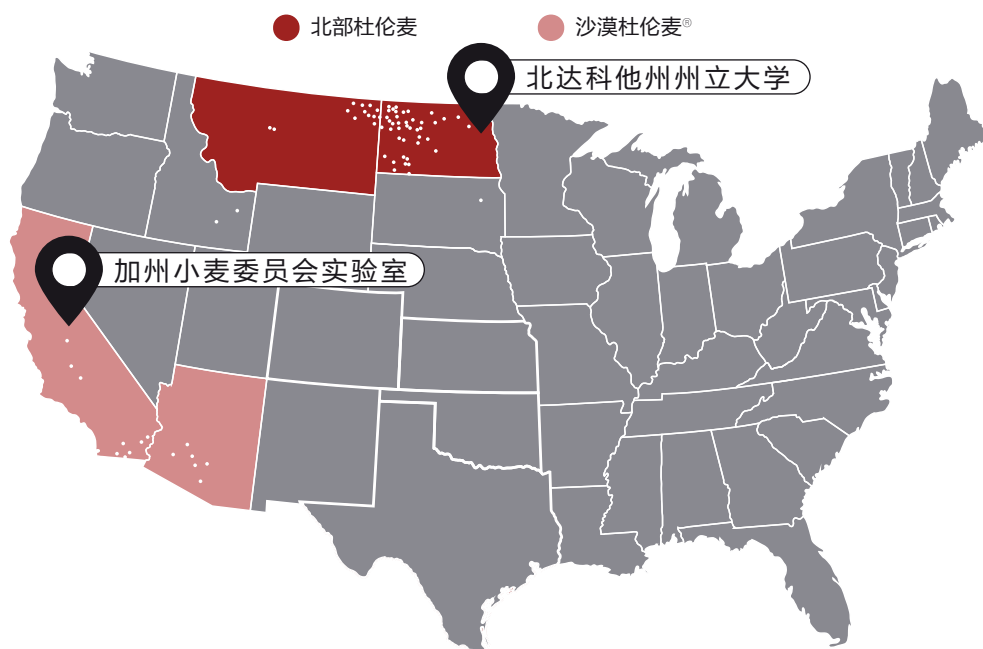
样品由国家农业统计服务
处采自田间、农场粮仓和
地方筒仓。

4

个州参与调查，

代表杜伦麦总产量的

100%



22

份沙漠杜伦麦®

样品由联邦谷物检验局 (FGIS) 授权的检验
机构采集或者由经营者送至授权检验机构。

沙漠杜伦麦® 取样和分析

加利福尼亚州小麦委员会实验室进行品质检测和分析。

沙漠杜伦麦® 样品检测

所有数据是对每个样品的检测得出的。结果经产量加权处理。沙漠杜伦麦® 的产区在上方地图标示。检验方法见本手册的“分析方法”章节。



杜伦麦的产量

各作物年度杜伦麦主要生产州(单位:百万吨)

	2025	2024	2023	2022	2021
亚利桑那	0.2	0.2	0.1	0.3	0.1
加利福尼亚	0.0	0.1	0.1	0.1	0.1
蒙大拿	0.7	0.5	0.6	0.5	0.3
北达科他	1.4	1.4	0.9	0.8	0.5
四州小计	2.3	2.2	1.6	1.7	1.0
北部杜伦麦	2.1	1.9	1.4	1.4	0.8
沙漠杜伦麦®	0.2	0.2	0.2	0.4	0.2
全美杜伦麦总产量	2.3	2.2	1.6	1.7	1.0

所列数据基于美国农业部 2025 年 9 月 30 日的作物估产报告。

子类型

根据美国官方谷物标准,基于玻璃质粒含量,杜伦麦被分为以下三个子类型:

硬质琥珀杜伦麦 (HAD)

- 含 75% 以上的坚硬、琥珀色玻璃质状籽粒

琥珀杜伦麦 (AD)

- 含 60-74% 的坚硬、琥珀色玻璃质状籽粒

杜伦麦 (D)

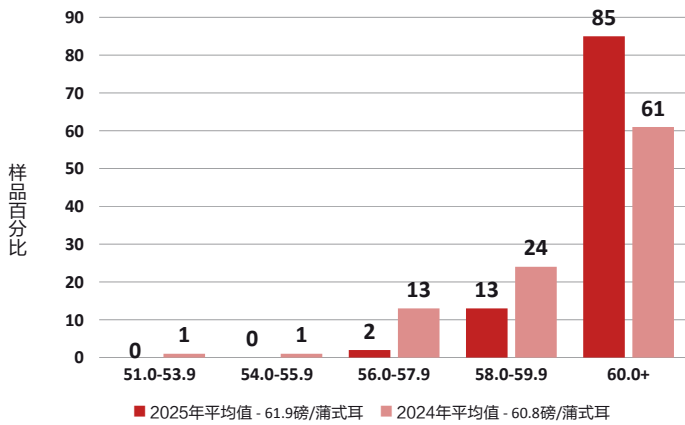
- 含不到 60% 的坚硬、琥珀色玻璃质状籽粒

“今年的生长季出现了干旱、极端天气和暴风雨,但我们仍然看到了高于平均水平的强劲单产和普遍良好的质量。整个杜伦麦产区的病害压力很小。虽然收获季潮湿的天气导致了一些质量波动,但我相信我们的质量能够满足大多数客户的要求。”

