U.S. WHEAT ASSOCIATES
美國小麥協會







满 足
各 种 需 求 的
优 质 小 麦

2026

农 作 物 质 量 报 告

总裁致辞



尊敬的合作伙伴：

我的职责之一是代表美国小麦种植者为全球客户服务。在介绍今年的作物之前，我想向每年辛苦工作的美国小麦种植者及其家人致以诚挚感谢。今年的生长季给美国种植者带来了严峻挑战，天气极端多变，生产投入成本大幅上涨，但种植者仍坚持产出品质优良的小麦。虽然今年美国小麦总产量有所下降，但全球客户仍可获得高性价比作物。我们对美国种植者及其家人展现出的坚守与韧性满怀感激。

这些工作的价值正体现在这份《2026 年度农作物质量报告》中。报告详细介绍了美国小麦的质量及其制粉、烘焙性能。请您参考这些信息，评估今年的作物，并检查您所关注的采购规格。

与小麦品质同样重要的，是购买美国小麦时的安心。您清楚我们的产业是可靠的。市场透明，合同诚信，物流与运输执行稳妥，这是一条全年满足您需求、可以信赖的供应链。

我们的工作并不只限于发布质量报告。美国小麦协会的团队可随时与制粉师、烘焙师合作，分析检测结果，解答技术问题，协助您最大化美国小麦的制粉和烘焙价值。帮助您了解美国小麦在实际应用中的表现，分享切实可行的解决方案，从而让您从采购中获得最大收益，我们以此工作为豪。

我还要感谢各州小麦委员会、行业合作伙伴以及美国农业部海外农业服务局对这项工作的支持。感谢你们一直以来的合作，并期待今年继续携手共进。

您诚挚的，

Michael Spier

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

2026 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。

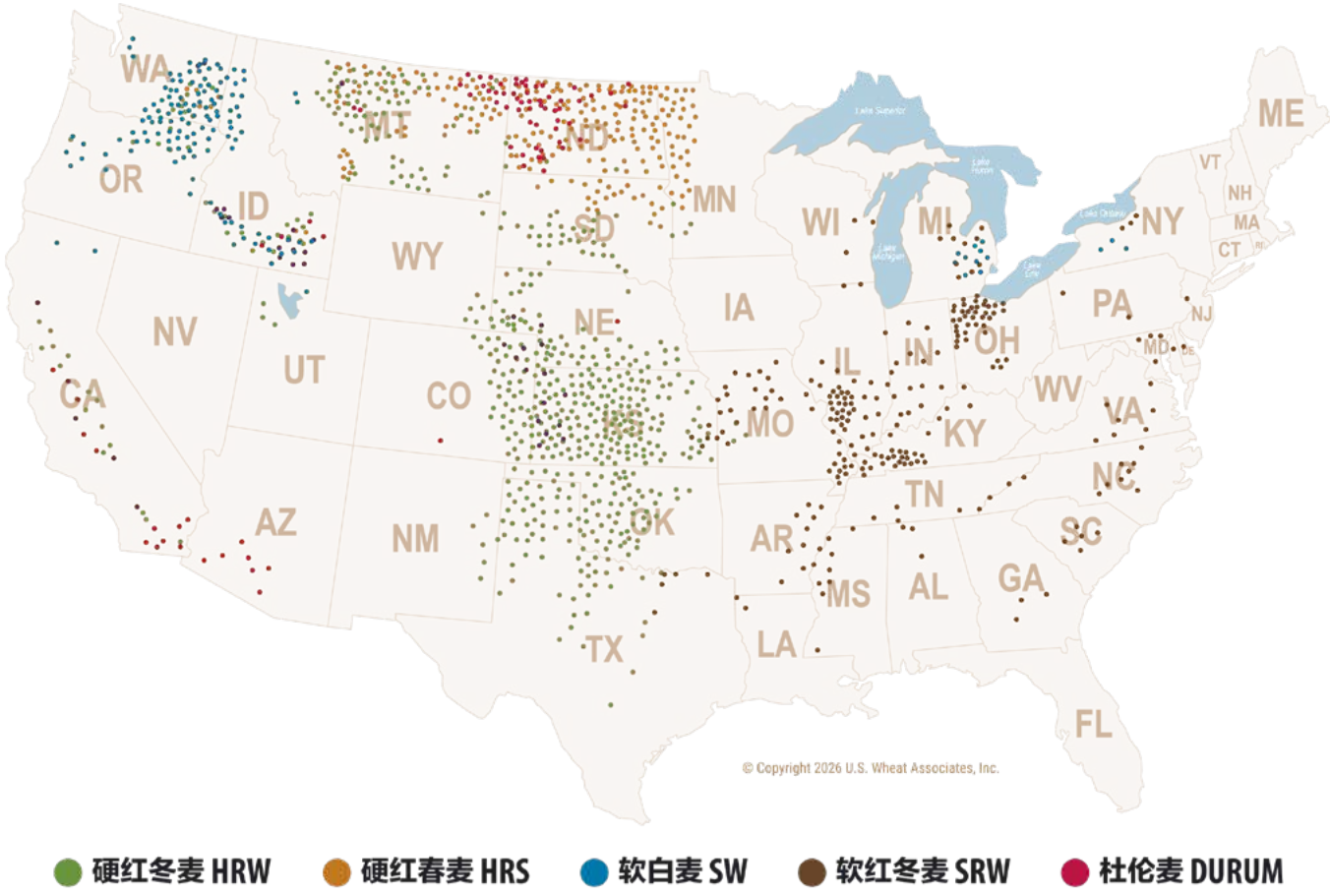
现有语言版本包括：阿拉伯文、中文、英文、法文、意大利文、葡萄牙文以及西班牙文。

下列小麦类型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。）

2026 年农作物质量概述



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												

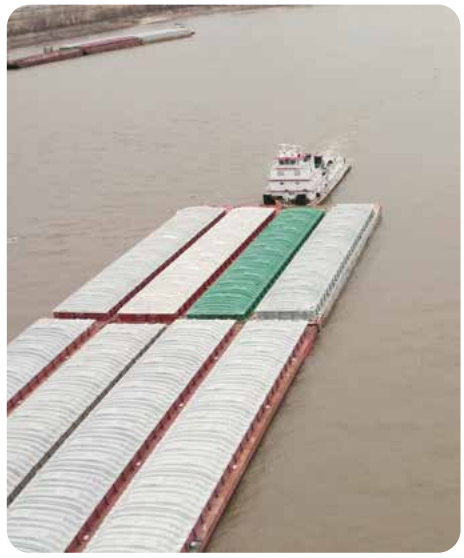
加利福尼亚州 - 亚利桑那州播种期　其它州播种期　加利福尼亚州 - 亚利桑那州收获期　其它州收获期

美国小麦分类产量表

各作物年度 (6月1日起，单位：百万吨)

	2026	2025	2024	2023	2022
硬红冬麦	12.7	21.9	21.0	16.2	14.5
硬红春麦	11.3	12.5	13.7	12.7	12.2
硬白麦	0.4	0.6	0.8	0.6	0.5
杜伦麦	1.8	2.3	2.2	1.6	1.7
软白麦	7.6	7.1	6.7	5.8	6.9
软红冬麦	8.0	9.6	9.3	12.2	9.1
总计	**41.7**	**54.0**	**53.6**	**49.1**	**44.9**

基于 2026 年 9 月 30 日美国农业部作物估测报告。



美国小麦供求预测

2026/27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[1]	杜伦麦	总计
年初库存量	11.9	6.3	3.6	2.3	0.9	25.0
年产量	12.7	11.3	8.0	7.9	1.8	41.7
进口量	0.5	1.9	0.1	0.1	1.2	3.9
总计	**25.1**	**19.5**	**11.7**	**10.4**	**3.9**	**70.7**
国内消费量	11.3	8.1	6.1	2.2	2.6	30.2
出口量	4.8	6.1	2.7	6.1	0.7	20.4
总计	**16.1**	**14.2**	**8.8**	**8.3**	**3.2**	**50.6**
年终库存量	**9.1**	**5.4**	**2.9**	**2.2**	**0.7**	**20.1**
5年库存平均值	9.0	4.6	3.1	1.9	0.7	19.4

根据 2026 年 10 月 9 日的美国农业部供求预测。

[1] 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]	
	2026	5年平均值	2026	5年平均值	2026	5年平均值	2026	5年平均值	2026	5年平均值	2026	5年平均值
容重 (磅/蒲式耳)	60.5	60.5	60.5	61.5	60.9	60.5	59.8	59.7	60.5	61.3	63.3	63.3
(公斤/百升)	79.6	79.6	79.6	80.8	80.1	79.6	78.7	78.5	78.8	79.8	82.4	82.5
等级	1 HRW	1 HRW	1 NS	1 NS	1 SW	1 SW	2 SRW	2 SRW	1 HAD	1 HAD	1 HAD	1 HAD
粗杂 (%)	0.4	0.5	0.7	0.6	0.5	0.4	0.4	0.4	1.5	0.8	0.3	0.3
小麦水分 (%)	10.9	11.0	11.7	12.0	9.0	9.0	13.3	13.0	11.7	11.4	7.5	7.3
小麦蛋白 (%) 12%湿基	12.5	12.3	14.7	14.5	9.1	10.2	9.8	9.5	14.5	14.4	14.5	13.6
小麦灰分 (%) 14%湿基	1.47	1.53	1.57	1.53	1.36	1.40	1.38	1.37	1.60	1.58	1.74	1.64
千粒重 (克)	28.5	30.4	29.4	32.0	35.1	33.6	34.7	33.8	33.4	40.3	47.0	49.6
小麦降落数值 (秒)	363	363	436	392	290	335	304	312	397	409	474	648
面粉/砂子粉出粉率 (%)[2]	71.2	75.9	66.5	67.0	73.2	70.8	71.7	68.1	54.0	56.0	69.1	71.9
面粉/砂子粉灰分 (%)[2]	0.46	0.52	0.54	0.49	0.46	0.44	0.41	0.42	0.70	0.64	0.80	0.80
湿面筋 (%) 14%湿基	28.8	29.3	35.0	34.5	18.7	22.2	21.3	20.6	30.9	33.8	36.7	34.3
粉质仪：												
形成时间 (分)	6.8	5.2	7.6	7.9	1.2	1.7	0.6	0.6	-	-	-	-
稳定时间 (分)	15.0	9.1	12.0	14.1	2.1	2.3	2.1	1.7	-	-	-	-
吸水率 (%)	59.8	58.6	63.4	62.3	51.3	51.3	53.2	52.3	-	-	-	-
吹泡仪W值 (10^{-4}焦耳)	350	229	399	408	76	82	113	90	-	-	-	-
面包体积 (立方厘米)	865	877	1038	962	650	-	718	613	-	-	-	-
产量 (百万吨)	12.7	17.2	11.3	12.5	7.6	6.8	8.0	9.7	1.6	1.7	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：

a) 凡不符合美国 1、2、3、4、5 等的要求，或

b) 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

c) 正在发热或质量明显低劣的小麦。

注意：

1 包括损坏粒 (总和)、杂质、皱缩及破损粒

2 任何等级的未分类小麦可含不超过 10% 的其它类型小麦

3 包括对比类型

4 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
蒲式耳 bu	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：

普通麦 公斤/百升=磅/蒲式耳 X 1.292 + 1.419
杜伦麦 公斤/百升=磅/蒲式耳 X 1.292 + 0.630

溶剂保持力：

面筋性能指数=乳酸溶液 / (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。

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。







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

扫描二维码，获取美国小麦分析方法手册。

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）收集样品并进行品质分析。

样品检测

容重、水分、蛋白、千粒重、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。其余检测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 18 组复合样品进行检测得出的。根据估算产量加权处理的检测结果按“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。品质检测方法概述见《分析方法手册》。

581

份硬红冬麦样品

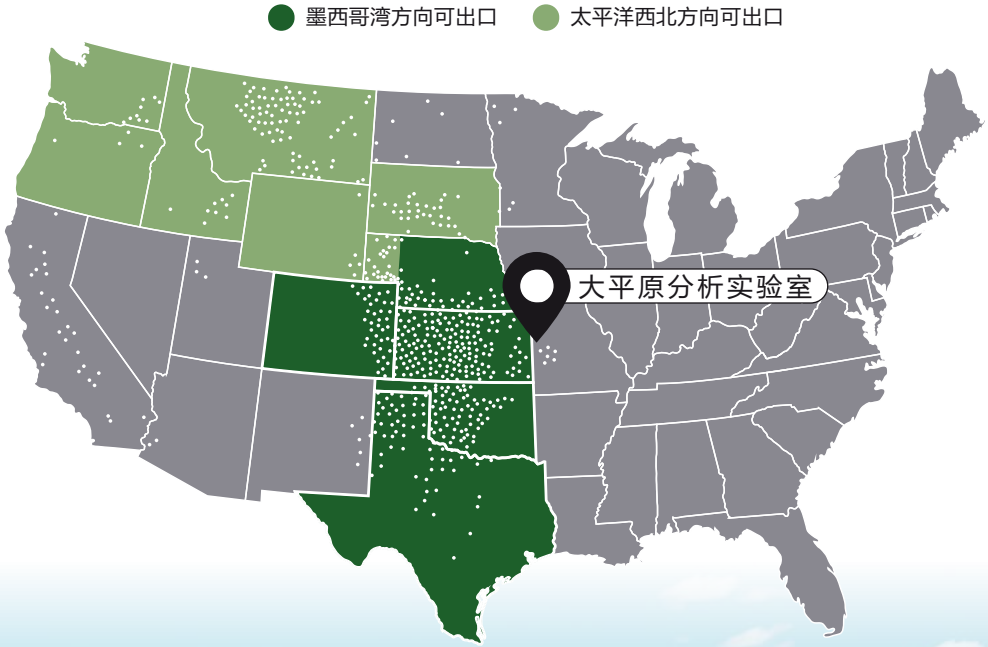
采自 40 个报告产区的谷物筒仓。采集时当地收获已完成至少 30%。

11

个州参与调查，

代表硬红冬麦总产量的

98%





气候和收获

播种： 2026 年硬红冬麦秋播时各产区气候条件不同，墒情各异。美国农业部估算播种面积为 900 万公顷 (2210 万英亩)，较前一年减少 6%。南部大平原部分产区气候干旱，造成出苗不齐；而其他产区墒情较好，利于作物立株。冬季气温高于常年，加之 3 月异常偏暖，加速作物生长并令小麦返青后对水分的需求增加。

生长： 硬红冬麦的大部分产区在关键的春季生长阶段旱情加剧。降雨偏少，气温偏高叠加局部霜冻灾害，导致单产潜力下降，尤其是在南部及中部大平原地区，并导致弃耕面积高于平均水平。北部的部分产区总体来说条件好一些，不过，4、5 月份的干旱和霜冻降低了蒙大拿州的最高单产潜力。6 月充足的降水改善了作物状况，支撑了作物的后续生长。

收获： 德克萨斯州和俄克拉荷马州部分产区受间歇性降雨影响，早期收割工作延迟，并引发局部的品质担忧。后续高温干旱天气加快了大部分产区的收割进度。作物生长后期的降雨虽改善了部分产区的土壤墒情，但为时已晚，未能显著提升产量前景。

硬红冬麦的产量

硬红冬麦主要生产州 (单位：百万吨)

	2026	2025	2024	2023	2022
加利福尼亚	0.2	0.2	0.1	0.2	0.1
科罗拉多	0.5	1.8	1.7	1.9	0.9
爱达荷	0.3	0.4	0.4	0.3	0.3
堪萨斯	5.2	9.0	7.9	5.1	6.2
蒙大拿	2.0	2.7	2.5	2.3	1.6
内布拉斯加	0.4	1.0	1.2	0.9	0.7
俄克拉荷马	1.5	2.8	2.9	1.8	1.8
俄勒冈	0.0	0.1	0.1	0.1	0.1
南达科他	0.7	0.9	1.3	0.9	1.0
德克萨斯	1.3	2.2	2.1	2.1	1.0
华盛顿	0.3	0.3	0.3	0.3	0.3
怀俄明	0.0	0.1	0.1	0.1	0.0
十二州小计	**12.5**	**21.5**	**20.6**	**15.8**	**14.1**
墨西哥湾方向可出口	8.7	16.2	14.9	11.2	10.3
太平洋西北方向可出口	3.6	5.1	5.5	4.5	3.8
硬红冬麦总产量	**12.7**	**21.9**	**21.0**	**16.2**	**14.5**

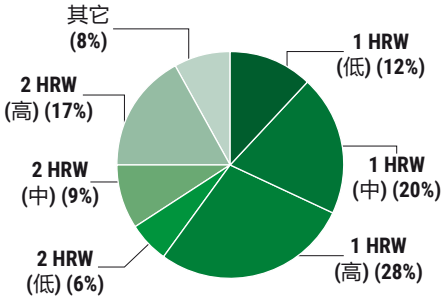
所列数据基于美国农业部 2026 年 9 月 30 日的作物估产报告。
非零数值由于四舍五入会显示为 0.0

产量： 2026 年美国硬红冬麦产量估测为 1270 万吨（4.66 亿蒲式耳），较前一年下降 42%，为近几十年以来产量最低的年份之一。播种面积缩减、干旱造成的单产下降以及高弃耕率，是产量减少的主要原因。

