



2006 年

美国西北太平洋
软白麦质量报告

该项目由爱达荷、俄勒冈和
华盛顿州小麦委员会，
小麦市场中心及
美国小麦协会资助

西北太平洋

美国的软白麦种植在美国的西北太平洋地区，包括爱达荷州、俄勒冈州和华盛顿州。



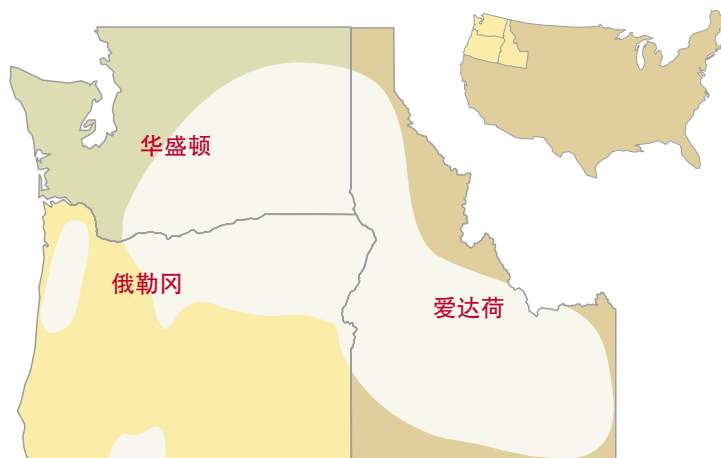
西北太平洋地区的软白麦以其白色的麸皮，低水份含量及其面团的筋力柔弱等特性而著称。软白麦做各种蛋糕、曲奇饼、甜点、梳打饼干、鸡蛋面饼、海绵蛋糕、休闲食品和扁平面包非常适宜。

在软白麦这个类型中包含了两个子类型，密穗白麦和西部白麦。

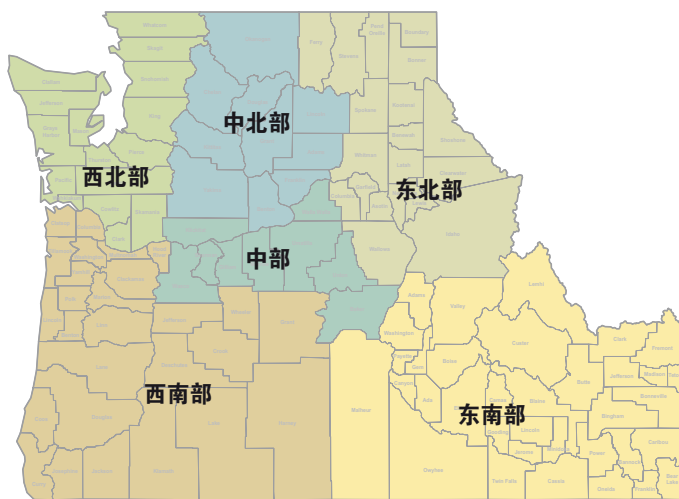
密穗白麦的面筋非常软。西部白麦是由密穗白麦和软白麦混配而成的，在西部白麦中，所含密穗白麦的比例范围

是10—90%。在西部白麦中，密穗白麦的最低含量是10%，任何高于此比例的合同指标都可以由买方和卖方商定。

西北太平洋的小麦种植区



小麦产区



小麦样品的采集

在今天的收获期，国家农业统计局根据产量的分布总共采集了349个软白麦的样品和53个密穗白麦的样品。联邦谷物检验局(FGIS)给每个样品鉴定了等

级，小麦市场中心对以每个产区和各个蛋白水平为基础的复合样品做了小麦、面粉和最终产品的测试。

主要的软白麦品种有Eltan，Madsen，Stephens和Tubbs。

气候

西北太平洋地区在播种的时节气候条件十分干燥。大多数的小麦产区冬天和早春都有充足的雨水，6月份出现炎热气候。收获的时节，西北太平洋地区主要以高温和干燥的天气为主。



2006年软白麦及密穗白麦的产量

以产区划分

小麦产量的预测由华盛顿州小麦委员会提供

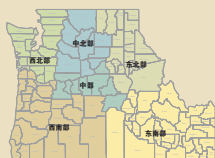
| 生产区划 | 百万公吨 | 百万蒲式耳 |
|-----------|-------------|--------------|
| 中北部 | 1.44 | 53.0 |
| 东北部 | 1.95 | 71.8 |
| 中部 | 1.25 | 46.1 |
| 东南部 | 0.79 | 29.0 |
| 西南部 | 0.24 | 8.7 |
| 西北部 | 0.01 | 0.2 |
| 总计 | 5.68 | 208.8 |