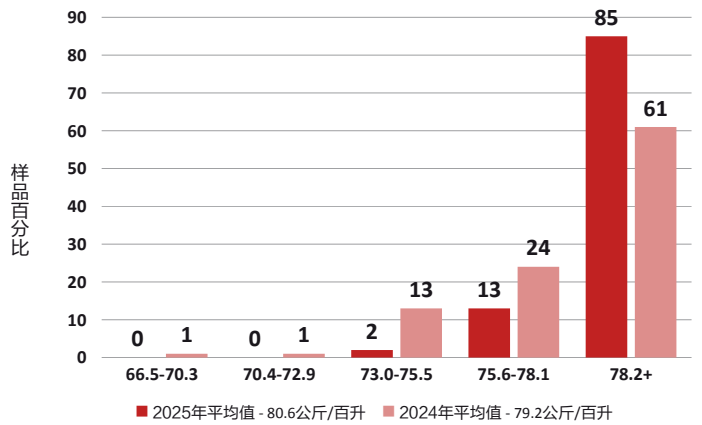
—— Glendon Slaubaugh
北达科他州小麦种植者

北部杜伦麦分布图

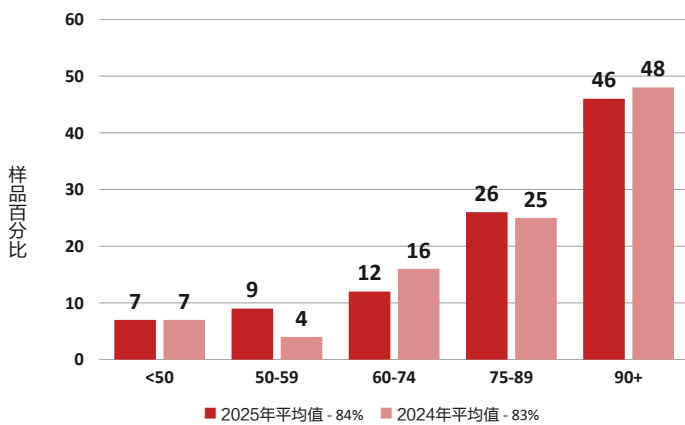
容重 | 磅/蒲式耳



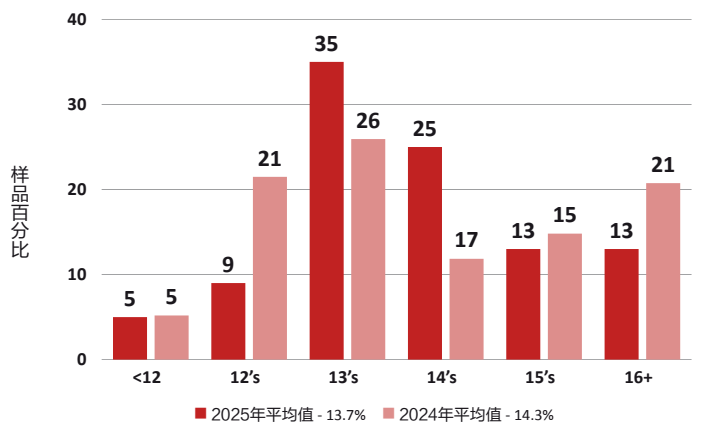
容重 | 公斤/百升



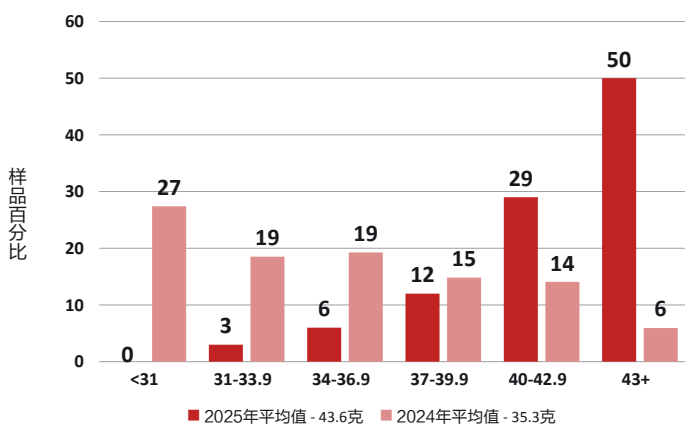
玻璃质粒 | 百分比



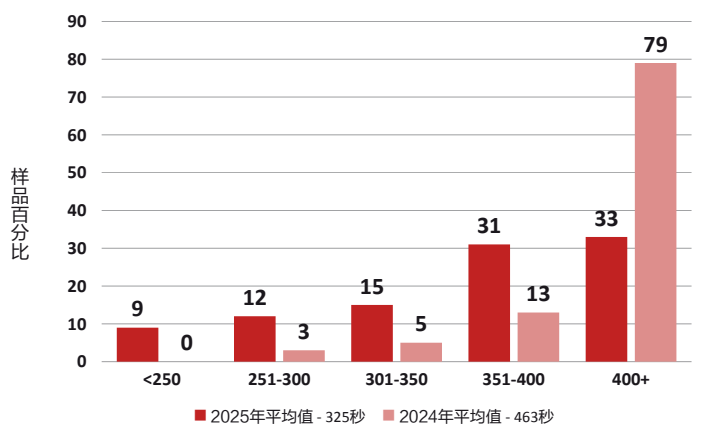
蛋白含量 (12%湿基) | 百分比



干粒重 | 克



降落数值 | 秒



北部杜伦麦收获调查

2025 年北部平原杜伦麦具有许多优点，包括蛋白高、等级高、容重高、干粒重高以及良好的意面制作品质表现。与大多数年份一样，买家需关注质量指标的波动，包括等级、降落数值、玻璃质粒和损坏粒等，并根据需要调整合同规格。由于部分产区收获大幅延迟，本年度的数据未能涵盖最后阶段收获的作物。总而言之，今年的作物表现符合北部杜伦麦的典型特征，应能满足买家的合同规格。买家会发现，今年的作物将能够满足生产意大利面、库斯库斯和面包产品的质量要求。

播种：由于冬季降雪量偏少且天气干燥，开播领先于往年。尽管中期降雨导致部分播种工作延迟，但雨水对作物生长有益。至 6 月初，大部分作物已播下。

生长：初期出苗因天气较冷而有所延迟，但很快便超过平均水平。整个生长季的大部分时间以干燥天气为主，播种期和生长初期的及时降雨有助于作物生长。生长季后期，水分不足导致作物生长状况下滑，其中蒙大拿州的情况尤为明显。总

体而言，病虫害压力低。

收获：受降雨和潮湿天气影响，开镰缓慢。8 月中旬天气条件好转，收获进度在随后几周有所加快。然而，后期的潮湿天气导致收尾延迟，且影响了作物品质。

产量：美国北部平原杜伦麦的产量为 210 万吨(7900 万蒲式耳)，比去年增加 11%，得益于种植面积增加及单产提高。

北部杜伦麦作物特点

等级：2025 年北部平原杜伦麦的总体平均等级为美国一等硬质琥珀色杜伦麦 (HAD)；其中，40% 的作物达到美国一等硬质琥珀色杜伦麦。由于局部天气状况的影响，今年作物的等级分布范围更广。