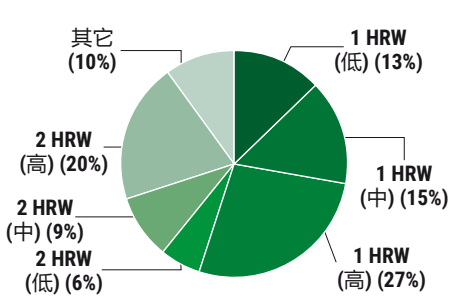
等级和蛋白分布图

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%**

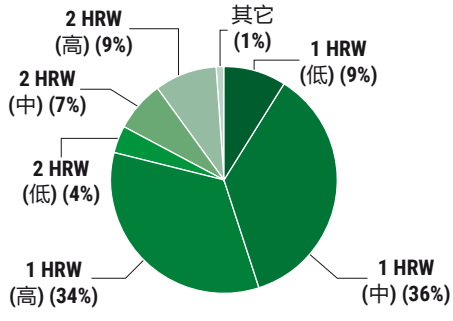
总体



墨西哥湾地区



太平洋西北部地区



综合收获数据

	2026年按蛋白含量分组[1] 低	中	高	2026 平均值	2025 平均值	近5年 平均值
小麦定等数据：						
容重 (磅/蒲式耳)	60.5	60.8	60.4	60.5	60.0	60.5
(公斤/百升)	79.6	79.9	79.4	79.6	79.0	79.6
损坏粒 (%)	0.5	0.3	0.4	0.4	0.3	0.7
杂质 (%)	0.1	0.2	0.1	0.1	0.1	0.1
皱缩及破损粒 (%)	0.8	1.0	1.0	1.0	0.7	0.9
总缺陷粒 (%)	1.5	1.4	1.6	1.5	1.1	1.4
等级	1 HRW	1 HRW	1 HRW	1 HRW	1 HRW	1 HRW
小麦非定等数据：						
粗杂 (%)	0.3	0.4	0.4	0.4	0.5	0.5
水分 (%)	11.3	10.9	10.8	10.9	11.5	11.0
蛋白 (%) 12%湿基/干基	10.9/12.4	12.1/13.7	13.4/15.3	12.5/14.2	12.1/13.7	12.3/14.0
灰分 (%) 14%湿基/干基	1.38/1.60	1.46/1.70	1.50/1.75	1.47/1.70	1.47/1.71	1.53/1.78
千粒重 (克)	30.0	29.2	27.6	28.5	30.1	30.4
籽粒大小 (%) 大/中/小	78/21/01	67/33/01	61/38/01	66/33/01	68/32/00	66/33/01
单颗粒：硬度	59.8	61.8	63.9	62.5	58.8	61.6
重量 (mg)	31.3	30.6	29.5	30.2	31.2	31.5
直径 (mm)	2.62	2.58	2.54	2.56	2.62	2.62
沉降值 (cc)	31.8	40.8	54.4	46.2	51.4	51.4
降落数值 (秒)	332	370	370	363	370	363
呕吐毒素 (ppm)	0.1	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
面粉数据：						
实验室出粉率 (%)[2]	70.6	71.6	71.2	71.2	75.8	75.9
粉色 L*	90.6	90.4	90.3	90.4	90.7	90.7
a*	-2.0	-1.9	-1.8	-1.9	-1.4	-0.9
b*	10.0	9.8	9.7	9.8	10.2	10.2
蛋白 (%) 14%湿基/干基	9.5/11.1	10.6/12.4	11.9/13.8	11.1/12.9	11.0/12.8	11.2/12.8
灰分 (%) 14%湿基/干基	0.46/0.53	0.46/0.53	0.46/0.53	0.46/0.53	0.53/0.62	0.52/0.61
湿面筋 (%) 14%湿基	23.3	27.8	31.3	28.8	28.4	29.3
降落数值 (秒)	350	388	398	386	370	363
糊化仪粘度: 65克 (BU)	521	656	739	675	724	749
RVA: 糊化温度 (ºC)/峰值粘度 (cP)	79.6/2223	75.2/2368	74.4/2551	75.6/2436	74.2/2283	-
热糊粘度 (cP)/最终粘度 (cP)	1424/2567	1631/2847	1740/2965	1649/2857	1578/2785	-
破损淀粉 (%)	8.1	7.6	7.9	7.8	6.2	6.1
溶剂保持力: 水/50%蔗糖溶液 (%)	63/108	65/114	65/115	65/113	66/113	66/113
5%乳酸溶液/5%碳酸钠溶液 (%)	131/84	141/89	145/86	141/87	138/88	135/88
面筋性能指数 (GPI)	0.68	0.69	0.72	0.71	0.69	0.67
面团特性：						
粉质仪：形成时间(分)	5.4	6.3	7.5	6.8	4.9	5.2
稳定时间(分)	11.9	13.9	16.8	15.0	9.4	9.1
吸水率(%)	58.0	59.1	60.9	59.8	58.8	58.6
吹泡仪：P (mm)	107	108	106	107	82	85
L (mm)	69	88	102	92	82	81
P/L 比值	1.56	1.23	1.04	1.16	1.00	1.10
W (10^{-4} 焦耳)	282	338	380	350	228	229
拉伸仪(45分/135分)：阻力$_{50}$(BU)	391/532	351/494	340/483	355/497	361/586	399/689
最大拉伸阻力 (BU)	599/700	566/699	617/716	596/707	496/801	-
延伸性 (cm)	15.3/13.5	17.1/14.3	17.6/15.4	16.9/14.6	15.0/13.8	14.7/13.2
面积 (cm^2)	118/123	126/128	137/143	129/134	97/135	91/129
R_{50}/E 比值	2.6/4.1	2.1/3.5	1.9/3.1	2.1/3.4	2.4/4.4	-
R_m/E 比值	3.9/5.3	3.3/4.9	3.5/4.7	3.5/4.9	3.3/5.9	-
烘焙性能评定：						
面包：烘焙吸水率 (%)	62.8	63.5	64.8	64.0	62.1	63.2
体积 (cc)	796	846	900	865	798	877
比容 (cc/g)	5.2	5.4	5.8	5.6	5.3	-
意大利面评价：						
粉色 L*	58.6	58.1	58.2	58.3	59.2	69.2
a*	3.5	3.7	3.4	3.5	4.9	4.1
b*	28.7	29.0	29.3	29.1	24.3	19.9
熟面重量 (g)	30.8	31.6	29.9	30.6	32.6	31.6
烹煮损失 (%)	6.1	5.9	5.3	5.6	6.6	6.4
熟面坚实度 (g cm)	7.6	7.7	8.2	8.0	7.0	6.3
占样品量百分比：	**27**	**27**	**46**	**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 2026 年进行了修改；面粉、面团和最终产品的数值无法与之前几年进行比较。详见《分析方法》单册。

墨西哥湾方向可出口收获调查

2026 年美国南部及中部大平原地区种植的、可从墨西哥湾方向出口的硬红冬麦，受干旱、气温偏高以及降雨分布不均的显著影响，单产潜力下降，弃耕面积增加。尽管遭遇这些气候挑战，作物仍达到美国一等，籽粒健康，蛋白含量高于去年且略高于 5 年平均值，容重与 5 年平均值相当。籽粒偏小反映生长条件干旱，而降落数值结果表明基本没有发芽损伤。所制作的面包，体积处于中等至偏上水平，表明即使生长季条件恶劣，其烘焙性能并未受损。总体而言，今年小麦品质稳定，也非常适合与更强筋小麦配麦使用。

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一等。

容重： 与 5 年平均值一致，可能是由于小粒籽粒排列更为紧密。

小麦蛋白： 高于去年，略高于 5 年平均值。蛋白含量符合墨西哥湾方向作物的典型水平，略有增加，反映出大部分产区的干旱条件。

小麦水分： 与 5 年平均值一致，符合墨西哥湾方向作物的典型水平。

籽粒特性: 与去年和 5 年平均值相比，今年籽粒偏小；墨西哥湾方向样品籽粒更小、千粒重更低，与受轻度干旱胁迫的情况相符。

小麦降落数值： 与 5 年平均值相似，表明作物健康，基本没有发芽损伤。

布勒实验磨： 采用标准布勒实验磨 MLU-202 研磨较小籽粒，所得出粉率符合预期。商业面粉厂应该会有更高的出粉率。

注：自 2026 年起，实验室制粉采用布勒 MLU-202 实验磨，不再使用往年的布勒串列式实验磨。MLU-202 的皮磨和心磨道数更少，制粉工艺流程与串列式实验磨存在差异，会得到不同的出粉率与面粉特性。因此，2026 年的实验磨制粉、面粉、面团和最终产品结果不可直接与往年以及 5 年平均值对比。

湿面筋： 与蛋白含量呈正相关，符合硬红冬麦的典型水平。

淀粉糊化特性： 糊化仪和快速粘度仪 (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。

破损淀粉： 高于去年，是由于更换了实验磨，而非因为作物本身的特性。这也体现在粉质仪吸水率和烘焙吸水率增加。

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

面团特性： 吸水率和稳定时间随蛋白水平变化，符合该类小麦的典型特征；面筋强度与延伸性平衡良好并直接体现在烘焙表现上。

面包： 烘焙吸水率、面包体积和比容符合该类小麦的典型特征，反映出今年作物蛋白略高，面团流变特性均衡。墨西哥湾方向的硬红冬麦非常适合与更强筋小麦搭配使用。

意大利面： 高蛋白样品所制作出的熟意大利面坚实度更高，烹煮损失更低，符合预期的意面烹煮特性。

> “2026 年的收成不太理想，至少可以这么说。干旱，晚霜，艰难的生长季，产量比往年低了不少。幸好，小麦质量超出预期。我们作为种植户，对小麦的品质感到骄傲。”
>
> —— Chris Tanner，堪萨斯州小麦种植者

墨西哥湾方向可出口收获数据

	2026年按蛋白含量分组[1]			2026	2025	近5年
	低	中	高	平均值	平均值	平均值
小麦定等数据：						
容重 (磅/蒲式耳)	60.3	60.3	60.0	60.2	59.7	60.3
(公斤/百升)	79.4	79.3	79.0	79.2	78.6	79.3
损坏粒 (%)	0.6	0.1	0.5	0.4	0.4	0.5
杂质 (%)	0.2	0.1	0.1	0.1	0.1	0.2
皱缩及破损粒 (%)	0.9	1.1	1.1	1.0	0.6	0.9
总缺陷粒 (%)	1.6	1.3	1.6	1.6	1.1	1.5
等级	1 HRW	1 HRW	1 HRW	1 HRW	2 HRW	2 HRW
小麦非定等数据：						
粗杂 (%)	0.3	0.4	0.4	0.4	0.5	0.5
水分 (%)	11.8	11.4	11.1	11.3	11.7	11.4
蛋白 (%) 12%湿基/干基	11.0/12.5	12.1/13.7	13.5/15.3	12.6/14.3	12.0/13.6	12.3/14.0
灰分 (%) 14%湿基/干基	1.38/1.60	1.45/1.69	1.50/1.75	1.46/1.70	1.49/1.73	1.54/1.79
千粒重 (克)	29.2	28.4	27.4	28.0	29.9	30.1
籽粒大小 (%) 大/中/小	77/22/01	65/34/01	61/38/01	65/34/01	69/31/00	66/33/01
单颗粒：硬度	59.3	61.8	63.4	62.2	59.8	60.8
重量 (mg)	30.6	29.7	29.4	29.7	30.6	30.7
直径 (mm)	2.59	2.56	2.54	2.55	2.62	2.61
沉降值 (cc)	30.9	39.8	53.7	45.6	48.7	49.8
降落数值 (秒)	334	353	362	354	374	359
呕吐毒素 (ppm)	0.1	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
面粉数据：						
实验室出粉率 (%)[2]	70.1	70.6	70.8	70.6	75.7	76.0
粉色 L*	90.6	90.3	90.3	90.3	90.7	90.7
a*	-2.0	-1.9	-1.8	-1.9	-1.4	-0.9
b*	10.0	9.8	9.6	9.7	10.2	10.1
蛋白 (%) 14%湿基/干基	9.6/11.2	10.5/12.3	11.8/13.7	11.0/12.8	10.8/12.6	11.2/13.1
灰分 (%) 14%湿基/干基	0.46/0.54	0.47/0.55	0.46/0.54	0.46/0.54	0.54/0.63	0.53/0.62
湿面筋 (%) 14%湿基	23.2	27.6	31.1	28.6	28.1	28.9
降落数值 (秒)	345	376	396	380	374	359
糊化仪粘度: 65克 (BU)	522	579	721	645	696	718
RVA: 糊化温度 (ºC)/峰值粘度 (cP)	82.1/2162	77.7/2284	76.0/2515	77.6/2386	73.4/2259	—
热糊粘度 (cP)/最终粘度 (cP)	1369/2493	1487/2656	1692/2896	1575/2755	1540/2725	—
破损淀粉 (%)	8.0	7.9	8.0	8.0	6.2	6.0
溶剂保持力: 水/50%蔗糖溶液 (%)	61/108	63/113	64/113	63/112	66/113	66/113
5%乳酸溶液/5%碳酸钠溶液 (%)	127/82	134/85	142/84	137/84	138/88	135/87
面筋性能指数 (GPI)	0.67	0.68	0.72	0.70	0.69	0.68
面团特性：						
粉质仪：形成时间(分)	5.3	5.8	7.1	6.4	4.8	5.2
稳定时间(分)	12.0	13.5	16.6	14.9	9.4	9.2
吸水率(%)	57.8	58.8	60.6	59.6	58.9	58.4
吹泡仪：P (mm)	107	103	104	104	83	82
L (mm)	69	87	102	92	78	83
P/L 比值	1.55	1.19	1.02	1.14	1.06	1.04
W (10^{-4} 焦耳)	284	326	375	345	221	226
拉伸仪(45分/135分)：阻力$_{50}$(BU)	398/519	370/480	340/483	360/490	360/576	397/684
最大拉伸阻力 (BU)	616/690	600/696	617/716	612/706	495/786	-
延伸性 (cm)	15.3/13.7	17.6/14.9	17.6/15.4	17.1/14.9	14.9/13.8	14.7/13.2
面积 (cm^2)	121/123	137/133	137/143	134/136	97/133	91/126
R_{50}/E 比值	2.6/3.9	2.1/3.3	1.9/3.1	2.1/3.3	2.4/4.3	-
R_m/E 比值	4.0/5.1	3.4/4.7	3.5/4.7	3.6/4.8	3.3/5.8	-
烘焙性能评定：						
面包：烘焙吸水率 (%)	62.7	63.6	64.8	64.1	62.0	63.1
体积 (cc)	802	849	899	867	803	884
比容 (cc/g)	5.2	5.5	5.8	5.6	5.4	-
意大利面评价：						
粉色 L*	58.9	59.1	58.3	58.6	59.7	69.3
a*	3.3	3.2	3.3	3.3	4.8	4.1
b*	28.6	28.4	29.0	28.7	23.6	19.6
熟面重量 (g)	30.7	31.9	29.7	30.5	33.0	31.6
烹煮损失 (%)	6.2	5.8	5.2	5.6	6.6	5.7
熟面坚实度 (g cm)	7.6	7.7	8.3	8.0	6.8	7.0
占样品量百分比：	**17**	**18**	**39**	**74**		

[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 2026 年进行了修改；面粉、面团和最终产品的数值无法与之前几年进行比较。详见《分析方法》单册。

太平洋西北方向可出口收获调查

2026 年太平洋西北方向可出口的硬红冬麦作物在北部大平原及太平洋西北地区经历的生长条件复杂多变。蒙大拿州 4-5 月气候干旱，叠加局部霜冻，降低了最高单产潜力，但 6 月充足的降雨保障了小麦后期生长。北部与西部其余产区得益于及时的降雨而表现更佳，灌溉田尤为突出，而持续干旱则限制了旱作田的单产。尽管各产区品质存在差异，作物仍达到美国一等，籽粒健康，蛋白含量与去年和 5 年平均值相当，降落数值高。总体而言，作物具备可靠的制粉和烘焙性能，非常适合配麦以及面条应用。

太平洋西北方向可出口作物特点

等级： 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： 得益于生长季的及时降雨，容重增加，尤其是在蒙大拿和太平洋西北部各州。

小麦蛋白： 与去年和 5 年平均值相当。

小麦水分： 今年水分较低，原因是成熟期气候偏干。

籽粒特性： 太平洋西北部作物籽粒的重量和大小与去年相近，但籽粒硬度有所增加，更接近 5 年平均值。

小麦降落数值： 平均值高于去年和 5 年平均值，表明作物健康，基本没有发芽损伤。

布勒实验磨： 采用标准布勒 MLU-202 实验磨研磨平均大小的籽粒，所得出粉率符合预期。商业面粉厂应该会有更高的出粉率。

注：自 2026 年起，实验室制粉采用布勒 MLU-202 实验磨，不再使用往年的布勒串列式实验磨。MLU-202 的皮磨和心磨道数更少，制粉工艺流程与串列式实验磨存在差异，会得到不同的出粉率与面粉特性。因此，2026 年的实验磨制粉、面粉、面团和最终产品结果不可直接与往年以及 5 年平均值对比。

湿面筋： 与蛋白含量呈正相关，符合硬红冬麦的典型水平。

淀粉糊化特性： 糊化仪和快速粘度仪 (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。

破损淀粉： 高于去年，是由于更换了实验磨，而非因为作物本身的特性。这也体现在粉质仪吸水率和烘焙吸水率增加。

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。高于 0.70 表明面筋强度好，适用于配麦及烘焙应用。

面团特性： 太平洋西北部作物具备典型的吸水率和稳定时间，延伸性增加，这与烘焙结果相匹配。

面包： 烘焙吸水率、面包体积和比容符合该类小麦的典型特征，也与面筋性能指数和面团特性相符。今年的作物非常适合面条加工，以及与更高筋小麦配麦。

意大利面： 高蛋白样品所制作出的熟意大利面坚实度更高；不同蛋白水平样品之间的烹煮损失差异不大。

“今年作物经受了很大压力，但品质出人意料地好。种地就是一分耕耘一分收获。当然，这并不容易，但是，和家人一起劳作，收割整洁的田地，是件幸福的事。我们很幸运能在这里耕种土地、悉心照料它。因为热爱，所以好好干。”