小麦质量

| 生产 区划 | 小麦蛋白 含量范围 12%湿基 % | 等 级 | 容 重 磅/蒲式耳 | 粗 杂 % | 整颗粒 水份 % | 降 落 数 值 14%湿基 秒 | 灰 分 14%湿基 % | 千 颗 粒 重 14%湿基 克 | 单 颗 粒 硬 度 指 数 | 全 麦 湿 面 筋 14%湿基 % |
|----------|----------------------------|--------|---------------------|-----------------|--------------------|------------------------------------|--------------------------|------------------------------------|---------------------------------|---|
| 中北部 | <8.5 | 1 SWH | 60.7 | 0.4 | 9.1 | 317 | 1.31 | 33.8 | 29 | 16.7 |
| | 8.5-9.4 | 1 SWH | 60.9 | 0.7 | 8.7 | 336 | 1.32 | 33.6 | 34 | 19.3 |
| | 9.5-10.4 | 1 SWH | 60.9 | 0.4 | 8.7 | 327 | 1.32 | 34.3 | 36 | 22.6 |
| | 10.5-12.0 | 1 SWH | 61.1 | 0.5 | 8.7 | 345 | 1.41 | 32.8 | 39 | 26.2 |
| | >12.0 | 1 SWH | 60.1 | 0.5 | 8.8 | 363 | 1.38 | 32.7 | 36 | 30.3 |
| | 2006年平均 | 1 SWH | 60.8 | 0.5 | 8.8 | 337 | 1.35 | 33.5 | 35 | 22.8 |
| | 2005年平均 | 1 SWH | 60.3 | 0.4 | 8.5 | 352 | 1.28 | 31.7 | 31 | 30.6 |
| | 近3年平均 | 1 SWH | 60.6 | 0.4 | 8.8 | 355 | 1.29 | 33.7 | 32 | 27.5 |
| 东北部 | <8.5 | 1 SWH | 60.8 | 0.3 | 8.7 | 332 | 1.31 | 33.2 | 38 | 15.2 |
| | 8.5-9.4 | 1 SWH | 61.1 | 0.4 | 8.8 | 337 | 1.46 | 33.9 | 42 | 19.7 |
| | 9.5-10.4 | 1 SWH | 60.4 | 0.7 | 9.0 | 330 | 1.40 | 33.1 | 41 | 22.8 |
| | 10.5-12.0 | 2 SWH | 59.8 | 0.9 | 9.0 | 344 | 1.46 | 32.8 | 42 | 25.5 |
| | >12.0 | 3 SWH | 56.2 | 0.9 | 8.8 | 349 | 1.61 | 26.7 | 39 | 30.9 |
| | 2006年平均 | 2 SWH | 59.5 | 0.7 | 8.9 | 337 | 1.46 | 31.7 | 41 | 24.6 |
| | 2005年平均 | 1 SWH | 60.4 | 0.5 | 8.8 | 367 | 1.44 | 32.7 | 39 | 38.9 |
| | 近3年平均 | 1 SWH | 60.0 | 0.6 | 9.0 | 363 | 1.42 | 33.0 | 37 | 31.8 |
| 中部 | <8.5 | 2 SWH | 59.7 | 0.6 | 9.3 | 313 | 1.45 | 40.3 | 32 | 14.3 |
| | 8.5-9.4 | 1 SWH | 60.7 | 0.8 | 8.8 | 332 | 1.40 | 39.1 | 35 | 18.7 |
| | 9.5-10.4 | 1 SWH | 61.1 | 0.4 | 9.1 | 337 | 1.37 | 40.8 | 38 | 21.5 |
| | 10.5-12.0 | 1 SWH | 60.5 | 0.5 | 8.5 | 351 | 1.44 | 38.1 | 40 | 25.4 |
| | >12.0 | 2 SWH | 58.5 | 0.5 | 8.6 | 361 | 1.52 | 33.7 | 37 | 30.2 |
| | 2006年平均 | 1 SWH | 60.1 | 0.6 | 8.7 | 339 | 1.44 | 37.2 | 37 | 23.2 |
| | 2005年平均 | 2 SWH | 59.5 | 0.7 | 8.5 | 347 | 1.36 | 33.7 | 37 | 37.1 |
| | 近3年平均 | 1 SWH | 60.0 | 0.6 | 8.8 | 354 | 1.37 | 37.1 | 34 | 29.8 |
| 东南部 | <8.5 | 1 SWH | 60.7 | 0.7 | 9.1 | 311 | 1.49 | 40.3 | 23 | 13.6 |
| | 8.5-9.4 | 1 SWH | 61.1 | 1.0 | 9.2 | 321 | 1.53 | 38.5 | 31 | 16.9 |
| | 9.5-10.4 | 1 SWH | 61.0 | 2.0 | 9.5 | 327 | 1.58 | 37.7 | 30 | 20.1 |
| | 10.5-12.0 | 1 SWH | 60.6 | 1.1 | 9.2 | 325 | 1.66 | 35.3 | 32 | 22.9 |
| | >12.0 | 2 SWH | 59.1 | 1.5 | 9.2 | 319 | 1.61 | 30.1 | 28 | 29.4 |
| | 2006年平均 | 1 SWH | 60.4 | 1.3 | 9.2 | 319 | 1.60 | 35.2 | 30 | 22.1 |
| | 2005年平均 | 1 SWH | 60.5 | 1.0 | 9.4 | 337 | 1.58 | 36.2 | 31 | 30.7 |
| | 近3年平均 | 1 SWH | 60.5 | 1.1 | 9.3 | 341 | 1.56 | 37.2 | 30 | 26.9 |
| 密穗白麦 | 2006年平均 | 1 WHCB | 60.0 | 0.7 | 8.4 | 338 | 1.36 | 30.5 | 38 | 18.4 |
| | 2005年平均 | 1 WHCB | 60.4 | 0.9 | 8.2 | 333 | 1.32 | 30.5 | 38 | 15.8 |
| | 近3年平均 | 1 WHCB | 60.2 | 0.8 | 8.5 | 339 | 1.31 | 31.0 | 37 | — |