容重：数值高，平均容重高于去年和 5 年平均值。

损坏粒：略高于去年，归因于环境条件。

玻璃质粒 (HVAC)：去往年相当；有些样品数值较低，这可能与成熟期或收获期的降雨有关。

小麦蛋白 (12% 湿基)：与去年相当。蛋白在 13.0% 至 15.0% 之间呈较典型的正态分布，仅有少量样品的蛋白含量超过 15.0%。

干粒重：平均值远高于去年，这是因为总体生长条件更好，且未出现长时间的高温胁迫。

小麦水分：平均值较去年有所下降，但高于 5 年平均值，这是因为收获期间的降雨较多。

小麦降落数值：低于去年和 5 年平均值，原因是收获期天气潮湿。分布数据显示，大部分作物的降落数值在 300 秒以上，超过 400 秒的作物比例

低于去年。约 21% 的样品降落数值低于 300 秒。

呕吐毒素 (DON)：略高于去年，原因是局部地区出现病害压力，且主要集中在东部产区。尽管如此，其总体平均值仍远低于商业限量标准。

实验磨出粉率：砂子粉出率略低于去年，但仍高于 5 年平均值。采用 Quadromat 初级实验磨进行研磨，不代表商业出率。

砂子粉蛋白：与去年相似，但略低于 5 年平均值。

砂子粉灰分：低于去年和 5 年平均值。

麸星：高于去年和 5 年平均值。

砂子粉粉色：b* 值（衡量黄色程度的指标）略低于去年和 5 年平均值。

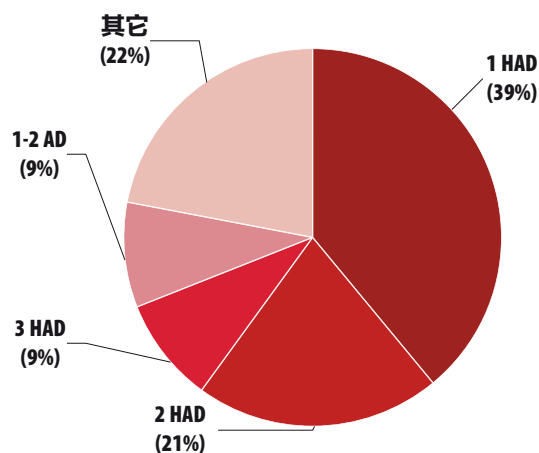
面团筋力：数据显示筋力与往年相当，在杜伦麦典型数值范围内。

意大利面：干意大利面评估结果显示，其品质特性较去年有所提升。无论是与去年数据相比，还是相较于 5 年平均值，其熟面重量有所增加，烹煮损失有所降低，坚实度也有所增加。

北部杜伦麦收获数据

	2025 平均值	2024 平均值	近5年 平均值
小麦定等数据：			
容重 (磅/蒲式耳)	61.9	60.8	61.3
(公斤/百升)	80.6	79.2	79.8
损坏粒 (%)	1.8	0.6	0.4
杂质 (%)	0.0	0.1	0.0
皱缩及破损粒 (%)	0.5	0.7	0.8
总缺陷粒 (%)	2.3	1.4	1.2
玻璃质粒 (%)	84	83	86
等级	1 HAD	1 HAD	1 HAD
小麦非定等数据：			
粗杂 (%)	0.6	0.8	0.9
水分 (%)	11.6	12.2	11.2
蛋白 (%) 12%湿基/干基	14.2/16.2	14.3/16.3	14.2/16.2
灰分 (%) 14%湿基/干基	1.55/1.80	1.58/1.84	1.58/1.80
干粒重 (克)	43.6	35.3	40.9
籽粒大小 (%) 大/中/小	64/34/02	42/53/05	47/49/04
降落数值 (秒)	325	463	427
沉降值 (cc)	80	79	72
呕吐毒素 (ppm)	0.6	0.3	0.1
砂子粉数据：			
实验室出粉率 (%)	-	-	-
砂子粉出粉率 (%)	58.8	60.7	55.9
粉色: L*	80.9	81.1	83.0
a*	-3.0	-3.1	-2.6
b*	28.7	30.0	30.4
蛋白 (%) 14%湿基/干基	12.6/14.7	12.3/14.3	12.6/14.7
灰分 (%) 14%湿基/干基	0.61/0.71	0.68/0.79	0.65/0.76
麸星 (个数/10平方英寸)	33	25	26
湿面筋 (%) 14%湿基	34.5	31.7	33.5
面筋指数14%湿基	82	89	81
意面烹煮数据：			
色泽: L*	57.7	58.9	60.3
a*	4.6	3.7	3.6
b*	40.1	41.0	44.2
熟面重量 (克)	32.1	30.1	31.0
烹煮损失 (%)	6.9	7.2	7.3
熟面坚实度 (克*厘米)	8.4	6.7	4.7
样品数量：	252	251	

北部杜伦麦等级分布图



沙漠杜伦麦® 收获调查

沙漠杜伦麦® 是一个注册认证标志，持有者为亚利桑那州谷物研究推广理事会和加利福尼亚州小麦委员会，仅授权给在亚利桑那州和加利福尼亚州灌溉条件下的沙漠谷地和低地种植的指定杜伦作物使用。

沙漠杜伦麦® 可以以“身份保持”的方式进行种植并供应给美国国内及国外市场，这样可确保客户买到符合其加工需求的特定品质的小麦。通常在秋冬播种之前，买家与贸易商预先签订次年的需求合约，经验丰富的种植者使用经过认证的种子进行生产，来年五至七月收获后，由贸易商将小麦区分品种存放，并按客户要求的交货期发运，确保品种特殊性得到维护。

2025 年沙漠杜伦麦® 的种植面积低于 2024 年。根据美国农业部数据，2025 年沙漠杜伦麦® 产量估测为 20 万吨 (700 万蒲式耳)。

沙漠杜伦麦® 作物特点

沙漠杜伦麦® 品质特性稳定，籽粒大，水分低，有助于降低运输成本，提高出粉率。2025 年的作物具备客户所期待和喜爱的优良的制粉性能和制作砂子粉、意大利面的质量特性。