—— Courtney Herzog，蒙大拿州小麦种植者



太平洋西北方向可出口收获数据

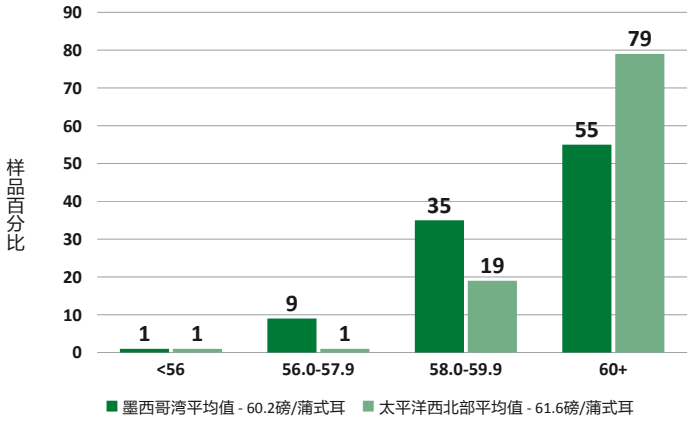
	2026年按蛋白含量分组[1] 低	中	高	2026 平均值	2025 平均值	近5年 平均值
小麦定等数据：						
容重 (磅/蒲式耳)	61.4	61.7	61.5	61.6	60.7	60.9
(公斤/百升)	80.8	81.1	80.9	81.0	79.9	80.1
损坏粒 (%)	0.2	0.5	0.0	0.2	0.1	0.2
杂质 (%)	0.0	0.2	0.2	0.2	0.0	0.1
皱缩及破损粒 (%)	0.5	0.9	1.0	0.9	0.8	0.8
总缺陷粒 (%)	0.6	1.6	1.2	1.3	0.9	1.2
等级	1 HRW	1 HRW	1 HRW	1 HRW	1 HRW	1 HRW
小麦非定等数据：						
粗杂 (%)	0.2	0.4	0.4	0.4	0.5	0.5
水分 (%)	9.3	9.9	10.0	9.9	11.0	10.2
蛋白 (%) 12%湿基/干基	10.5/11.9	12.0/13.7	13.4/15.2	12.4/14.1	12.3/14.0	12.3/14.0
灰分 (%) 14%湿基/干基	1.39/1.58	1.49/1.73	1.50/1.74	1.48/1.72	1.42/1.66	1.50/1.74
千粒重 (克)	33.6	30.6	28.4	30.0	30.8	30.2
籽粒大小 (%) 大/中/小	81/18/01	70/30/01	59/40/01	66/33/01	66/34/00	62/37/01
单颗粒：硬度	62.1	61.9	65.9	63.7	56.5	63.8
重量 (mg)	34.6	32.2	30.0	31.5	32.6	32.6
直径 (mm)	2.74	2.61	2.54	2.60	2.62	2.64
沉降值 (cc)	36.3	42.6	57.3	48.2	57.6	55.0
降落数值 (秒)	323	401	403	392	359	365
呕吐毒素 (ppm)	0.0	0.0	0.1	0.0	0.1	0.0
面粉数据：						
实验室出粉率 (%)[2]	72.9	73.4	72.6	73.0	76.0	75.7
粉色 L*	90.5	90.6	90.4	90.5	90.8	90.7
a*	-2.0	-2.0	-1.9	-2.0	-1.4	-0.9
b*	10.1	10.0	10.1	10.1	10.2	10.3
蛋白 (%) 14%湿基/干基	9.4/10.9	10.8/12.6	12.2/14.2	11.2/13.1	11.3/13.2	11.5/13.5
灰分 (%) 14%湿基/干基	0.44/0.51	0.43/0.50	0.43/0.50	0.43/0.50	0.51/0.59	0.52/0.60
湿面筋 (%) 14%湿基	23.8	28.2	31.8	29.2	29.0	30.1
降落数值 (秒)	374	411	408	405	359	365
糊化仪粘度: 65克 (BU)	516	795	810	765	790	771
RVA: 糊化温度 (ºC)/峰值粘度 (cP)	68.0/2509	70.6/2519	68.4/2688	69.3/2591	76.0/2338	-
热糊粘度 (cP)/最终粘度 (cP)	1678/2908	1891/3192	1926/3234	1878/3173	1668/2926	-
破损淀粉 (%)	8.2	7.0	7.5	7.4	6.1	6.3
溶剂保持力: 水/50%蔗糖溶液 (%)	69/111	68/115	70/119	69/116	66/114	66/112
5%乳酸溶液/5%碳酸钠溶液 (%)	145/95	154/97	157/94	154/96	138/87	134/88
面筋性能指数 (GPI)	0.71	0.73	0.74	0.73	0.69	0.67
面团特性：						
粉质仪：形成时间(分)	5.6	7.2	9.2	7.9	5.1	5.4
稳定时间(分)	11.3	14.4	17.7	15.5	9.5	9.1
吸水率(%)	59.4	59.9	62.0	60.7	58.6	59.3
吹泡仪：P (mm)	109	117	114	115	81	92
L (mm)	68	89	101	92	92	78
P/L 比值	1.60	1.31	1.13	1.25	0.88	1.22
W (10^{-4} 焦耳)	275	360	398	365	246	244
拉伸仪(45分/135分)：阻力$_{50}$(BU)	358/594	317/520	-	327/537	363/609	415/712
最大拉伸阻力 (BU)	517/751	504/705	-	507/716	499/834	-
延伸性 (cm)	15.1/12.4	16.2/13.3	-	15.9/13.1	15.0/13.8	14.7/13.1
面积 (cm^2)	103/121	106/120	-	105/120	97/140	96/132
R_{50}/E 比值	2.4/4.8	2.0/3.9	-	2.1/4.1	2.5/4.6	-
R_m/E 比值	3.4/6.1	3.1/5.3	-	3.2/5.5	3.4/6.2	-
烘焙性能评定：						
面包：烘焙吸水率 (%)	63.3	63.3	64.5	63.8	62.5	63.7
体积 (cc)	766	840	906	859	786	864
比容 (cc/g)	4.9	5.4	5.7	5.5	5.2	-
意大利面评价：						
粉色 L*	57.2	56.3	57.9	57.1	58.1	68.8
a*	4.4	4.5	3.7	4.1	5.0	4.1
b*	29.2	30.1	30.7	30.3	25.5	20.4
熟面重量 (g)	31.6	31.0	30.8	31.0	31.8	31.5
烹煮损失 (%)	5.8	6.0	5.8	5.9	6.5	7.2
熟面坚实度 (g cm)	7.4	7.8	8.0	7.8	7.2	5.5
占样品量百分比：	**10**	**9**	**7**	**26**		

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

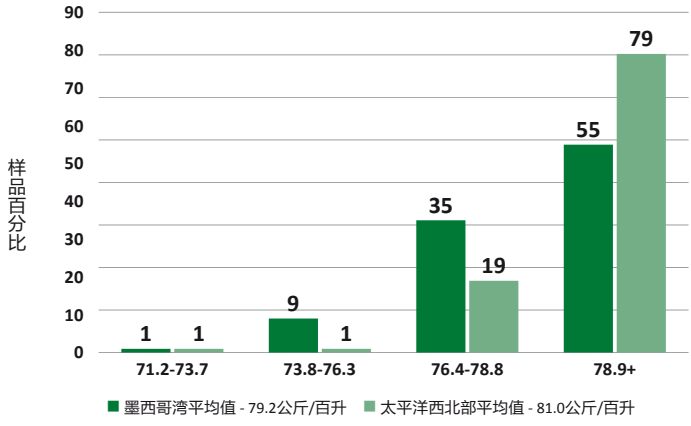
[2] 实验磨出粉率的计算方式在 2026 年进行了修改；面粉、面团和最终产品的数值无法与之前几年进行比较。详见《分析方法》单册。

分布图

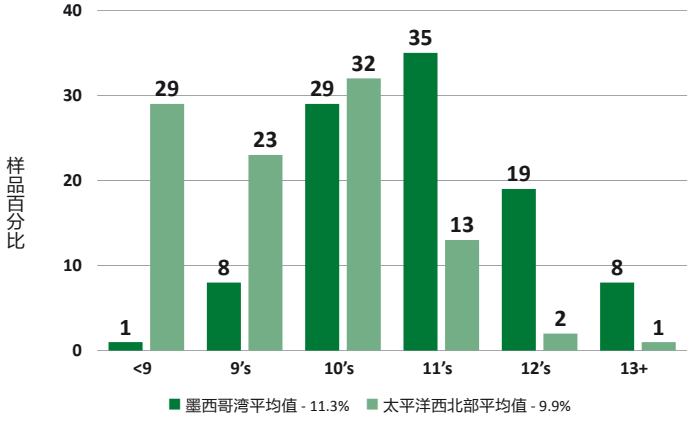
容重 | 磅/蒲式耳



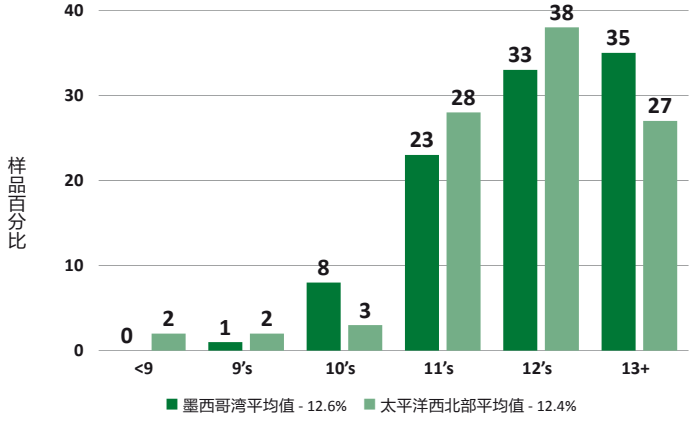
容重 | 公斤/百升



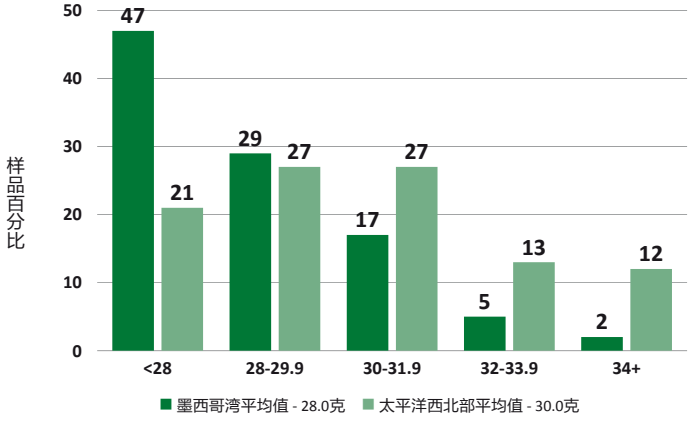
小麦水分 | 百分比



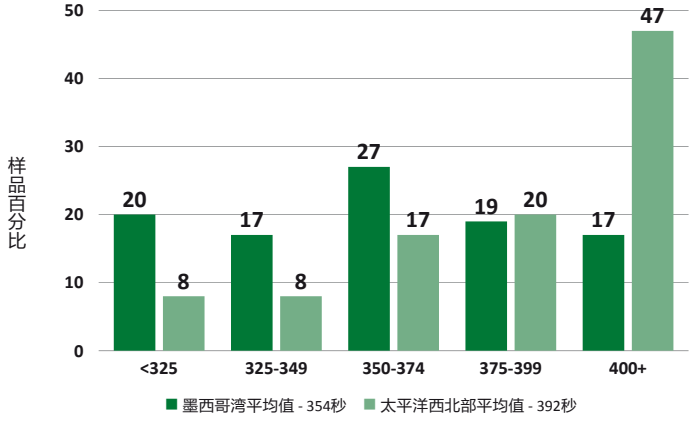
蛋白含量 (12%湿基) | 百分比



千粒重 | 克



降落数值 | 秒



注：由于四舍五入的关系，总计不一定是100%。

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。

对制粉师来说，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
- 拉面用混合粉
- 非杜伦麦的意大利面
- 配粉改良
- 面粉 (通用粉、面包粉)

扫描二维码，获取美国小麦分析方法手册。

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）收集样品并进行品质分析。

样品检测

官方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 组复合样品进行检测。根据估算产量加权处理的检测结果按“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。品质检测方法概述见《分析方法手册》。

769

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)

	2026	2025	2024	2023	2022
爱达荷	0.3	0.4	0.4	0.3	0.3
明尼苏达	1.7	2.1	2.2	2.1	2.0
蒙大拿	2.3	1.5	1.7	2.1	1.7
北达科他	6.2	7.5	8.4	7.2	7.2
南达科他	0.7	0.9	0.8	0.8	0.9
华盛顿	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1
六州小计	**11.3**	**12.5**	**13.7**	**12.7**	**12.2**
太平洋西北方向可出口	5.2	6.2	6.6	5.7	5.8
墨西哥湾/大湖区方向可出口	6.1	6.3	7.1	7.0	6.3
硬红春麦总产量	**11.3**	**12.5**	**13.7**	**12.7**	**12.2**

所列数据基于美国农业部 2026 年 9 月 30 日的作物估产报告。



气候和收获

播种： 美国农业部估算，2026 年硬红春麦的播种面积为 360 万公顷 (900 万英亩)。大部分作物播种时土壤条件适宜，但西部地区土壤较为干旱。北部地区因土壤温度较低并伴随部分降雨，播种延迟。尽管播种有所延迟，但大部分麦田在 5 月底前完成播种，略早于平均水平。

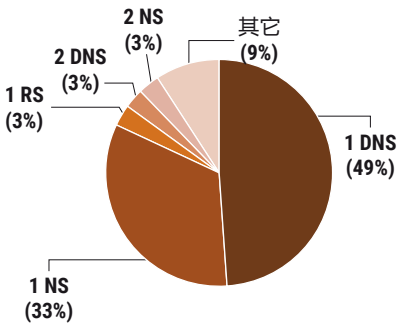
生长： 受干旱、大风以及气温剧烈波动等多变天气影响，小麦出苗缓慢且出苗不齐。整个生长季气候条件好坏不一，部分产区水分过剩，而另一些地区则遭遇严重干旱。东部及北部产区作物生长条件整体更为有利，西部产区作物受胁迫压力更大。整体病害压力较低，仅个别地区病害风险偏高。

收获： 收获始于 7 月末，气候整体干燥，8 月大部分时间收获进展较快。9 月降雨造成北部产区收割延迟，但大部分收获工作在 9 月中旬之前已完成。

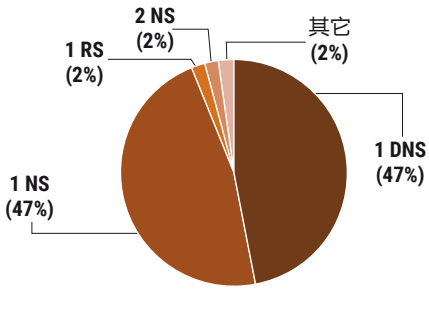
产量： 2026 年美国硬红春麦产量估测为 1130 万吨（4.16 亿蒲式耳），比去年减少 9%。播种面积缩减以及整体单产下滑导致产量减少，但在部分产区遭遇高温干旱胁迫的情况下，单产总体好于预期。