面粉质量

| 生产 区划 | 小麦蛋白 含量范围 12%湿基 % | 出 粉 率 % | 面粉 灰分 14%湿基 % | 面粉 蛋白含量 14%湿基 % | 粉色 | | | 面粉 湿面筋 14%湿基 % | 面粉 降落数值 14%湿基 秒 | 黏培力仪 峰值黏度 BU |
|--------------------------------------|----------------------------|------------------|------------------------|--------------------------|------|------|-----|-------------------------|--------------------------|--------------------|
| | | | | | L* | a* | b* | | | |
| 中北部 预计软白麦 产量为： 1.26 百万吨 | <8.5 | 70.6 | 0.40 | 6.6 | 92.7 | -2.4 | 8.0 | 12.1 | 332 | 650 |
| | 8.5-9.4 | 69.3 | 0.42 | 7.4 | 92.5 | -2.3 | 8.1 | 18.9 | 303 | 645 |
| | 9.5-10.4 | 69.7 | 0.41 | 8.3 | 92.5 | -2.3 | 7.8 | 20.8 | 327 | 570 |
| | 10.5-12.0 | 69.0 | 0.40 | 9.2 | 92.4 | -2.4 | 7.8 | 23.8 | 355 | 515 |
| | >12.0 | 66.7 | 0.38 | 9.3 | 92.4 | -2.4 | 8.0 | 24.9 | 362 | 535 |
| | 2006年平均 | 69.1 | 0.41 | 8.2 | 92.5 | -2.3 | 7.9 | 20.4 | 332 | 585 |
| | 2005年平均 | 65.7 | 0.34 | 8.6 | 92.6 | -2.5 | 7.8 | 20.6 | 377 | 651 |
| | 近3年平均 | 67.5 | 0.38 | 8.5 | 92.5 | -2.5 | 7.5 | 21.9 | 370 | 635 |
| 东北部 预计软白麦 产量为： 1.91 百万吨 | <8.5 | 70.1 | 0.40 | 7.4 | 92.4 | -2.3 | 7.8 | 18.7 | 334 | 590 |
| | 8.5-9.4 | 71.2 | 0.40 | 8.2 | 92.1 | -2.4 | 8.2 | 19.8 | 372 | 585 |
| | 9.5-10.4 | 71.9 | 0.41 | 8.2 | 92.4 | -2.3 | 8.1 | 21.8 | 308 | 440 |
| | 10.5-12.0 | 69.6 | 0.39 | 9.2 | 92.3 | -2.3 | 8.1 | 24.6 | 335 | 454 |
| | >12.0 | 69.3 | 0.43 | 10.7 | 92.7 | -2.4 | 8.1 | 29.2 | 364 | 580 |
| | 2006年平均 | 70.5 | 0.41 | 9.0 | 92.3 | -2.4 | 8.1 | 23.8 | 336 | 492 |
| | 2005年平均 | 67.8 | 0.39 | 7.9 | 92.4 | -2.5 | 8.2 | 23.1 | 366 | 562 |
| | 近3年平均 | 69.5 | 0.38 | 8.6 | 92.4 | -2.5 | 7.8 | 24.0 | 357 | 504 |