等级：2025 年沙漠杜伦麦® 收获调查样品的总体平均等级为美国一等硬质琥珀色杜伦麦 (HAD)。

容重：平均容重高，与去年和 5 年平均值相当，是典型的高容重的沙漠杜伦麦®。

玻璃质粒 (HVAC)：平均玻璃质粒含量与去年及 5 年平均值相当，是典型的高玻璃质粒含量的沙漠杜伦麦®。

损坏粒和总缺陷粒：都很低，与去年和 5 年平均值相当。

小麦水分：仍旧很低，是沙漠杜伦麦® 的典型特点。润麦时可以加入更多的水，给面粉厂带来额外收益。

小麦蛋白 (12% 湿基)：平均蛋白与去年及 5 年平均值相当，是典型的高蛋白的沙漠杜伦麦®。

千粒重：处于正常范围，是典型的高千粒重的沙漠杜伦麦®。

小麦降落数值：略高于去年和 5 年平均值，表明作物健康，是典型的高降落数值的沙漠杜伦麦®。

砂子粉灰分：低于去年和 5 年平均值。

湿面筋：略高于去年，且高于 5 年平均值。

面筋指数：保持稳定，接近历史水平。

砂子粉的粉色：b* 值 (衡量黄色程度的指标) 略低于去年和 5 年平均值，表明砂子粉的粉色为亮黄色。

熟意大利面坚实度：与去年相当，略高于 5 年平均值，表明意大利面有良好的耐煮性和食用品质。

“亚利桑那州 2025 年的沙漠杜伦® 麦作物反映了沙漠农业具备的韧性和所受的挑战。种植面积大幅减少，但单产稳定在每英亩 3 吨左右。即使面临市场变化和水资源供应紧张的情况，种植者仍继续提供满足市场需求的优质产品。”

—— Richard Heiden, 亚利桑那州小麦种植者

沙漠杜伦麦® 收获数据

	2025 平均值	2024 平均值	近5年 平均值
小麦定等数据:			
容重(磅/蒲式耳)	62.5	63.1	63.3
(公斤/百升)	81.4	82.2	82.4
损坏粒 (%)	0.0	0.2	0.1
杂质 (%)	0.1	0.0	0.0
皱缩及破损粒 (%)	0.5	0.5	0.4
总缺陷粒 (%)	0.6	0.7	0.6
玻璃质粒 (%)	97	98	98
等级	1 HAD	1 HAD	1 HAD
小麦非定等数据:			
粗杂 (%)	0.5	0.4	0.3
水分 (%)	7.2	7.1	7.3
蛋白 (%) 12%湿基/干基	13.8/16.6	13.7/16.4	13.8/15.9
灰分 (%) 14%湿基/干基	1.70/1.97	1.66/1.94	1.65/1.92
干粒重 (克)	48.2	46.3	48.7
籽粒大小 (%) 大/中/小	95/05/00	94/06/00	93/07/00
降落数值 (秒)	772	646	652
沉降值 (cc)	70	61	63
呕吐毒素 (ppm)	-	-	-
砂子粉数据:			
实验室出粉率 (%)	80.7	82.1	78.9
砂子粉出粉率 (%)	68.9	70.7	72.3
粉色: L*	86.2	85.8	85.9
a*	-4.0	-3.8	-4.0
b*	31.6	32.2	32.2
蛋白 (%) 14%湿基/干基	12.7/14.7	12.5/14.6	12.9/15.1
灰分 (%) 14%湿基/干基	0.80/0.93	0.85/0.98	0.81/0.94
麸星 (个数/10平方英寸)	20	23	22
湿面筋 (%) 14%湿基	34.8	32.8	34.3
面筋指数 14%湿基	73	72	74
意面烹煮数据:			
色泽: L*	56.7	56.3	56.2
a*	-0.1	-0.2	0.0
b*	43.7	43.6	43.6
熟面重量 (克)	29.4	29.5	29.7
烹煮损失 (%)	5.5	5.8	6.0
熟面坚实度 (克*厘米)	7.4	7.3	7.2
样品数量:	22	6	7