等级分布图

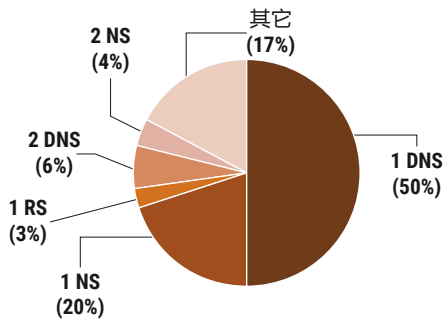
总体



墨西哥湾/大湖区

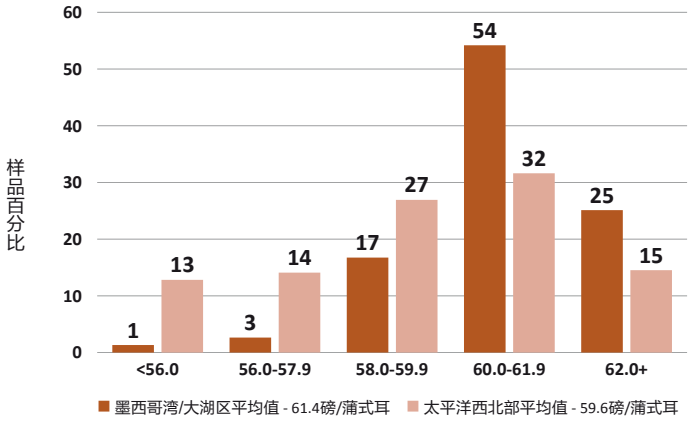


太平洋西北部

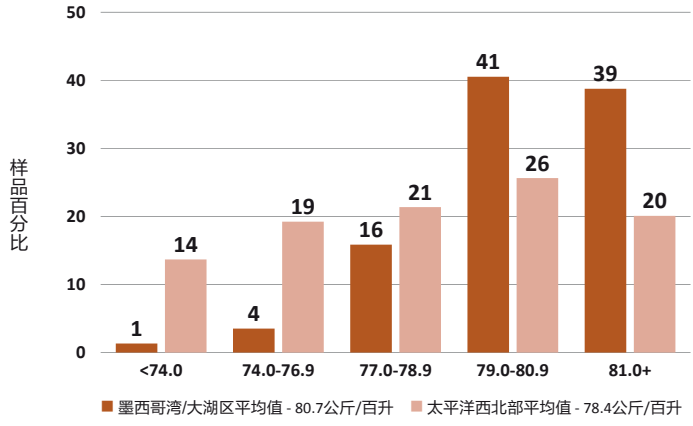


分布图

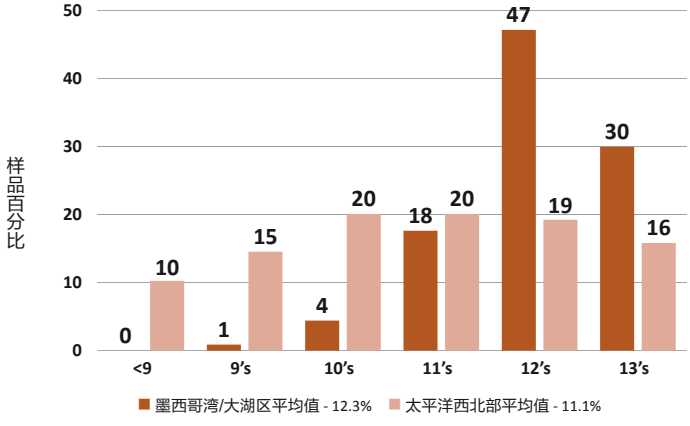
容重 | 磅/蒲式耳



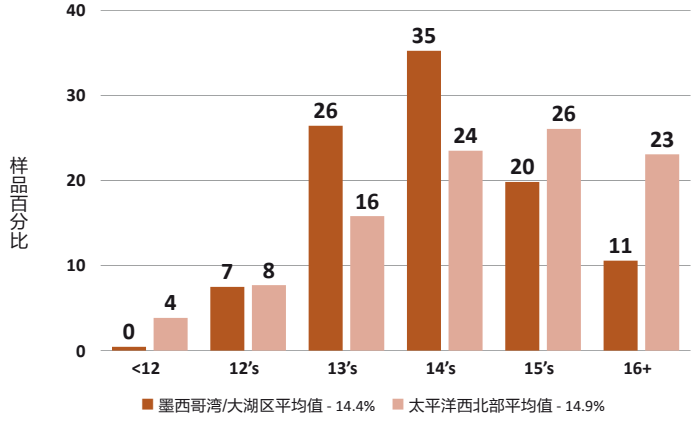
容重 | 公斤/百升



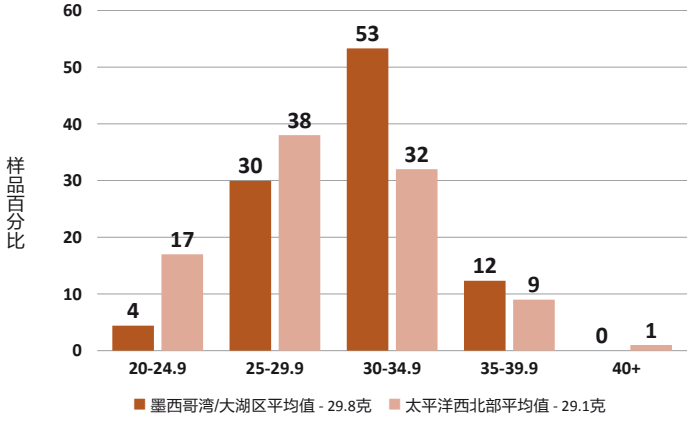
小麦水分 | 百分比



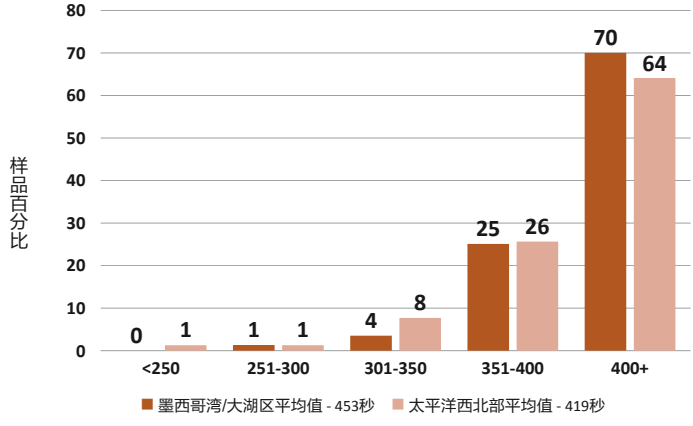
蛋白含量 (12%湿基) | 百分比



千粒重 | 克



降落数值 | 秒



注：由于四舍五入的关系，总计不一定是100%。

综合收获数据

	2026年按蛋白含量分组[1] 低	中	高	2026 平均值	2025 平均值	近5年 平均值
小麦定等数据：						
容重 (磅/蒲式耳)	61.8	61.3	59.5	60.5	61.6	61.5
(公斤/百升)	81.3	80.6	78.4	79.6	81.0	80.8
损坏粒 (%)	0.3	0.5	0.3	0.3	0.3	0.4
杂质 (%)	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
皱缩及破损粒 (%)	0.8	0.7	1.1	0.9	0.5	0.9
总缺陷粒 (%)	1.1	1.2	1.4	1.2	0.8	1.3
玻璃质粒 (%)	66	68	78	73	62	67
等级	1 NS	1 NS	1 DNS	1 NS	1 NS	1 NS
小麦非定等数据：						
粗杂 (%)	0.6	0.5	0.7	0.7	0.6	0.6
水分 (%)	11.7	12.1	11.6	11.7	12.2	12.0
蛋白 (%) 12%湿基/干基	12.8/14.6	14.1/16.0	15.6/17.7	14.7/16.7	14.4/16.3	14.5/16.4
灰分 (%) 14%湿基/干基	1.56/1.81	1.54/1.79	1.59/1.85	1.57/1.83	1.53/1.78	1.53/1.78
千粒重 (克)	30.7	29.9	28.7	29.4	33.9	32.0
籽粒大小 (%) 大/中/小	44/53/03	40/57/03	32/62/06	36/59/05	54/44/02	45/52/03
沉降值 (cc)	64.0	64.0	65.0	65.0	65.0	66.0
降落数值 (秒)	427	444	434	436	404	392
呕吐毒素 (ppm)	0.3	0.1	0.1	0.2	0.3	0.2
面粉数据：						
实验室出粉率 (%)[2]	67.1	65.9	66.6	66.5	68.0	67.0
粉色 L*	89.6	89.2	89.5	89.5	89.3	90.1
a*	-2.0	-1.8	-1.8	-1.8	-1.8	-1.5
b*	9.6	9.6	9.7	9.7	9.3	9.5
蛋白 (%) 14%湿基/干基	11.7/13.6	12.9/15.0	14.6/17.0	13.6/15.8	13.3/15.5	13.2/15.3
灰分 (%) 14%湿基/干基	0.54/0.62	0.52/0.60	0.56/0.65	0.54/0.63	0.53/0.61	0.49/0.57
湿面筋 (%) 14%湿基	29.4	33.8	37.6	35.0	34.3	34.5
降落数值 (秒)	412	395	411	407	406	396
糊化仪粘度: 65克 (BU)	616	674	657	655	573	648
RVA: 糊化温度 (°C)/峰值粘度 (cP)	87.9/2382	88.6/2297	88.8/2307	88.6/2318	87.3/2199	84.4/2164
热糊粘度 (cP)/最终粘度 (cP)	1788/2635	1770/2614	1807/2619	1793/2620	1462/2346	1616/2462
破损淀粉 (%)	7.4	6.6	6.7	6.8	7.1	6.6
溶剂保持力: 水/50%蔗糖溶液 (%)	71/116	68/117	72/117	70/117	72/120	71/118
5%乳酸溶液/5%碳酸钠溶液 (%)	145/98	142/92	139/95	141/95	147/102	150/99
面筋性能指数 (GPI)	0.67	0.68	0.65	0.66	0.66	0.69
面团特性：						
粉质仪：形成时间(分)	6.2	7.2	8.3	7.6	7.3	7.9
稳定时间(分)	10.7	11.5	12.7	12.0	12.3	14.1
吸水率(%)	62.2	62.4	64.5	63.4	63.6	62.3
吹泡仪：P (mm)	96	89	93	92	94	92
L (mm)	109	131	135	129	131	129
P/L 比值	0.88	0.68	0.69	0.72	0.72	0.71
W (10^{-4} 焦耳)	360	386	419	399	413	408
拉伸仪(45分/135分)：阻力$_{50}$(BU)	345/492	309/497	332/487	328/490	-	-
最大拉伸阻力 (BU)	547/797	519/783	548/860	540/826	536/802	565/986
延伸性 (cm)	17.1/17.4	16.3/15.7	18.8/17.6	17.8/17.0	17.8/16.8	16.8/14.4
面积 (cm^2)	118/176	106/153	132/187	122/175	121/164	120/171
R_{50}/E 比值	20.2/28.4	19.0/31.5	17.7/27.9	18.5/29.0	-	-
R_m/E 比值	32.0/45.9	31.8/49.7	29.1/49.3	30.4/48.8	-	-
烘焙性能评定：						
面包：烘焙吸水率 (%)	63.4	64.1	66.1	65.0	65.6	66.4
体积 (cc)	933	1012	1088	1038	966	962
比容 (cc/g)	7.40	8.01	8.60	8.21	7.53	-
意大利面评价：						
粉色 L*	57.3	57.0	55.8	56.4	56.0	57.9
a*	4.7	4.8	5.2	5.0	5.4	4.8
b*	28.7	28.5	27.9	28.2	25.9	27.3
熟面重量 (g)	30.1	29.8	29.2	29.6	31.8	31.4
烹煮损失 (%)	5.6	5.4	4.6	5.0	6.2	6.5
熟面坚实度 (g cm)	7.8	8.3	9.4	8.8	7.4	4.9
占样品量百分比：	**19**	**28**	**53**	**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

2026 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、籽粒健康、蛋白含量高于去年和 5 年平均值。容重仍高，玻璃质粒含量增加，降落数值表明作物健康。籽粒小于去年，但面团测试表明筋性和延伸性均衡。面包体积和比容高于去年和 5 年平均值。总体而言，今年作物具备可靠的制粉和烘焙性能，适用于面包制作、配粉及其他高蛋白产品应用。

墨西哥湾 / 大湖区方向可出口作物特点

等级： 2026 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（NS），96% 的样品达到美国一等。

容重： 平均值为 61.4 磅 / 蒲式耳（80.7 公斤 / 百升），略低于去年和 5 年平均值，但仍高。

损坏粒： 略低于去年和 5 年平均值。

皱缩与破损粒： 较去年与 5 年平均值小幅上升，但仍处于低位。

玻璃质粒： 深褐色、坚硬、玻璃质状 (DHV) 籽粒平均含量为 70%，高于去年及 5 年平均值。

小麦蛋白： 平均值为 14.4%（12% 湿基），略高于去年和 5 年平均值。44% 的样品属于高蛋白组。

千粒重： 低于去年和 5 年平均值。大籽粒占比减少，中等籽粒占比增加。

小麦降落数值： 高于去年和 5 年平均值，表明作物健康，基本没有发芽损坏。

呕吐毒素 (DON)： 平均值为 0.2 ppm，低于去年和 5 年平均值。

布勒实验磨制粉： 出粉率低于去年和 5 年平均值。面粉灰分与去年持平，高于 5 年平均值，而粉色与去年相近。

湿面筋： 高于去年，略高于 5 年平均值，与较高的蛋白含量相符。

淀粉糊化特性： 糊化仪和快速粘度分析仪（RVA）粘度值都高于去年和 5 年平均值，与高降落数值相符。

面团特性： 粉质仪吸水率与去年持平，略高于 5 年平均值，而稳定时间低于去年和 5 年平均值。吹泡仪结果显示，阻力和延伸性基本符合历年水平。拉伸仪结果显示，经较长静置时间后，面团拉伸阻力高于去年，延伸性与拉伸面积基本与历史表现相当。

面包： 烘焙吸水率略高于去年，但低于 5 年平均值。面包体积和比容高于去年和 5 年平均值，表明烘焙表现优异。

意大利面： 高蛋白样品所制作出的熟意大利面坚实度更高，烹煮损失更低，符合预期的意面烹煮特性。

> “我们这个区生长季天气不利，但产量仍让大家惊喜。收获期大部分时间天气干燥，收割得以快速完成。蛋白质含量高于正常水平，个别地块容重偏低。总的来说，我们的小麦等级高，品质优异。”
>
> —— Scott Huso，北达科他州小麦种植者

墨西哥湾 / 大湖区方向可出口收获数据

	2026年按蛋白含量分组[1] 低	中	高	2026 平均值	2025 平均值	近5年 平均值
小麦定等数据：						
容重 (磅/蒲式耳)	62.0	61.7	60.9	61.4	61.7	62.0
(公斤/百升)	81.5	81.1	80.1	80.7	81.2	81.5
损坏粒 (%)	0.5	0.3	0.2	0.3	0.4	0.4
杂质 (%)	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
皱缩及破损粒 (%)	0.5	0.6	0.6	0.6	0.4	0.5
总缺陷粒 (%)	1.0	0.9	0.8	0.9	0.8	0.9
玻璃质粒 (%)	62	65	77	70	54	57
等级	1 NS	1 NS	1 DNS	1 NS	1 NS	1 NS
小麦非定等数据：						
粗杂 (%)	0.6	0.4	0.5	0.5	0.4	0.5
水分 (%)	12.4	12.5	12.2	12.3	12.8	12.7
蛋白 (%) 12%湿基/干基	13.0/14.8	14.1/16.0	15.2/17.3	14.4/16.4	14.2/16.1	14.2/16.2
灰分 (%) 14%湿基/干基	1.59/1.85	1.54/1.79	1.58/1.84	1.57/1.82	1.55/1.80	1.53/1.78
千粒重 (克)	30.1	29.5	29.9	29.8	34.0	33.7
籽粒大小 (%) 大/中/小	46/52/02	43/54/03	41/56/03	43/54/03	59/39/01	56/42/02
沉降值 (cc)	62.0	62.0	61.0	62.0	63.0	65.0
降落数值 (秒)	425	446	469	453	410	384
呕吐毒素 (ppm)	0.4	0.1	0.2	0.2	0.3	0.3
面粉数据：						
实验室出粉率 (%)[2]	67.0	65.0	66.9	66.2	68.6	67.5
粉色 L*	89.6	89.1	89.7	89.5	89.3	90.0
a*	-2.0	-1.7	-1.9	-1.8	-1.8	-1.4
b*	9.8	9.6	9.4	9.5	9.4	9.4
蛋白 (%) 14%湿基/干基	11.7/13.6	12.8/14.9	14.3/16.6	13.3/15.5	13.1/15.2	13.0/15.1
灰分 (%) 14%湿基/干基	0.53/0.62	0.50/0.58	0.55/0.64	0.53/0.61	0.54/0.62	0.49/0.57
湿面筋 (%) 14%湿基	29.2	33.4	36.8	34.2	33.4	33.9
降落数值 (秒)	388	384	397	391	404	386
糊化仪粘度: 65克 (BU)	617	720	693	689	536	591
RVA: 糊化温度 (°C)/峰值粘度 (cP)	88.0/2346	88.9/2295	88.8/2355	88.7/2332	87.4/2167	84.8/2094
热糊粘度 (cP)/最终粘度 (cP)	1740/2608	1781/2616	1790/2652	1778/2631	1449/2355	1539/2385
破损淀粉 (%)	7.2	6.4	7.0	6.8	7.2	6.4
溶剂保持力: 水/50%蔗糖溶液 (%)	69/113	67/116	71/112	69/114	71/117	70/116
5%乳酸溶液/5%碳酸钠溶液 (%)	142/94	139/89	141/94	140/92	142/99	147/97
面筋性能指数 (GPI)	0.68	0.68	0.68	0.68	0.65	0.69
面团特性：						
粉质仪：形成时间(分)	6.5	7.1	8.1	7.5	7.5	7.5
稳定时间(分)	10.7	10.8	11.6	11.2	12.1	13.9
吸水率(%)	61.7	61.9	64.0	62.8	62.8	62.3
吹泡仪：P (mm)	91	86	92	90	92	92
L (mm)	111	133	135	130	126	125
P/L 比值	0.82	0.65	0.68	0.69	0.73	0.73
W (10^{-4} 焦耳)	356	380	412	391	392	400
拉伸仪(45分/135分)：阻力$_{50}$(BU)	324/462	307/482	321/407	317/443	-	-
最大拉伸阻力 (BU)	552/787	506/750	521/725	521/745	525/713	558/932
延伸性 (cm)	17.0/17.6	15.7/15.5	18.7/18.5	17.3/17.3	16.9/17.9	17.0/15.0
面积 (cm^2)	118/175	100/147	124/169	114/162	111/160	120/170
R_{50}/E 比值	19.1/26.3	19.6/31.1	17.2/22.0	18.4/26.0	-	-
R_m/E 比值	32.5/44.7	32.2/48.4	27.9/39.2	30.2/43.4	-	-
烘焙性能评定：						
面包：烘焙吸水率 (%)	63.3	63.5	66.2	64.7	64.3	65.7
体积 (cc)	930	1020	1063	1024	948	961
比容 (cc/g)	7.43	8.12	8.42	8.14	7.44	-
意大利面评价：						
粉色 L*	57.3	57.7	56.6	57.1	55.6	57.7
a*	4.8	4.6	5.1	4.8	5.5	4.9
b*	28.2	28.9	27.7	28.2	25.4	26.6
熟面重量 (g)	30.1	30.0	29.5	29.8	31.5	31.1
烹煮损失 (%)	5.9	5.5	5.1	5.4	5.9	6.4
熟面坚实度 (g cm)	7.5	8.7	9.5	8.9	7.7	5.1
占样品量百分比：	**9**	**17**	**23**	**49**		

[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

2026 年太平洋西北方向可出口的硬红春麦作物蛋白高、玻璃质粒含量高，且降落数值高。平均等级为美国一等褐色北方春麦，损坏粒少。受生长季阶段性高温干旱影响，容重和籽粒大小有所下降，等级分布更广。 面团测试表明筋性和延展性好，面包体积和比容均高于去年和 5 年平均值。总体而言，今年作物具备可靠的制粉和烘焙性能，适用于面包制作与配麦应用。

太平洋西北方向可出口作物特点

等级： 2026 年太平洋西北方向可出口作物的平均等级为美国一等褐色北方春麦 (DNS)。

容重： 平均值为 59.6 磅 / 蒲式耳（ 78.4 公斤 / 百升 ），低于去年和 5 年平均值。

损坏粒： 含量仍低，与去年和 5 年平均值相似。

皱缩及破损粒： 高于去年，但与 5 年平均值一致。

玻璃质粒： 深褐色、坚硬、玻璃质状籽粒平均含量为 76%，高于去年，与 5 年平均值持平。

小麦蛋白： 平均值为 14.9% (12% 湿基)，高于去年，略高于 5 年平均值。超过一半的样品属于高蛋白组。

千粒重： 低于去年，略低于 5 年平均值。大籽粒占比减少，中、小籽粒占比增加。

小麦降落数值： 高于去年和 5 年平均值，表明作物健康，基本没有发芽损坏。

呕吐毒素： 平均值为 0.1 ppm，低于去年，与 5 年平均值持平。

布勒实验磨制粉： 出粉率略低于去年，略高于 5 年平均值。面粉灰分高于去年和 5 年平均值，而粉色与去年相似。

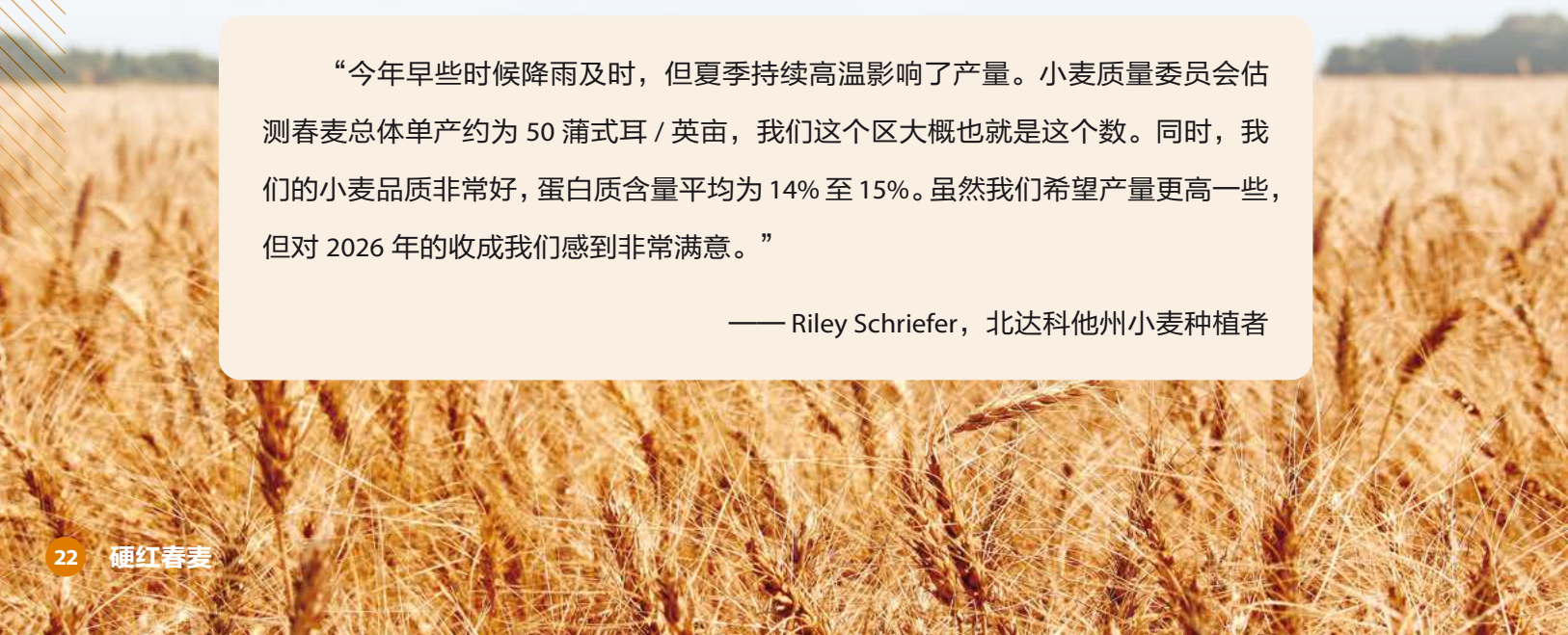
湿面筋： 略高于去年和 5 年平均值，与较高的蛋白含量相符。

淀粉糊化特性： 糊化仪粘度值略高于去年，但低于 5 年平均值。快速粘度分析仪（ RVA ）粘度值高于去年和 5 年平均值。

面团特性： 粉质仪吸水率与去年持平，高于 5 年平均值。形成时间略长与去年，稳定时间与去年相近，低于 5 年平均值。吹泡仪数据表明筋性和延伸性好。拉伸仪数据显示，经较长静置时间后，面团拉伸阻力和拉伸面积高于去年。

面包： 烘焙吸水率略低于去年和 5 年平均值。面包体积和比容高于去年和 5 年平均值，表明烘焙表现优异。

意大利面： 相比于中低蛋白样品，高蛋白样品所制作出的熟意大利面坚实度更高，烹煮损失更低，符合预期的意面烹煮特性。



“今年早些时候降雨及时，但夏季持续高温影响了产量。小麦质量委员会估测春麦总体单产约为 50 蒲式耳 / 英亩，我们这个区大概也就是这个数。同时，我们的小麦品质非常好，蛋白质含量平均为 14% 至 15%。虽然我们希望产量更高一些，但对 2026 年的收成我们感到非常满意。”

—— Riley Schriefer，北达科他州小麦种植者

太平洋西北方向可出口收获数据

	2026年按蛋白含量分组[1] 低	中	高	2026 平均值	2025 平均值	近5年 平均值
小麦定等数据：						
容重 (磅/蒲式耳)	61.7	60.7	58.5	59.6	61.5	61.0
(公斤/百升)	81.1	79.8	77.0	78.4	80.9	80.2
损坏粒 (%)	0.1	0.9	0.3	0.4	0.3	0.3
杂质 (%)	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
皱缩及破损粒 (%)	1.1	0.9	1.4	1.2	0.7	1.2
总缺陷粒 (%)	1.2	1.8	1.7	1.6	1.0	1.5
玻璃质粒 (%)	69	72	79	76	70	76
等级	1 NS	1 NS	1 DNS	1 DNS	1 NS	1 DNS
小麦非定等数据：						
粗杂 (%)	0.7	0.7	0.9	0.8	0.8	0.8
水分 (%)	11.0	11.4	11.1	11.1	11.6	11.3
蛋白 (%) 12%湿基/干基	12.7/14.4	14.1/16.0	15.9/18.1	14.9/16.9	14.5/16.5	14.7/16.7
灰分 (%) 14%湿基/干基	1.53/1.78	1.54/1.79	1.60/1.86	1.57/1.83	1.51/1.76	1.52/1.77
千粒重 (克)	31.3	30.4	27.8	29.1	33.8	30.3
籽粒大小 (%) 大/中/小	42/54/04	34/62/04	25/67/08	30/64/06	49/48/02	35/60/05
沉降值 (cc)	65.0	68.0	68.0	67.0	67.0	67.0
降落数值 (秒)	428	442	407	419	399	399
呕吐毒素 (ppm)	0.3	0.1	0.1	0.1	0.2	0.1
面粉数据：						
实验室出粉率 (%)	67.1	67.2	66.3	66.7	67.4	66.4
粉色 L*	89.6	89.4	89.4	89.4	89.4	90.1
a*	-2.0	-1.9	-1.8	-1.9	-1.8	-1.5
b*	9.5	9.6	9.9	9.8	9.2	9.7
蛋白 (%) 14%湿基/干基	11.7/13.6	13.1/15.2	14.8/17.2	13.8/16.1	13.6/15.8	13.4/15.5
灰分 (%) 14%湿基/干基	0.54/0.63	0.54/0.63	0.56/0.65	0.55/0.64	0.52/0.60	0.49/0.57
湿面筋 (%) 14%湿基	29.6	34.4	38.2	35.7	35.3	35.1
降落数值 (秒)	434	413	422	422	408	406
糊化仪粘度: 65克 (BU)	616	603	630	621	611	702
RVA: 糊化温度 (°C)/峰值粘度 (cP)	87.9/2415	88.1/2299	88.8/2270	88.5/2305	87.2/2232	83.9/2191
热糊粘度 (cP)/最终粘度 (cP)	1831/2659	1753/2611	1820/2593	1807/2610	1475/2336	1646/2483
破损淀粉 (%)	7.5	6.9	6.5	6.8	7.0	6.3
溶剂保持力: 水/50%蔗糖溶液 (%)	72/119	70/119	72/121	72/120	73/123	71/121
5%乳酸溶液/5%碳酸钠溶液 (%)	147/102	147/96	137/96	141/97	153/105	152/101
面筋性能指数 (GPI)	0.67	0.68	0.63	0.65	0.67	0.69
面团特性：						
粉质仪：形成时间(分)	5.9	7.3	8.5	7.7	7.1	8.3
稳定时间(分)	10.7	12.7	13.5	12.8	12.4	14.2
吸水率(%)	62.6	63.1	64.8	64.0	64.4	63.1
吹泡仪：P (mm)	100	93	94	95	97	92
L (mm)	108	127	135	128	136	133
P/L 比值	0.93	0.73	0.70	0.74	0.71	0.69
W (10^{-4} 焦耳)	364	396	424	406	434	415
拉伸仪(45分/135分)：阻力$_{50}$(BU)	363/519	313/519	340/548	339/536	-	-
最大拉伸阻力 (BU)	543/806	540/833	569/965	558/905	547/895	572/1038
延伸性 (cm)	17.2/17.2	17.3/16.1	18.9/16.9	18.2/16.8	18.7/15.6	16.5/13.7
面积 (cm^2)	118/177	116/163	138/201	129/188	132/169	121/172
R_{50}/E 比值	21.1/30.2	18.1/32.2	18.0/32.4	18.6/31.9	-	-
R_m/E 比值	31.6/46.9	31.2/51.7	30.1/57.1	30.6/53.9	-	-
烘焙性能评定：						
面包：烘焙吸水率 (%)	63.5	65.0	66.0	65.3	66.9	67.0
体积 (cc)	935	1000	1108	1051	985	964
比容 (cc/g)	7.38	7.84	8.74	8.28	7.63	-
意大利面评价：						
粉色 L*	57.4	55.8	55.1	55.7	59.1	58.0
a*	4.7	5.1	5.4	5.2	3.7	4.7
b*	29.2	27.9	28.0	28.2	29.6	27.7
熟面重量 (g)	30.1	29.6	29.1	29.4	29.2	31.4
烹煮损失 (%)	5.3	5.3	4.2	4.7	5.2	6.5
熟面坚实度 (g cm)	8.1	7.8	9.4	8.8	5.9	4.9
占样品量百分比：	**10**	**11**	**30**	**51**		

[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)

扫描二维码，获取美国小麦分析方法手册。

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进行小麦和面粉的品质分析。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、千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 组复合样品，所有密穗白麦样品做 1 个复合样品进行分析。品质检测方法概述见《分析方法手册》。

345
份软白麦

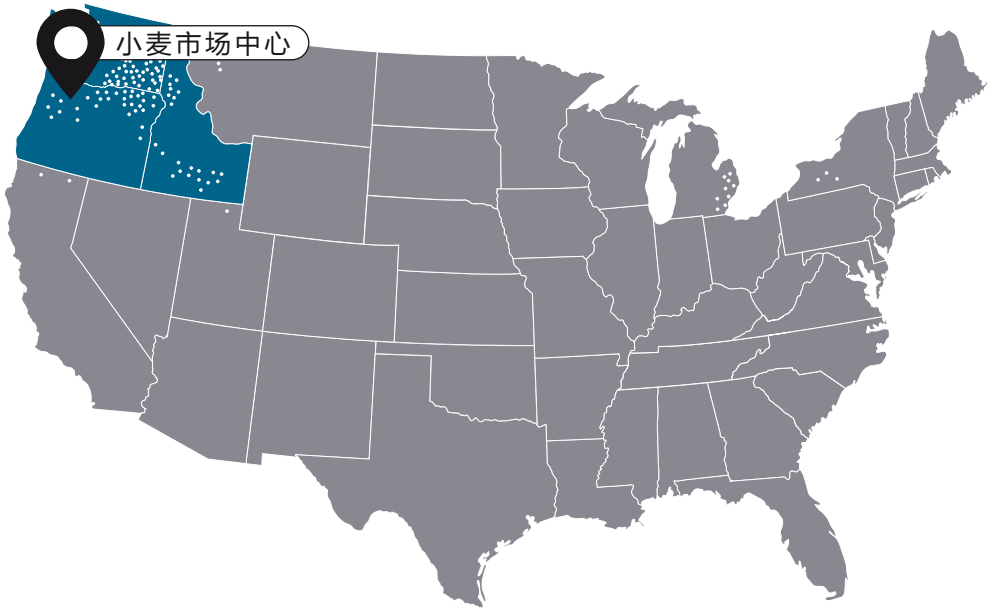
57
份密穗白麦

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

97%



软白麦的产量

软白麦主要生产州（单位：百万吨）

	2026		2025		2024		2023		2022	
	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	4.0	0.1	3.4	0.1	3.4	0.2	2.6	0.1	3.3	0.3
俄勒冈	1.4	0.0	1.3	0.0	1.3	0.0	1.0	0.0	1.3	0.0
爱达荷	1.6	0.0	1.8	0.0	1.7	0.0	1.5	0.0	1.7	0.0
三州小计	**7.1**	**0.2**	**6.5**	**0.1**	**6.4**	**0.2**	**5.1**	**0.2**	**6.3**	**0.3**
三州软白麦总产量	**7.2**		**6.6**		**6.6**		**5.3**		**6.6**	
全美软白麦总产量	**7.6**		**7.1**		**6.7**		**5.8**		**6.9**	

所列数据基于美国农业部 2026 年 9 月 30 日的作物估产报告。
非零数值由于四舍五入会显示为 0.0

收获调查

2026 年太平洋西北地区 (PNW) 软白麦生长季前期降雨及时、气温适中，后期则较为干燥，为收获创造良好条件。今年的软白麦面筋强度为适当弱至中等，最终产品品质为良好至优异。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

播种： 美国农业部估算，2026 年太平洋西北地区软白麦播种面积为 160 万公顷 (390 万英亩)，比去年增加 4%。秋季土壤墒情充足，冬麦作物立株良好；春季播种则得益于普遍充足的土壤墒情和早春凉爽的气候。

生长期： 春季阶段性降雨为产区大部分作物的生长和单产潜力提供了有利条件。局部地区遭遇冰雹、暴雨、大风，品质出现小幅分化，而在小麦临近成熟时，产区普遍出现高温干旱天气。冬播麦田整体受益于生长期的充足水分，而春播麦田受后期高温影响更为明显。

收获： 收获时天气条件整体利好，收获工作稳步推进，但各产区收获时间略有差异。

产量： 2026 年美国软白麦产量估算为 760 万吨 (2.79 亿蒲式耳)，比去年增加 7%。尽管局部气象灾害与后期高温带来一定影响，但播种面积增加、整体生长气候适宜，推动产量同比增加。

作物特点

等级： 2026 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分别为 60.9 磅 / 蒲式耳 (80.1 公斤 / 百升) 和 61.3 磅 / 蒲式耳 (80.7 公斤 / 百升)，与去年相近。

小麦蛋白 (12% 湿基)： 软白麦和密穗白麦的平均蛋白分别为 9.1% 和 9.7%。软白麦单产增加，因此蛋白含量减少，但仍处于正常范围内。密穗白麦蛋白与去年相近。

小麦灰分： 软白麦和密穗白麦平均灰分略高于去年，与 5 年平均值相近，可能是由于生长季降雨及时。

小麦降落数值： 软白麦和密穗白麦平均值分别为 290 秒和 314 秒，低于去年和 5 年平均值，主要原因是籽粒灌浆期局部遭遇低温冻害。

布勒实验磨出粉率： 软白麦出粉率增加，而密穗白麦出粉率略低于去年。两者的面粉灰分均较高，与小麦籽粒灰分升高相吻合；面粉 L* 值同样有所升高。软白麦的破损淀粉增加，而密穗白麦与去年相近。

湿面筋： 软白麦的湿面筋含量略低于去年和 5 年平均值，反映出略低的平均蛋白含量。

溶剂保持力 (SRC)：软白麦的各项 SRC 值显示，小麦适合制作曲奇和苏打饼干，而密穗白麦的 SRC 值反映出其筋力非常弱，持水能力低。软白麦的碳酸钠 SRC 值与破损淀粉趋势相一致。由于从去年开始，SRC 测试采用了全自动振荡器，测试结果可能无法与 5 年平均值直接比较。

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，平均值低于去年和 5 年平均值，与较低的降落数值相一致。

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。软白麦的吹泡仪 L 值 (延展性) 和 P 值 (筋性) 与去年和 5 年平均值相近。密穗白麦的 P 值与往年相似，但 L 值更小，与沉降值和乳酸 SRC 值下降的情况相一致。

海绵蛋糕： 与去年和 5 年平均值相比，软白麦的海绵蛋糕体积较大，质地更柔软。密穗白麦的表现与往年相当。选择合适的精特级粉路能提高烘焙表现。

曲奇饼干: 软白麦和密穗白麦的饼干表现与去年相近，与 SRC 值情况相一致。

方包： 软白麦的表现与去年相近，烘焙吸水率处于正常范围，比容随蛋白含量和吸水率增加而增加。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: 软白麦和密穗白麦的比容略低于去年，质地更硬。低蛋白的软白麦复合样品制作的馒头易开裂，内部组织粗糙；高蛋白软白麦表现更优。密穗白麦制作的馒头内部气孔粗大，表面开裂，外形对称性差。选择合适的粉路能提高馒头制作表现。

收获数据

	2026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	2025年 软白麦 平均值	密穗白麦 平均值	近5年 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)	61.0	61.1	59.4	60.9	61.3	61.0	61.6	60.5	60.6
(公斤/百升)	80.2	80.3	78.2	80.1	80.7	80.3	81.1	79.6	79.8
损坏粒 (%)	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
杂质 (%)	0.1	0.0	0.0	0.0	0.1	0.0	0.1	0.1	0.0
皱缩及破损粒 (%)	0.5	0.5	1.2	0.5	0.9	0.6	0.9	0.6	1.2
总缺陷粒 (%)	0.6	0.5	1.2	0.6	1.0	0.6	0.9	0.7	1.2
等级	1 SW	1 SW	2 SW	1 SW	1 WC	1 SW	1 WC	1 SW	1 WC
小麦非定等数据：									
粗杂 (%)	0.5	0.5	0.5	0.5	0.7	0.5	1.0	0.4	0.8
水分 (%)	9.2	8.9	8.6	9.0	8.5	9.3	9.4	9.0	8.4
蛋白 (%) 12%湿基/干基	8.2/9.3	9.6/10.9	11.9/13.5	9.1/10.3	9.7/11.0	10.0/11.4	9.8/11.1	10.2/11.5	10.3/11.6
灰分 (%) 14%湿基/干基	1.32/1.54	1.38/1.60	1.45/1.69	1.36/1.58	1.30/1.51	1.32/1.50	1.25/1.42	1.40/1.61	1.31/1.50
千粒重 (克)	35.6	35.6	30.4	35.1	35.9	33.7	31.2	33.6	29.9
籽粒大小 (%)大/中/小	88/12/00	84/16/00	66/31/03	79/20/01	73/27/00	83/17/00	72/28/00	82/18/01	70/30/00
单颗粒：硬度	17.0	21.1	19.4	18.9	25.3	22.5	23.7	24.4	28.3
重量 (mg)	38.0	38.2	33.5	37.7	33.7	33.2	32.7	36.4	33.9
直径 (mm)	2.70	2.70	2.60	2.71	2.59	2.64	2.56	2.68	2.52
沉降值 (cc)	12.7	11.8	18.6	12.8	7.8	13.8	8.3	14.4	9.8
降落数值 (秒)	269	308	341	290	314	317	330	335	338
面粉数据：									
实验室出粉率 (%)[2]	73.8	73.2	70.8	73.2	74.3	71.6	75.7	70.8	72.9
粉色：L*	92.9	93.3	93.4	93.1	93.2	92.7	92.7	93.0	93.1
a*	-2.4	-2.3	-2.1	-2.3	-2.2	-2.0	-1.9	-2.1	-2.0
b*	7.9	7.7	7.5	7.8	7.7	7.4	7.1	7.9	7.6
蛋白 (%) 14%湿基/干基	6.6/7.7	7.9/9.2	10.1/11.7	7.5/8.8	8.3/9.7	8.3/9.7	7.9/9.2	8.9/10.4	8.9/10.4
灰分 (%) 14%湿基/干基	0.46/0.53	0.46/0.53	0.47/0.55	0.46/0.54	0.45/0.52	0.42/0.49	0.40/0.47	0.44/0.51	0.44/0.51
湿面筋 (%) 14%湿基	12.2	19.5	44.8	18.7	-	19.7	-	22.2	-
降落数值 (秒)	325	335	360	333	339	366	347	369	367
糊化仪粘度：65克 (BU)	425	402	633	434	563	552	475	552	519
RVA: 糊化温度 (°C) / 峰值粘度 (cP)	80.7/1675	81.6/1810	82.3/1943	81.2/1763	81.4/1955	75.0/2364	71.8/2194	79.0/2318	71.7/2290
热糊粘度 (cP) / 最终粘度 (cP)	1174/2145	1309/2315	1520/2570	1269/2264	1505/2541	1612/3021	1543/2883	1648/3073	1645/3033
破损淀粉 (%)	4.8	4.6	3.6	4.6	3.9	4.3	3.9	4.0	3.6
溶剂保持力：水/50%蔗糖溶液(%)	55/99	55/104	57/110	56/103	52/94	55/103	52/96	54/98	52/92
5%乳酸溶液/5%碳酸钠溶液(%)	88/74	89/73	100/76	90/74	69/70	95/74	72/76	97/70	72/68
面筋性能指数	0.51	0.50	0.54	0.51	0.42	0.54	0.42	0.56	0.45
面团特性：									
粉质仪：形成时间 (分)	-	1.1	2.0	1.2	-	1.2	-	1.7	-
稳定时间 (分)	-	2.1	2.6	2.1	-	1.7	-	2.3	-
吸水率 (%)	-	51.1	52.1	51.3	-	51.0	-	51.3	-
吹泡仪：P (mm)	34	37	37	36	23	38	24	38	25
L (mm)	88	83	138	90	52	99	101	84	63
P/L 比值	0.39	0.45	0.27	0.40	0.44	0.38	0.24	0.49	0.46
W (10^{-4} 焦耳)	74	73	101	76	28	86	40	82	33
拉伸仪(45分/135分)：阻力$_{50}$(BU)	-	156	164	157	-	208	-	249	-
最大拉伸阻力(BU)	-	176	217	183	-	241	-	-	-
延伸性 (cm)	-	16.7	20.7	17.4	-	17.8	-	18.1	-
面积 (cm^2)	-	45	67	49	-	65	-	55	-
R_{50}/E 比值	-	0.9	0.8	0.9	-	1.2	-	-	-
烘焙性能评定：									
海绵蛋糕：体积 (cc)	1170	1134	1093	1146	1102	1092	1107	1105	1104
硬度 (克)	251	267	300	263	263	336	287	-	-
曲奇饼干：直径 (cm)	8.0	8.0	8.1	8.0	8.2	8.1	8.4	8.4	8.5
扩展系数 (宽/高)	8.8	8.2	8.4	8.5	9.8	8.7	9.7	9.2	10.2
面包：吸水率 (%)	54.5	56.1	57.2	55.5	-	55.9	-	55.9	-
体积 (cc)	634	650	726	650	-	698	-	657	-
比容 (cc/g)	4.60	4.80	5.50	4.80	-	5.00	-	4.70	-
中国南方馒头评定：									
比容 (cc/g)	2.3	2.3	2.4	2.3	2.5	2.6	2.7	2.4	2.6
硬度 (克)	2193	1968	1997	2070	2014	1923	1802	-	-
占样品量百分比：	**44**	**46**	**10**	**100**	**100**				