可信赖的人、可信赖的小麦

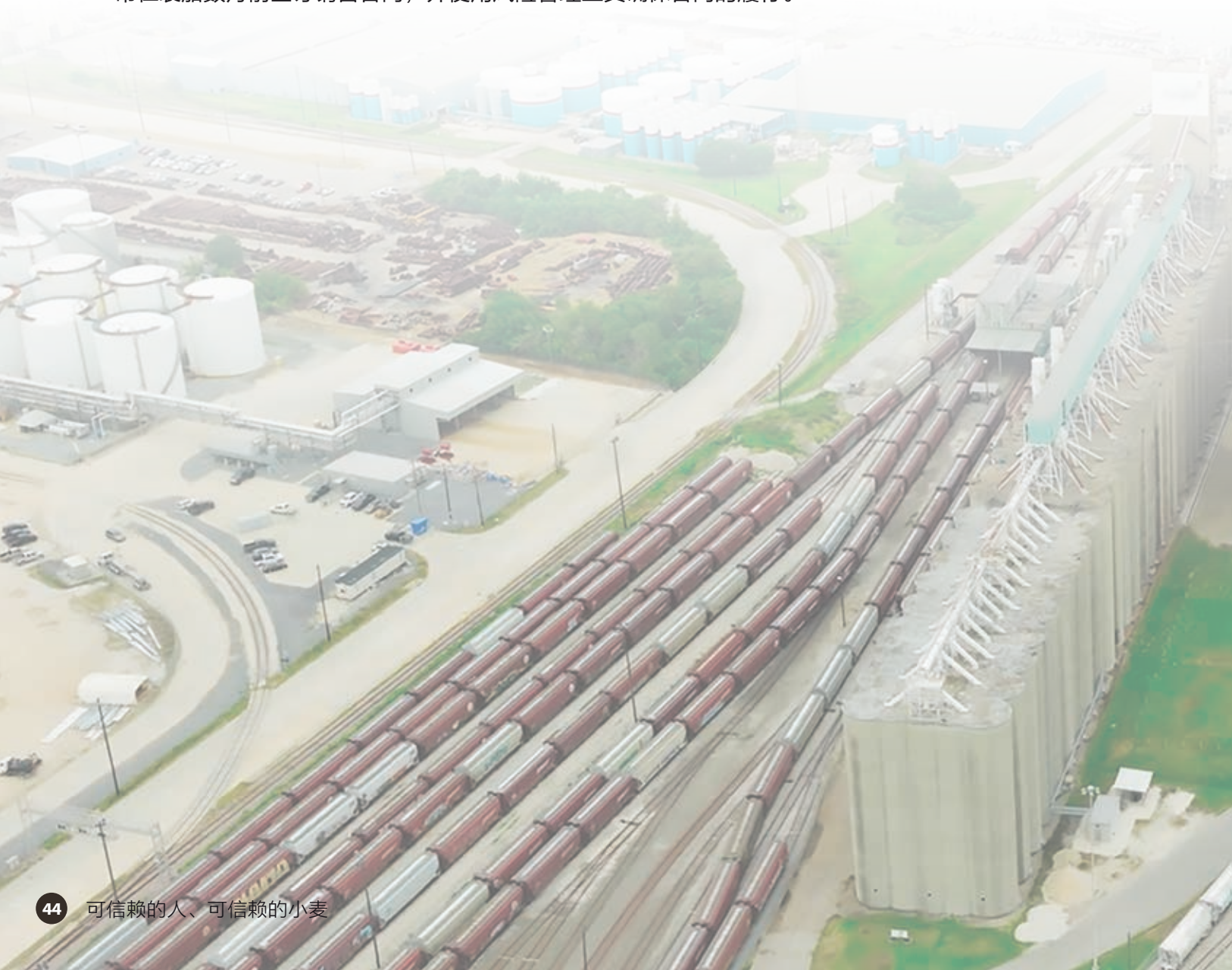
美国麦农家庭和小麦供应产业一如既往地致力于营造一个透明和开放的市场。我们的海外客户知道他们可以信赖美国可靠的供应链、优质的小麦和优秀的供应商，因为：

美国小麦“商店”大门始终打开

美国农民每年克服重重困难，满足美国本土小麦需求并将一半的作物供应出口。农场和商业仓库可以储存和高效运输优质小麦，满足海外市场的需求。

价格透明诚信

美国小麦出口价格是通过期货交易市场和基差形成的，透明公开，客户可随时获得。私营出口商通常在装船数月前签订销售合同，并使用风险管理工具确保合同的履行。



品质保证

在麦收期间，美国小麦协会发布收获周报，报告新小麦质量情况。每年，协会和多个组织及实验室合作，采集并分析六大类别美麦几千个样品，将分析结果公布在年度作物质量报告中，并由我们的员工、农民和行业专家向全球的客户做介绍。美国的乡村筒仓和出口筒仓对小麦进行检测并按质量情况分级存放和处理，以满足客户不同需求。美国联邦谷物检验局在船舶装载时对小麦进行独立检验，确保小麦质量符合客户的指标要求。