[1] 蛋白质范围：低：<9.0%；中：9.0% - 10.5%；高：>10.5%
[2] 2023 年修改了实验磨出粉率算法；数据无法与 5 年平均值对比。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。

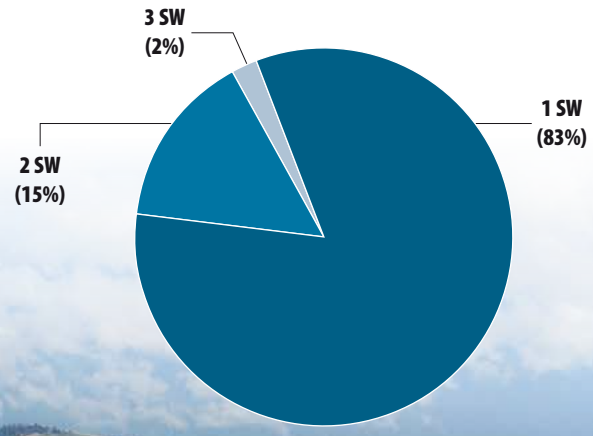
西部白麦 (WW)

- 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。

“在华盛顿州道格拉斯县，大多数种植户对今年的收成感到满意。今年基本上风调雨顺，产量都达到或者略高于平均水平。华盛顿州大部分地区降雨及时，对作物生长有利。蛋白质含量因地区而异，但总体而言，软白麦品质非常出色。”

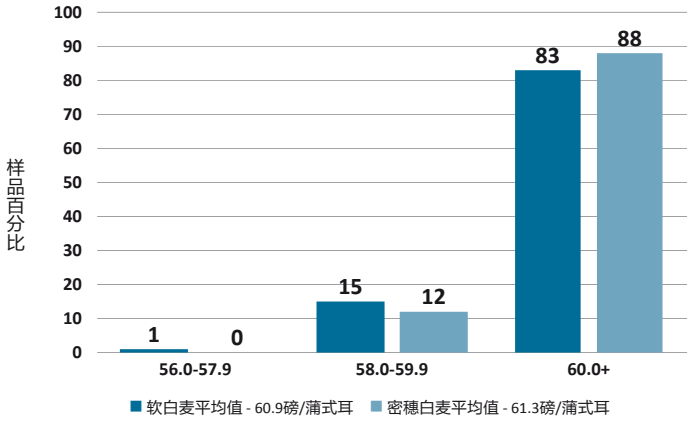
—— Ben Adams
华盛顿州小麦种植者

等级分布图

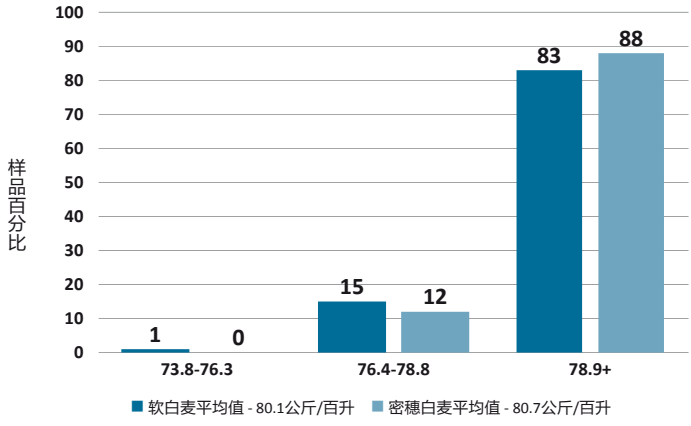


分布图

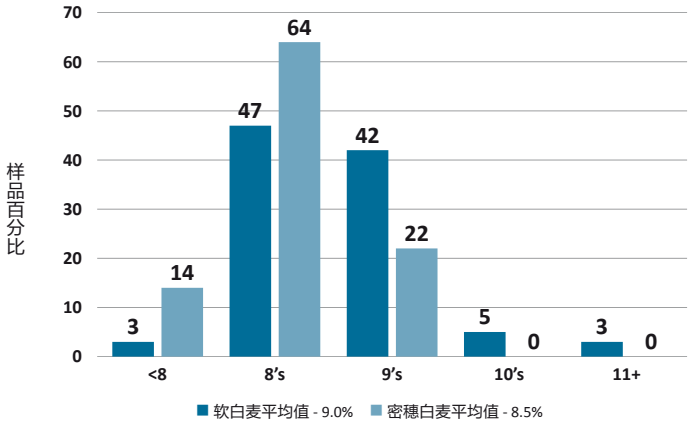
容重 | 磅/蒲式耳



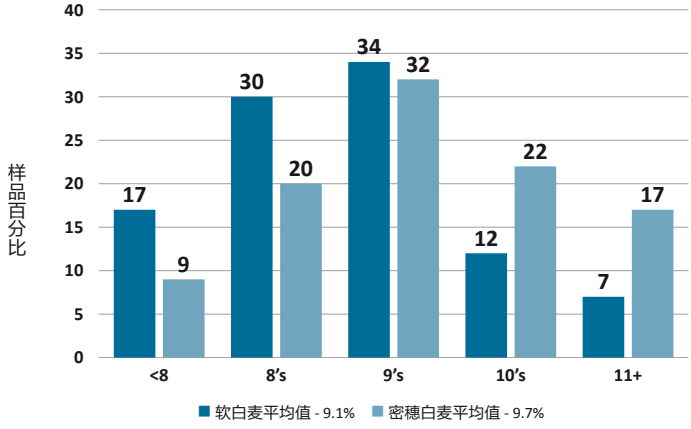
容重 | 公斤/百升



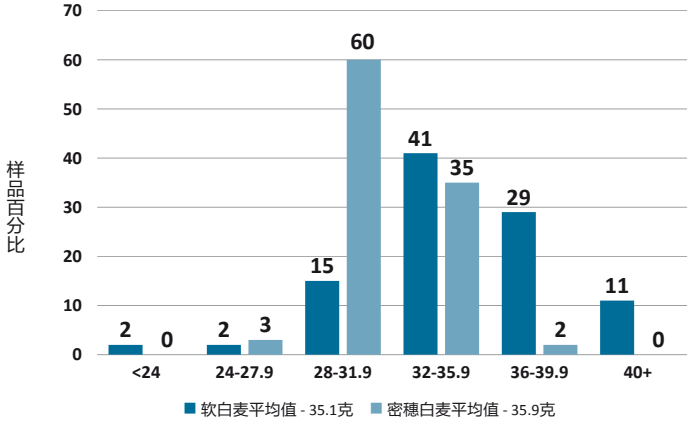
小麦水分 | 百分比



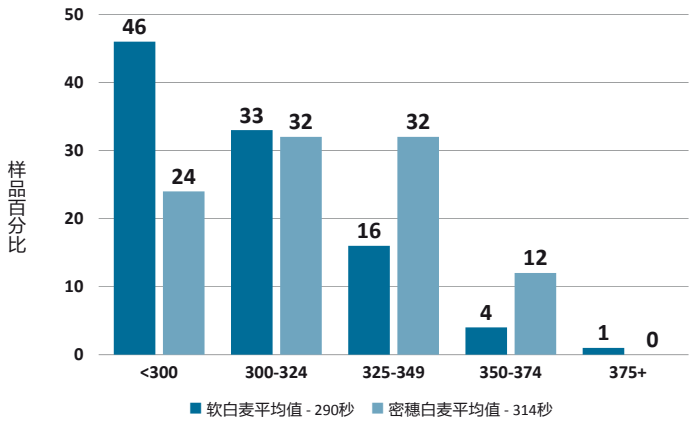
蛋白含量 (12%湿基) | 百分比



千粒重 | 克



降落数值 | 秒



注：由于四舍五入的关系，总计不一定是100%。

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

扫描二维码，获取美国小麦分析方法手册。

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）收集样品并进行品质分析。

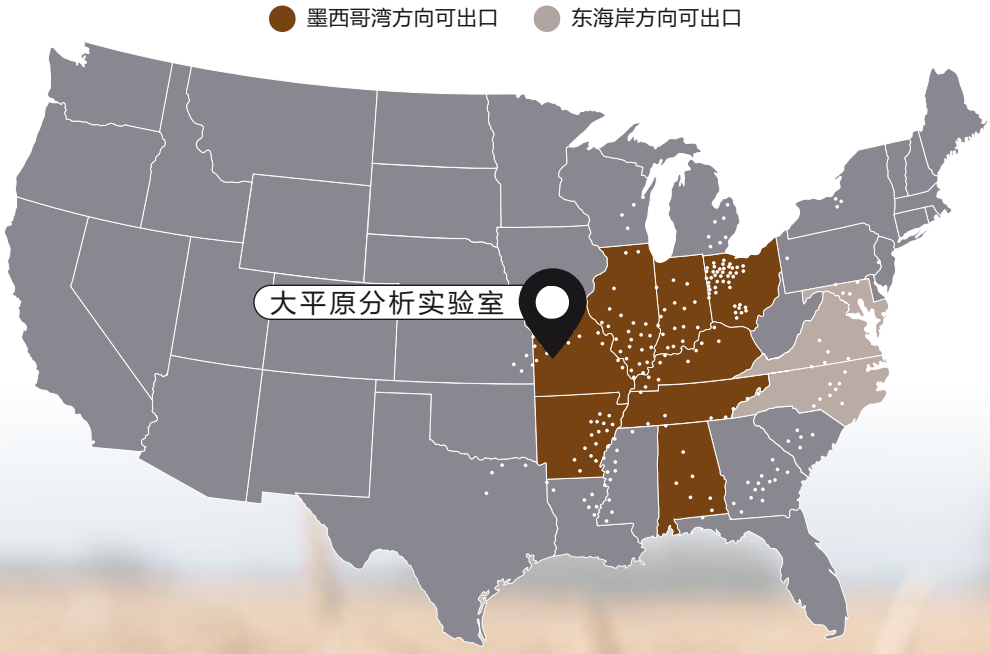
样品检测

容重、水分、蛋白、千粒重、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。其余检测则是对 18 组复合样品进行分析得出的。检测结果按各报告产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。品质检测方法概述见《分析方法手册》。

196

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

69%

收获调查

软红冬麦广泛种植于美国东部地区。2025 年秋季播种时遭遇干旱，随后春季降雨频繁。降雨改善了作物生长状况，但也增加了对病害压力和收获延迟的担忧。尽管遭遇这些挑战，总体来说质量问题限于局部范围，最终收获作物展现了良好的制粉特性。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，还适合用于配粉。零星地区酶活性较高 (表现为降落数值较低) 的小麦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 2026 年软红冬麦品质优良。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 2025 年 9 月开始，当时各地气候条件不一。东部大部分产区天气干燥，土壤湿度低于正常水平，导致一些地区出苗不均。美国农业部估计，2026 年收获的软红冬麦播种面积为 220 万公顷 (540 万英亩)，较上年减少 12%，比 2021-2025 年的平均水平低 18%。

生长期内，冬春两季气候条件有所改善，大部分产区降雨频繁，补充了土壤水分，促进了作物生长。部分地区降水过多，增加了病害风险，延误了田间作业。春末局部地区发生冻害，进一步加剧了地区间作物状况的差异。

收获期间，6 月和 7 月初的间歇性降雨延缓了收割并导致进展不均。后期天气转温暖干燥，条件改善，收获得以加快。与天气相关的质量问题总体上仅限于局部地区。

2026 年软红冬麦**产量**估计为 800 万吨 (2.94 亿蒲式耳)，较上一年的 960 万吨 (3.53 亿蒲式耳) 减少了 17%。尽管大部分产区总体风调雨顺，作物生长良好，但种植面积下降，这是产量下降的主要原因。

作物特点

等级： 2026 年软红冬麦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一等软红冬麦。

容重： 墨西哥湾地区今年容重略有升高，与五年平均值持平。东海岸地区今年容重也有所改善，略高于五年平均值。

小麦蛋白： 今年墨西哥湾和东海岸地区的蛋白质含量都有所提高。墨西哥湾地区的生长条件更为典型，东海岸地区的条件更为干燥。

小麦水分： 由于收获期间周期性降雨，墨西哥湾地区小麦水分略高于去年。东海岸地区整体较为干燥，因此小麦水分低于去年。

小麦降落数值： 墨西哥湾地区小麦降落数值低于去年和五年平均值，因收获延迟而有轻微的发芽损坏。东海岸地区收获时天气较为干燥，降落数值显著高于去年。

呕吐毒素 (DON)： 墨西哥湾和东海岸地区的呕吐毒素含量均较低。降雨增多的时候，大多数作物已经过了脆弱的扬花期，降低了呕吐毒素的风险。

淀粉糊化特性： 墨西哥湾地区样品的糊化仪粘度值下降，呼应了降落数值下降的情况；东海岸地区的样品则因淀粉酶活性降低，粘度值有所提高。检测结果表明，小麦适用于面糊类产品。

溶剂保持力 (SRC)： 墨西哥湾的 SRC 值总体与五年平均值一致，符合传统用途 (如曲奇饼干、苏打饼干和蛋糕) 的需求。东海岸地区的 SRC 值总体与去年及五年平均值相似，但碳酸钠 SRC 值有所上升，这与破损淀粉含量增加、籽粒硬度高的情况相符。

面团特性： 墨西哥湾地区面团的各项数值与去年及五年平均值一致。东海岸地区面团的蛋白质功能性和流变学表现比去年更均衡。两个地区的吹泡仪数值总体稳定且与往年一致，W 值略高，表明蛋白质含量更高。

曲奇饼干： 墨西哥湾地区的曲奇饼干品质与去年相近，扩展系数和外观评分保持稳定。东海岸地区的饼干直径较小，这与蛋白质含量增加、破损淀粉含量上升的情况相符。降落数值较低的复合样品所制作出来的饼干颜色略深。

面包： 墨西哥湾地区样品的面包烘焙表现优于去年及五年平均值，体积更大，这主要是由于今年蛋白质含量更高，与吹泡仪 W 值升高的情况呼应。东海岸地区面包吸水和体积均增加，可能与降落数值增加、面团流变特性改善有关系。

海绵蛋糕： 墨西哥湾和东海岸地区的海绵蛋糕体积下降，质地较硬。较高的淀粉酶活性影响了墨西哥湾地区的品质，而较高的蛋白质和破损淀粉含量可能对两个地区都有影响。

收获数据

	复合样品平均值			东海岸[1]			墨西哥湾[1]		
	2026 平均值	2025 平均值	近5年 平均值	2026 平均值	2025 平均值	近5年 平均值	2026 平均值	2025 平均值	近5年 平均值
小麦定等数据：									
容重 (磅/蒲式耳)	59.8	59.0	59.7	59.7	59.2	59.8	60.2	57.7	59.1
(公斤/百升)	78.7	77.7	78.5	78.6	77.9	78.7	79.2	76.0	77.7
损坏粒 (%)	0.5	1.2	0.5	0.5	1.1	0.5	0.3	1.5	0.6
杂质 (%)	0.1	0.2	0.1	0.1	0.2	0.1	0.2	0.3	0.2
皱缩及破损粒 (%)	0.6	0.9	0.6	0.6	0.9	0.6	0.7	1.0	0.6
总缺陷粒 (%)	1.2	2.2	1.3	1.2	2.2	1.2	1.2	2.7	1.4
等级	2 SRW	2 SRW	2 SRW	2 SRW	2 SRW	2 SRW	1 SRW	3 SRW	2 SRW
小麦非定等数据：									
粗杂 (%)	0.4	0.5	0.4	0.4	0.5	0.4	0.5	0.5	0.3
水分 (%)	13.3	12.8	13.0	13.5	12.8	12.9	12.4	12.8	13.3
蛋白 (%) 12%湿基/干基	9.8/11.1	9.3/10.5	9.5/10.7	9.6/10.9	9.1/10.4	9.4/10.6	10.7/12.1	10.2/11.6	9.8/11.1
灰分 (%) 14%湿基/干基	1.38/1.61	1.21/1.41	1.37/1.59	1.40/1.62	1.21/1.40	1.37/1.60	1.30/1.51	1.22/1.41	1.33/1.55
千粒重(克)	34.7	32.9	33.8	34.9	33.1	33.6	33.5	31.7	34.2
籽粒大小 (%) 大/中/小	88/11/00	87/13/01	87/12/01	89/11/00	87/12/01	87/12/01	83/16/01	84/15/01	86/13/01
单颗粒：硬度	27.0	23.3	24.1	26.2	23.7	24.1	32.3	20.2	23.7
重量 (mg)	35.3	33.2	34.0	35.5	33.5	34.0	34.2	30.9	33.9
直径 (mm)	2.69	2.63	2.64	2.70	2.65	2.64	2.61	2.53	2.61
沉降值 (cc)	13.9	13.2	12.1	13.5	12.7	11.9	16.3	16.7	13.3
降落数值 (秒)	304	301	312	302	308	316	313	262	293
呕吐毒素 (ppm)	0.4	1.1	0.7	0.4	1.1	0.8	0.1	1.1	0.5
面粉数据：									
实验室出粉率 (%)	71.7	69.5	68.1	71.9	69.7	68.3	71.0	68.4	67.1
粉色：L*	91.3	91.5	91.1	91.3	91.4	91.1	91.0	91.5	91.0
a*	-2.1	1.2	-1.5	-2.2	1.2	-1.6	-2.0	1.2	-1.5
b*	8.9	9.3	9.1	8.9	9.3	9.1	8.5	8.7	8.7
蛋白 (%) 14%湿基/干基	8.2/9.5	7.6/8.8	7.6/8.8	8.1/9.4	7.4/8.6	7.5/8.8	8.8/10.2	8.4/9.7	7.9/9.2
灰分 (%) 14%湿基/干基	0.41/0.47	0.41/0.47	0.42/0.48	0.41/0.47	0.40/0.47	0.41/0.48	0.41/0.47	0.43/0.50	0.42/0.48
湿面筋 (%) 14%湿基	21.3	19.7	20.6	20.9	19.3	20.5	23.7	22.3	21.6
降落数值 (秒)	300	301	309	297	308	313	318	262	288
糊化仪粘度：65克 (BU)	417	438	552	407	462	578	483	279	430
RVA: 糊化温度 (°C) / 峰值粘度 (cP)	77.7/2094	80.2/2011	81.9/2231	77.2/2077	80.2/2059	82.1/2257	80.7/2210	80.3/1697	80.5/2063
热糊粘度 (cP) / 最终粘度 (cP)	1160/2196	1241/2258	1355/2452	1133/2158	1305/2363	1384/2500	1335/2449	823/1574	1165/2131
破损淀粉 (%)	3.7	3.4	3.8	3.7	3.3	3.8	3.7	3.6	3.8
溶剂保持力：水/50%蔗糖溶液(%)	52/91	54/96	52/90	51/90	53/94	52/90	55/98	55/105	52/93
5%乳酸溶液/5%碳酸钠溶液(%)	96/76	108/72	103/71	95/76	106/72	102/71	106/75	121/75	109/71
面筋性能指数	0.58	0.64	0.64	0.57	0.64	0.64	0.61	0.67	0.66
面团特性：									
粉质仪：形成时间 (分)	1.5	1.1	1.2	1.4	1.1	1.2	1.9	1.4	1.3
稳定时间 (分)	2.1	1.4	1.7	2.0	1.4	1.6	2.9	1.7	1.7
吸水率 (%)	53.2	53.0	52.3	53.0	52.9	52.3	54.3	53.5	52.5
吹泡仪：P (mm)	46	45	42	46	45	42	47	42	42
L (mm)	82	75	73	80	71	72	94	102	84
P/L 比值	0.56	0.59	0.57	0.57	0.63	0.59	0.50	0.41	0.50
W (10^{-4}焦耳)	113	101	90	112	99	88	120	113	99
拉伸仪(45分): 阻力$_{50}$(BU)	216	204	201	221	197	198	185	254	216
最大拉伸阻力(BU)	262	238	230	264	228	226	244	305	254
延伸性 (cm)	14.7	14.7	15.0	14.6	14.5	14.9	15.4	15.6	15.8
面积 (cm^2)	56	52	52	57	49	51	55	68	59
R_{50}/E 比值	1.49	1.40	1.35	1.51	1.36	1.34	1.33	1.69	1.41
烘焙性能评定：									
曲奇饼干：直径 (cm)	8.8	8.9	8.9	8.8	8.9	8.9	8.5	8.8	8.9
扩展系数 (宽/高)	9.0	9.3	9.9	9.1	9.3	9.9	8.5	9.3	10.1
面包：吸水率 (%)	57.3	56.5	54.6	57.2	56.3	54.7	57.7	57.2	54.1
体积 (cc)	718	605	613	718	604	613	719	610	616
比容 (cc/g)	4.74	4.00	-	4.74	3.99	-	4.76	4.06	-
海绵蛋糕：体积 (cc)	1040	1154	1102	1041	1155	1102	1034	1147	1101
硬度 (克)	401	279	312	402	274	305	394	317	353
占样品量百分比：	**100**	**100**		**25**	**22**		**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）

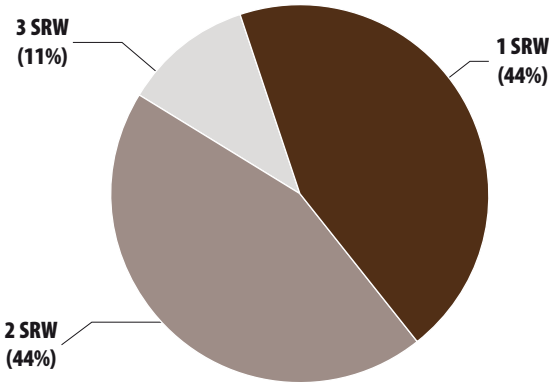
	2026	2025	2024	2023	2022
阿拉巴马	0.1	0.1	0.1	0.3	0.2
阿肯色	0.1	0.1	0.1	0.3	0.2
佐治亚	0.1	0.1	0.1	0.1	0.2
伊利诺伊	1.5	1.7	1.6	1.8	1.2
印第安纳	0.5	0.6	0.6	0.8	0.5
肯塔基	0.6	0.7	0.8	1.1	0.8
马里兰	0.3	0.3	0.4	0.5	0.4
密歇根	0.7	0.8	0.6	0.9	0.6
密苏里	0.8	1.0	1.0	1.1	0.7
北卡罗来纳	0.3	0.4	0.5	0.8	0.7
纽约	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2
俄亥俄	1.1	1.2	1.1	1.4	1.0
宾夕法尼亚	0.4	0.4	0.4	0.5	0.4
田纳西	0.4	0.5	0.7	0.8	0.7
弗吉尼亚	0.1	0.1	0.2	0.3	0.3
威斯康辛	0.4	0.5	0.5	0.5	0.5
参与质量调查的州总计*	**5.7**	**6.9**	**7.0**	**9.3**	**6.6**
东海岸方向可出口	0.7	0.9	1.0	1.5	1.3
墨西哥湾方向可出口	5.0	6.0	5.9	7.8	5.3
十六州小计	**7.6**	**8.9**	**8.7**	**11.4**	**8.5**
软红冬麦总产量	**8.0**	**9.6**	**9.3**	**12.2**	**9.1**



所列数据基于美国农业部 2026 年 9 月 30 日的作物估产报告。
非零数值由于四舍五入会显示为 0.0

等级分布图

(基于18份复合样品)

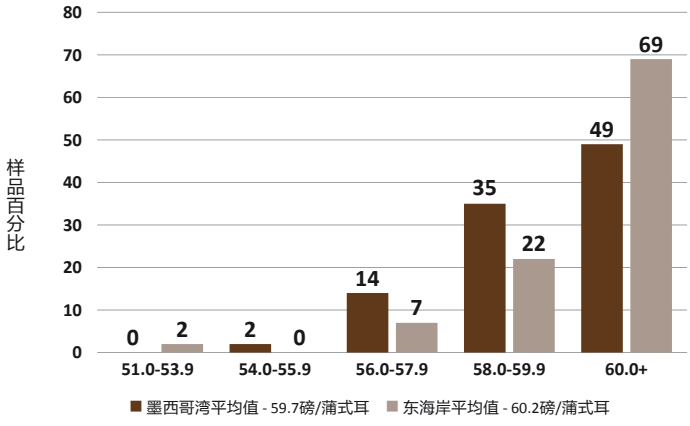


“我对俄亥俄州 2026 年软红冬麦的收成非常满意。在我们的农场，我们看到的单产在 105 至 110 蒲式耳之间，质量也很好。这次收成很好，再次证明了俄亥俄州麦农能种出高品质、高产量的小麦。”

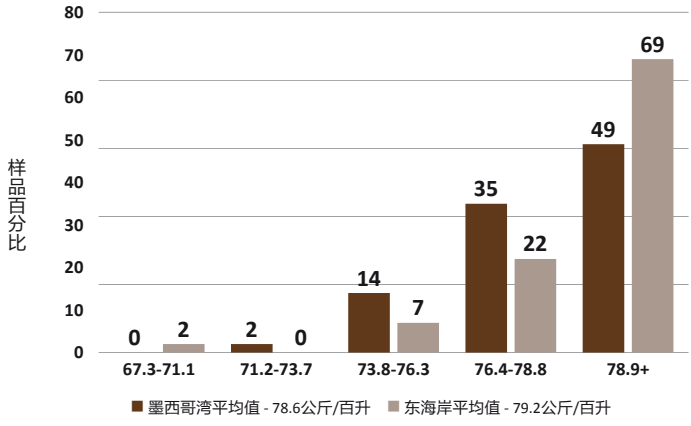
—— Bill Schroeder，俄亥俄州小麦种植者

分布图

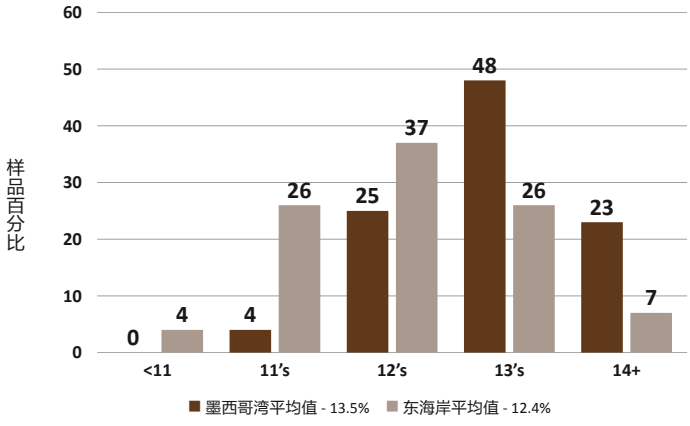
容重 | 磅/蒲式耳



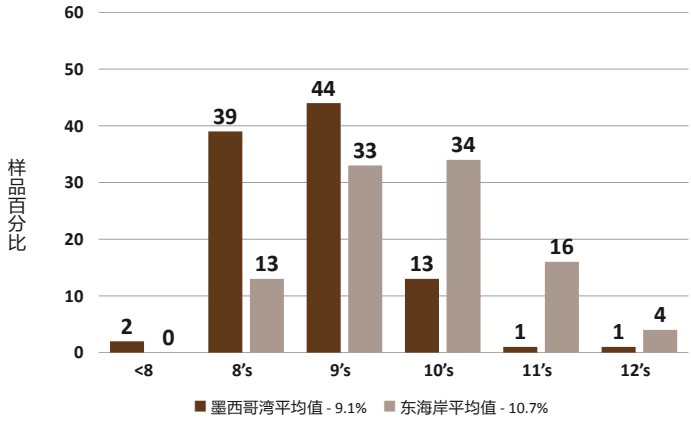
容重 | 公斤/百升



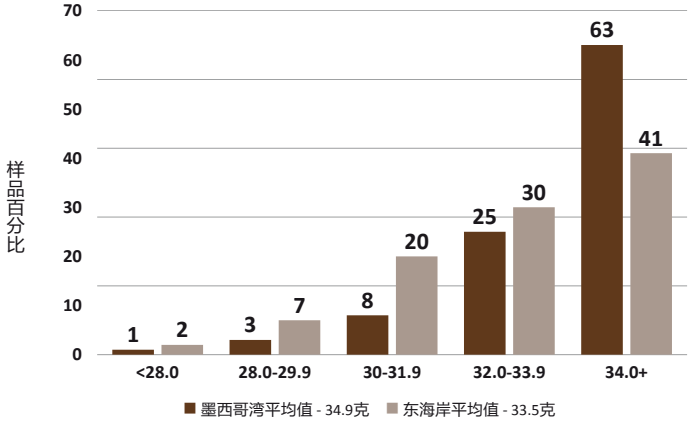
小麦水分 | 百分比



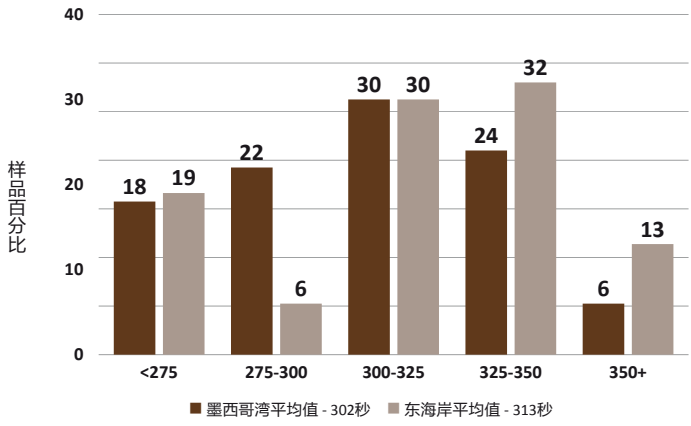
蛋白含量 (12%湿基) | 百分比



千粒重 | 克



降落数值 | 秒



注：由于四舍五入的关系，总计不一定是100%。

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。

对制粉师来说，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

扫描二维码，获取美国小麦分析方法手册。

调查方法

北部杜伦麦取样和分析

北达科他州立大学杜伦麦质量实验室（位于北达科他州法戈市）进行品质分析。

北部杜伦麦样品检测

官方等级、容重、玻璃质粒、千粒重、蛋白和降落数值是对每个样品的检测得出的。其余检测则是将样品根据产区分成 6 组复合样品进行分析。北部杜伦麦产区在下方地图中标示。品质检测方法概述见《分析方法手册》。

242

份北部杜伦麦

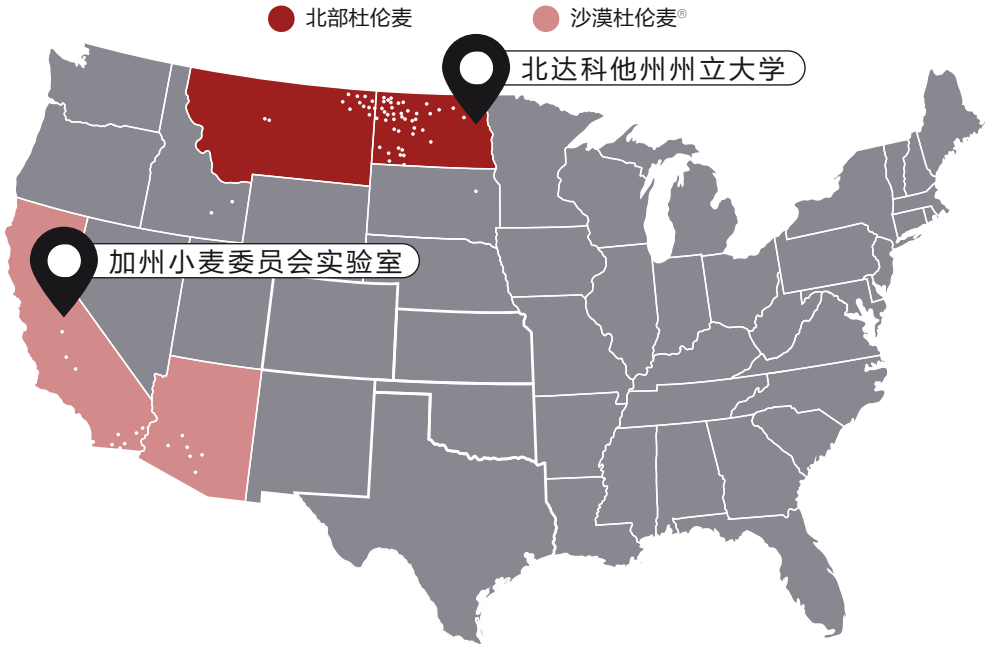
样品由国家农业统计服务处采自田间、农场粮仓和地方筒仓。

4

个州参与调查，

代表杜伦麦总产量的

99%



6

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 ® 产区在上方地图标示。品质检测方法概述见《分析方法手册》。

杜伦麦的产量

各作物年度杜伦麦主要生产州 (单位：百万吨)

	2026	2025	2024	2023	2022
亚利桑那	0.1	0.2	0.2	0.1	0.3
加利福尼亚	0.0	0.0	0.1	0.1	0.1
蒙大拿	0.7	0.7	0.5	0.6	0.5
北达科他	0.9	1.4	1.4	0.9	0.8
四州小计	1.8	2.3	2.2	1.6	1.7
北部杜伦麦	1.6	2.1	1.9	1.4	1.4
沙漠杜伦麦®	0.2	0.2	0.2	0.2	0.4
全美杜伦麦总产量	**1.8**	**2.3**	**2.2**	**1.6**	**1.7**

所列数据基于美国农业部 2026 年 9 月 30 日的作物估产报告。
非零数值由于四舍五入会显示为 0.0

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

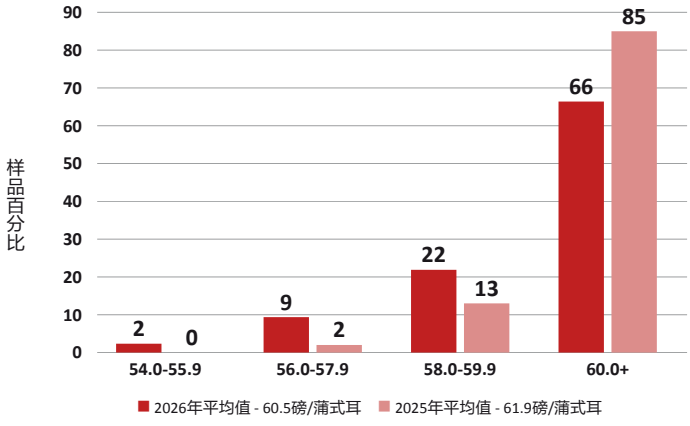
“生长条件的差异令今年杜伦麦收成差距很大，有人对产量喜出望外，也有人反映低于平均水平。开播时较为干旱，但许多农户在生长季前期及时获得了降水，作物得以维持至收获。一些地区因收获期降雨等天气因素影响了质量，但总体而言，买家应该能够买到合心意的杜伦麦。”