出口物流被视为必须产业

在 COVID-19 疫情中，农业和食品配送行业被归类为必须产业。粮食出口系统和联邦谷物检验局的工作照常进行，未受影响。

禁止政府直接干预出口

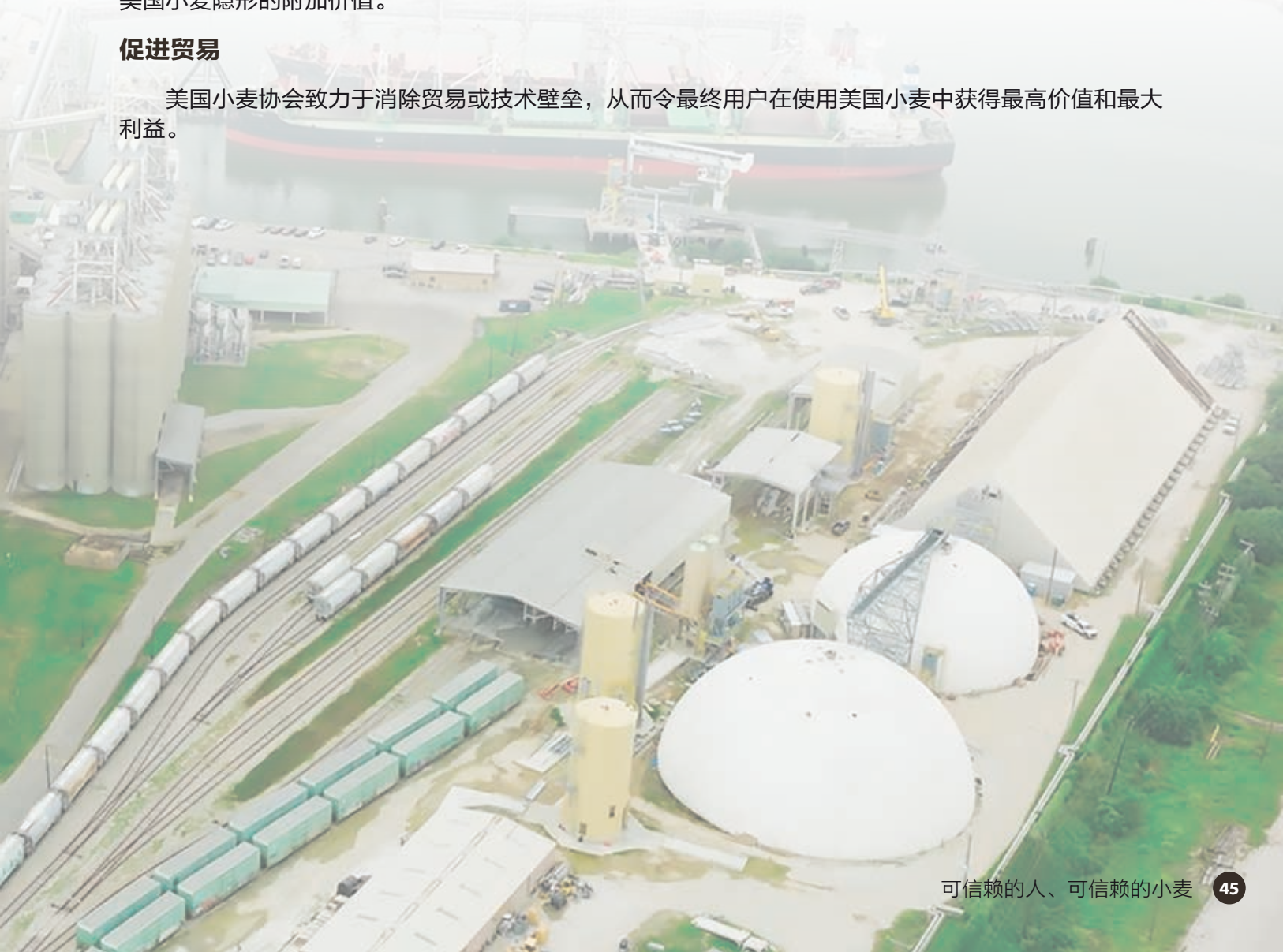
美国有数部联邦法律保护所有出口合同的神圣不可侵犯。唯一的例外是国家宣布进入紧急状态。