—— Mark Birdsall
北达科他州小麦种植者

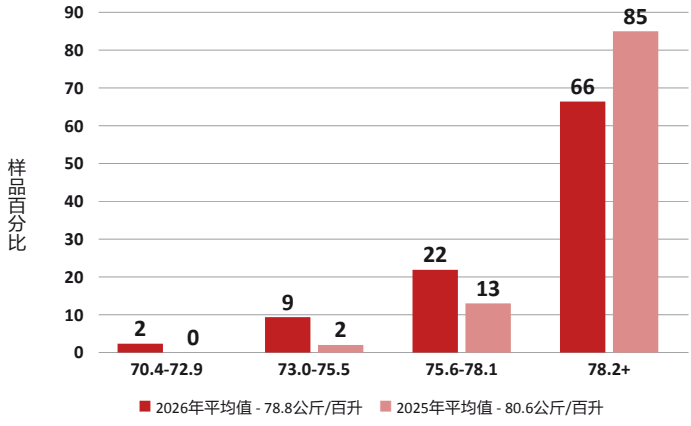


北部杜伦麦分布图

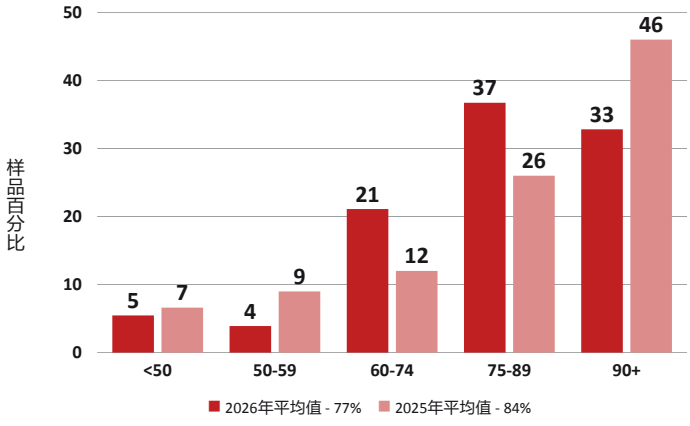
容重 | 磅/蒲式耳



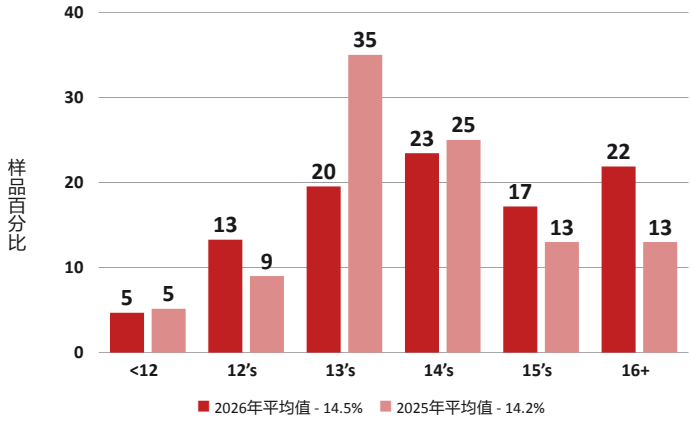
容重 | 公斤/百升



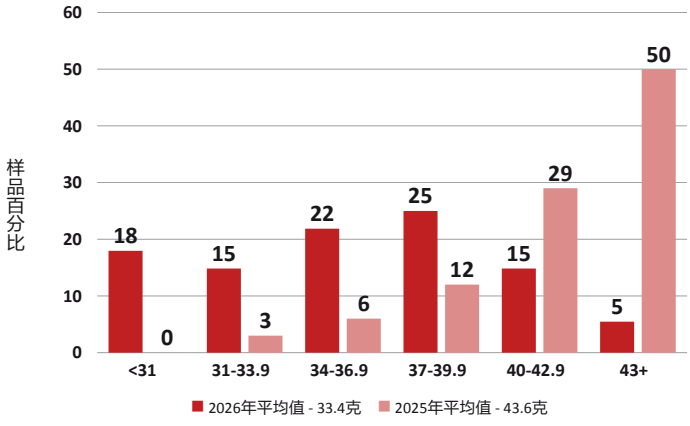
玻璃质粒 | 百分比



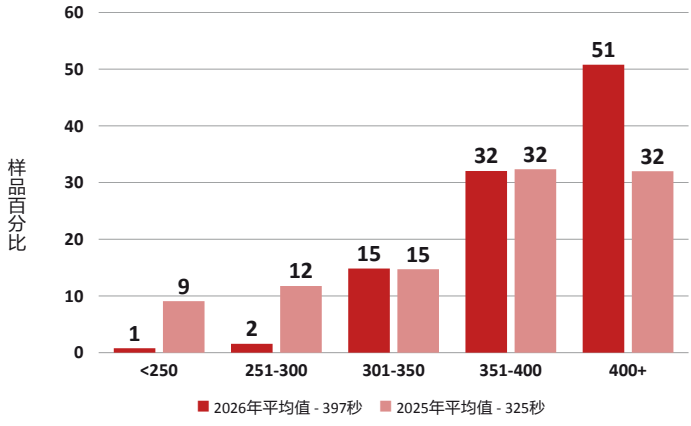
蛋白含量 (12%湿基) | 百分比



千粒重 | 克



降落数值 | 秒



注：由于四舍五入的关系，总计不一定是100%。

北部杜伦麦收获调查

2026 年北部平原杜伦麦蛋白高，平均等级为美国一等硬质琥珀杜伦麦，降落数值有所增加。尽管容重、玻璃质粒含量和籽粒大小都低于去年和 5 年平均值，但今年的作物损坏粒低，呕吐毒素少。砂子粉和意大利面的评价结果显示，面团筋性强，黄度提升，烹煮损失低，熟面坚实度高。品质因等级和籽粒特性而异，建议买方参考品质分布数据，签订合适的合同规格，以获得能够满足生产意大利面、库斯库斯和其他杜伦麦产品质量要求的作物。

播种：美国农业部估算，2026 年北部平原杜伦麦播种面积为 70 万公顷 (170 万英亩)，比去年减少 10%。播种初期土壤普遍较干，大风与阶段性降雨导致部分播种工作延迟。大部分作物在 5 月底前已完成播种，略早于平均水平。

生长：因降雨分布不均、气候条件恶劣，作物生长发育参差不齐。播种期和生长初期的及时降雨有助于作物生长，但后期高温干旱天气加快了作物发育进程，造成部分产区单产潜力下降。7 月初出现多雨天气之后，东部少数产区病害压力有所上升。

收获：高温干旱天气加速作物成熟，收割始于 8 月初，早于平均水平。收获早期气候干燥，进度较快，但 9 月降雨导致收割延迟，且影响了部分产区作物品质。大部分收获工作在 9 月中旬之前完成，少部分产区延迟到 10 月初。

产量：2026 年美国北部杜伦麦的产量预估为 160 万吨（ 5800 万蒲式耳），比去年减少 26%。尽管气候条件不利，但不少麦农反馈实际单产好于预期。蒙大拿州平均单产高于去年，北达科他州单产则低于该州 2025 年的丰产水平。

北部杜伦麦作物特点

等级：2026 年北部平原杜伦麦的总体平均等级为美国一等硬质琥珀杜伦麦 (HAD)；其中，近 40% 的作物达到美国一等硬质琥珀杜伦麦。

容重: 平均容重为 60.5 磅 / 蒲式耳 (78.8 公斤 / 百升)，低于去年和 5 年平均值。

玻璃质粒：平均玻璃质粒含量为 77%，低于去年和 5 年平均值。

小麦蛋白：平均蛋白为 14.5% (12% 湿基)，略高于去年和 5 年平均值。

千粒重：受生长胁迫环境影响，平均千粒重显著低于去年及 5 年平均值。中、小籽粒占比高于去年，大概率会造成砂子粉出率下降。

小麦水分：平均水分为 11.7%，与去年相似，略高于 5 年平均值。

小麦降落数值：平均值大幅高于去年，接近 5 年平均值。超过 80% 样品高于 350 秒，仅有少量样品低于 300 秒，表明作物健康。

呕吐毒素 (DON)：平均值为 0.2 ppm，低于去年，与 5 年平均值相当。

实验磨制粉：砂子粉出率低于去年和 5 年平均值，主要原因是籽粒偏小。采用 Quadrumat 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，略低于 5 年平均值。

砂子粉灰分：高于去年和 5 年平均值。

麸星：低于去年，略低于 5 年平均值。

砂子粉粉色：b* 值 (衡量黄色程度的指标) 高于去年和 5 年平均值。L* 值更高，说明更亮。

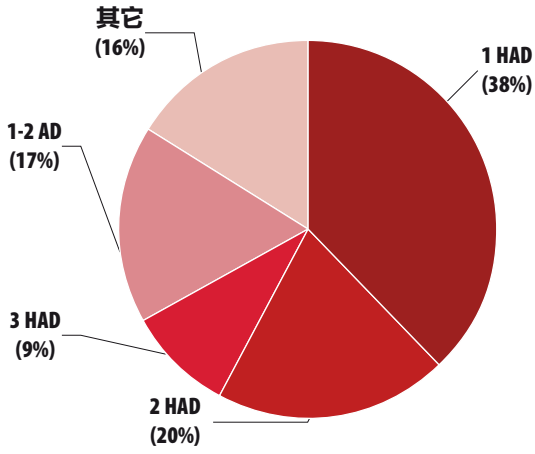
面筋特性：湿面筋含量低于去年和 5 年平均值，而面筋指数显著增加，表明面筋质量好。沉降值也高于去年和 5 年平均值，面团整体筋性略强于去年。

意大利面评价：相较于去年和 5 年平均值，今年的意大利面黄度增加，烹煮损失更低，熟面坚实度更高。熟面重量减少，但坚实度高。

北部杜伦麦收获数据

	2026 平均值	2025 平均值	近5年 平均值
小麦定等数据：			
容重 (磅/蒲式耳)	60.5	61.9	61.3
(公斤/百升)	78.8	80.6	79.8
损坏粒 (%)	0.5	1.8	0.6
杂质 (%)	0.1	0.0	0.0
皱缩及破损粒 (%)	0.9	0.5	0.8
总缺陷粒 (%)	1.5	2.3	1.4
玻璃质粒 (%)	77	84	85
等级	1 HAD	1 HAD	1 HAD
小麦非定等数据：			
粗杂 (%)	1.5	0.6	0.8
水分 (%)	11.7	11.6	11.4
蛋白 (%) 12%湿基/干基	14.5/16.5	14.2/16.2	14.4/16.4
灰分 (%) 14%湿基/干基	1.60/1.86	1.55/1.80	1.58/1.84
千粒重 (克)	33.4	43.6	40.3
籽粒大小 (%) 大/中/小	36/57/07	64/34/02	48/48/04
降落数值 (秒)	397	325	409
沉降值 (cc)	86	80	76
呕吐毒素 (ppm)	0.2	0.6	0.2
砂子粉数据：			
砂子粉出粉率 (%)	54.0	58.8	56.0
粉色：L*	81.5	80.9	82.4
a*	-3.4	-3.0	-2.7
b*	30.5	28.7	30.0
蛋白 (%) 14%湿基/干基	12.4/14.4	12.3/14.3	12.6/14.7
灰分 (%) 14%湿基/干基	0.70/0.81	0.61/0.71	0.64/0.74
麸星 (个数/10平方英寸)	25	33	27
湿面筋 (%) 14%湿基	30.9	34.5	33.8
面筋指数14%湿基	92	82	83
意面烹煮数据：			
色泽：L*	58.6	57.7	59.6
a*	4.4	4.6	3.8
b*	45.9	40.1	42.9
熟面重量 (克)	29.7	32.1	31.2
烹煮损失 (%)	6.1	6.9	7.2
熟面坚实度 (克*厘米)	9.5	8.4	5.7
样品数量：	**242**	**252**	**238**

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。

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。2026 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。沙漠杜伦麦 ® 产量估测为 20 万吨 (700 万蒲式耳)。

等级： 2026 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杜伦麦 (HAD)。

容重： 平均容重为 63.3 磅 / 蒲式耳，略高于去年，与 5 年平均值相当，是典型的高容重的沙漠杜伦麦 ®。

玻璃质粒： 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 ®。

小麦水分： 平均水分与去年和 5 年平均值相当，是典型的低水分含量的沙漠杜伦麦 ®。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： 平均蛋白与去年和 5 年平均值相当，是典型的高蛋白的沙漠杜伦麦 ®。

千粒重： 平均千粒重略低于去年和 5 年平均值，但仍是典型的高千粒重的沙漠杜伦麦 ®。

小麦降落数值： 平均降落数值为 474 秒，低于去年和 5 年平均值。

砂子粉灰分： 与去年和 5 年平均值相当。

湿面筋： 略高于去年和 5 年平均值。

面筋指数： 略低于去年和 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，表明砂子粉的粉色为亮黄色。

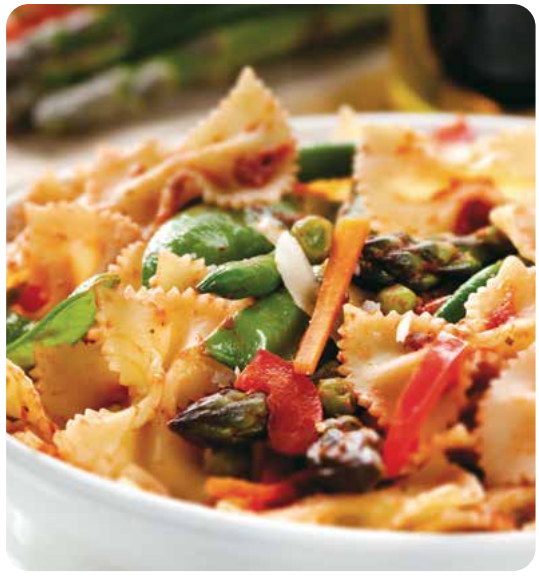
意大利面评价： 熟意大利面平均坚实度略高于去年和 5 年平均值，表明意大利面有良好的耐煮性和食用品质。

“亚利桑那州 2026 年沙漠杜伦麦 ® 在三月份经历高温，生长季变得尤为艰难，产量也低于我们预期。不过，我们对作物品质感到满意，感到骄傲。老天爷给什么，你就接着什么，然后继续向前。”

—— Richard Heiden，亚利桑那州小麦种植者

沙漠杜伦麦 ® 收获数据

	2026 平均值	2025 平均值	近5年 平均值
小麦定等数据：			
容重 (磅/蒲式耳)	63.3	62.5	63.3
(公斤/百升)	82.4	81.4	82.5
损坏粒 (%)	0.5	0.0	0.1
杂质 (%)	0.0	0.1	0.1
皱缩及破损粒 (%)	0.5	0.5	0.4
总缺陷粒 (%)	1.0	0.6	0.6
玻璃质粒 (%)	98	97	98
等级	1 HAD	1 HAD	1 HAD
小麦非定等数据：			
粗杂 (%)	0.3	0.5	0.3
水分 (%)	7.5	7.2	7.3
蛋白 (%) 12%湿基/干基	14.5/17.3	13.8/16.6	13.6/15.9
灰分 (%) 14%湿基/干基	1.74/2.02	1.70/1.97	1.64/1.91
千粒重 (克)	47.0	48.2	49.6
籽粒大小 (%) 大/中/小	95/04/00	94/05/00	94/06/00
降落数值 (秒)	474	772	648
沉降值 (cc)	65	70	65
呕吐毒素 (ppm)	-	-	-
砂子粉数据：			
实验室出粉率 (%)	81.3	80.7	79.9
砂子粉出粉率 (%)	69.1	68.9	71.9
粉色：L*	86.5	86.2	86.1
a*	-4.1	-4.0	-4.0
b*	30.1	31.6	32.0
蛋白 (%) 14%湿基/干基	13.2/15.4	12.7/14.7	12.7/14.9
灰分 (%) 14%湿基/干基	0.80/0.94	0.80/0.93	0.80/0.92
麸星 (个数/10平方英寸)	21	20	22
湿面筋 (%) 14%湿基	36.7	34.8	34.3
面筋指数 14%湿基	66	73	71
意面烹煮数据：			
色泽：L*	57.3	56.7	56.4
a*	-0.4	-0.1	-0.1
b*	43.3	43.7	43.9
熟面重量 (克)	29.3	29.4	29.7
烹煮损失 (%)	6.0	5.5	5.9
熟面坚实度 (克*厘米)	7.9	7.4	7.2
样品数量：	**6**	**22**	**15**





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。

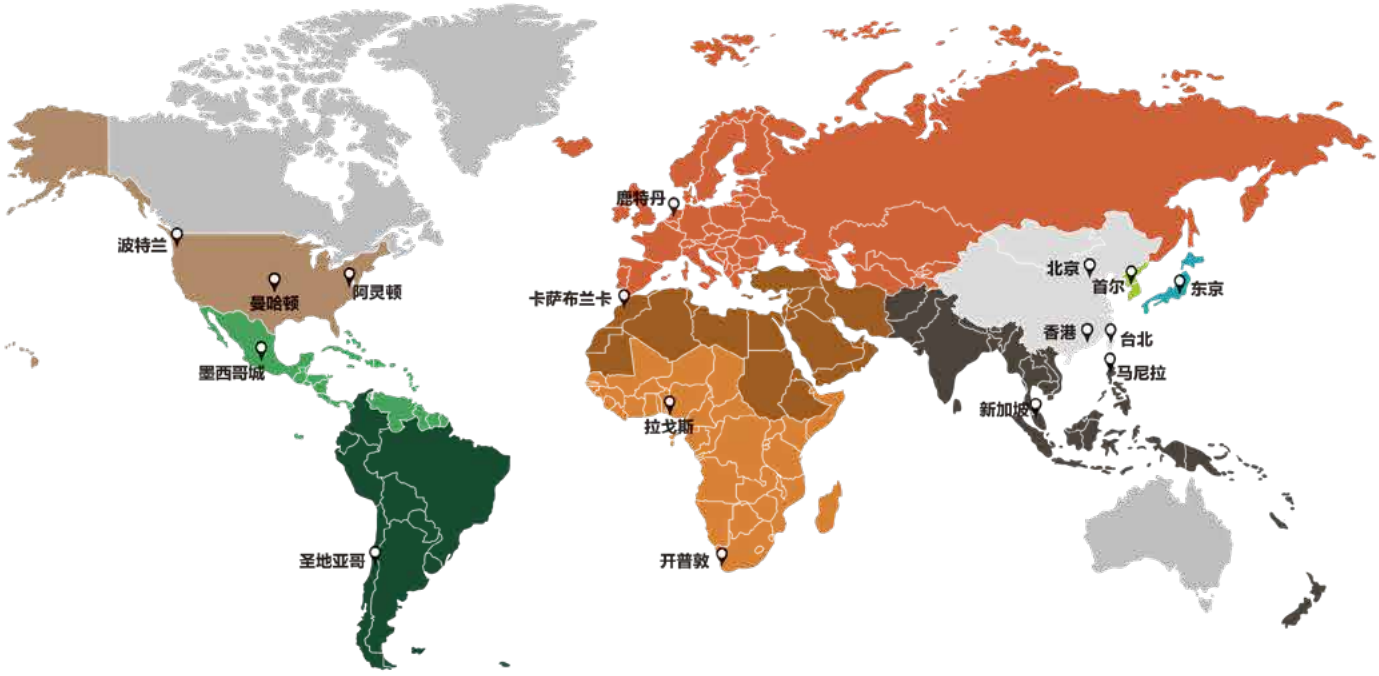
促进贸易

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。



U.S. WHEAT ASSOCIATES
美國小麥協會

www.uswheat.org



全球总部
3103 10th Street, North, Suite 300
Arlington, VA 22201

TELEPHONE (202) 463-0999
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
EMAIL infoPTD@uswheat.org

美国中西部办事处
Kansas Wheat Innovation Center
1990 Kimball Avenue
Manhattan, KS 66502

EMAIL infoMHK@uswheat.org

	电话	邮箱
北京办事处	(8610) 6505 3866	infoBJG@uswheat.org
香港办事处	(852) 2890 2815	infoHKG@uswheat.org
台北办事处	(8862) 2521 1144	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。

© 2026 U.S. Wheat Associates. 版权所有。美国小麦协会的标识是美国小麦协会的注册商标。