买家获得卓越的贸易服务和技术支持

在美国麦农和美国农业部海外服务局的资金支持下，经验丰富的美国小麦协会员工和顾问的服务是美国小麦隐形的附加价值。

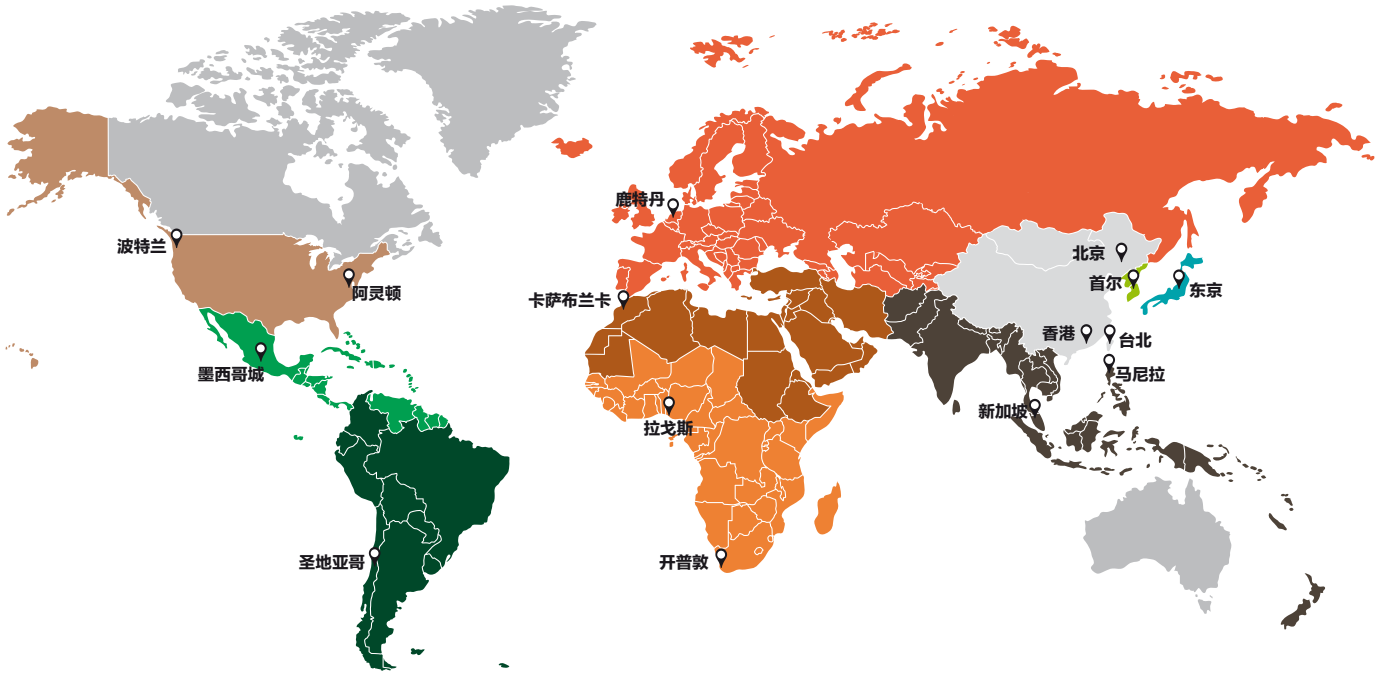
促进贸易

美国小麦协会致力于消除贸易或技术壁垒，从而令最终用户在使用美国小麦中获得最高价值和最大利益。





www.uswheat.org



全球总部

3103 10th Street, North, Suite 300
Arlington, VA 22201
TELEPHONE (202) 463-0999
FAX (703) 524-4399
EMAIL infoARL@uswheat.org

美国西海岸办事处

World Trade Center, Suite 1125
121 SW Salmon Street
Portland, Oregon 97204
TELEPHONE (503) 223-8123
FAX (503) 223-5026
EMAIL infoPDX@uswheat.org

电话

传真

邮箱

北京办事处 (8610) 6505 3866	(8610) 6505 5138	infoBJG@uswheat.org
香港办事处 (852) 2890 2815	(852) 2576 2676	infoHKG@uswheat.org
台北办事处 (8862) 2521 1144	(8862) 2521 1568	infoTPE@uswheat.org

美国小麦协会 (USW) 是美国小麦业的市场推广组织，服务于 100 多个国家。其宗旨是：开发、保持和扩大国际市场，提高美国小麦生产者及客户的收益。美国小麦协会活动经费来自于美国 17 个州的小麦委员会向小麦生产者征收的会费，以及美国农业部海外农业服务局市场推广项目的成本分摊。如需了解更多信息，请访问美国小麦协会网站 www.uswheat.org 或者与所在州的小麦委员会联系。

关于非歧视及备选交流方式的声明：

美国小麦协会 (USW) 禁止在任何项目、活动和就业中有基于种族、肤色、宗教、民族、性别、婚姻或家庭状况、年龄、残障、政治信仰或性取向的歧视 (并非适用于所有项目)。需要对项目信息以其他方式 (如盲文、大字印刷、录音带、语言翻译等) 进行交流的人员，请与美国小麦协会联系，电话 202-463-0999 (语音 / 录音电话 800-877-8339，海外致电美国 605-331-4923)。如有关于歧视的投诉，请致函美国小麦协会财务副总裁，地址是 3103 10th Street, North, Arlington, VA 22201，或致电 202-463-0999。美国小麦协会是机会均等的提供者和雇用者。美国农业部信息网址：<https://www.usda.gov/non-discrimination-statement>。向美国农业部提交项目歧视投诉，应填写美国农业部项目歧视投诉表格 AD-3027，可登录 www.usda.gov/sites/default/files/documents/usda-program-discrimination-complaint-form.pdf 获取。