| 中部 预计软白麦 产量为： 1.23 百万吨 | <8.5 | 70.5 | 0.45 | 6.5 | 92.2 | -2.4 | 8.2 | 15.2 | 332 | 540 |
| | 8.5-9.4 | 70.9 | 0.43 | 7.5 | 92.3 | -2.3 | 8.4 | 17.6 | 347 | 520 |
| | 9.5-10.4 | 71.0 | 0.41 | 8.2 | 92.5 | -2.4 | 8.0 | 19.2 | 332 | 440 |
| | 10.5-12.0 | 70.6 | 0.43 | 9.2 | 92.4 | -2.4 | 8.1 | 22.6 | 375 | 460 |
| | >12.0 | 67.2 | 0.41 | 11.0 | 92.3 | -2.2 | 7.4 | 28.6 | 364 | 545 |
| | 2006年平均 | 70.0 | 0.43 | 8.8 | 92.3 | -2.3 | 8.0 | 21.5 | 357 | 496 |
| | 2005年平均 | 64.8 | 0.34 | 8.3 | 92.5 | -2.5 | 8.4 | 24.5 | 389 | 464 |
| | 近3年平均 | 67.9 | 0.39 | 8.7 | 92.4 | -2.5 | 7.8 | 23.2 | 373 | 508 |
| 东南部 预计软白麦 产量为： 0.79 百万吨 | <8.5 | 71.7 | 0.40 | 6.4 | 92.7 | -2.4 | 8.1 | 13.9 | 323 | 485 |
| | 8.5-9.4 | 70.9 | 0.42 | 6.9 | 92.5 | -2.4 | 8.3 | 16.2 | 319 | 370 |
| | 9.5-10.4 | 71.8 | 0.46 | 8.3 | 92.3 | -2.4 | 7.6 | 20.1 | 307 | 465 |
| | 10.5-12.0 | 67.9 | 0.46 | 9.2 | 92.3 | -2.3 | 7.5 | 24.0 | 320 | 465 |
| | >12.0 | 67.0 | 0.45 | 10.6 | 92.3 | -2.0 | 6.7 | 31.2 | 344 | 650 |
| | 2006年平均 | 69.3 | 0.45 | 8.8 | 92.4 | -2.3 | 7.5 | 22.9 | 323 | 502 |
| | 2005年平均 | 67.1 | 0.42 | 8.4 | 92.5 | -2.4 | 7.6 | 23.6 | 348 | 503 |
| | 近3年平均 | 68.3 | 0.43 | 8.7 | 92.4 | -2.4 | 7.3 | 22.2 | 344 | 496 |
| 密穗白麦 预计产量为： 0.24 百万吨 | 2006年平均 | 71.3 | 0.43 | 8.6 | 92.1 | -2.1 | 7.2 | 17.8 | 343 | 620 |
| | 2005年平均 | 67.6 | 0.39 | 7.6 | 92.5 | -2.5 | 7.0 | 20.7 | 356 | 530 |
| | 近3年平均 | 69.3 | 0.40 | 8.3 | 92.3 | -2.4 | 7.0 | 18.8 | 351 | 565 |

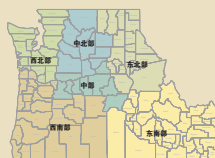


面团物理特性

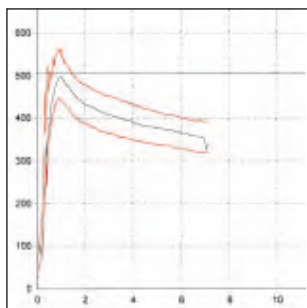
| 生产 区划 | 小麦蛋白 含量范围 12%湿基 % | 粉质仪 | | | 吹泡仪 | | | |
|--------------------------------------|----------------------------|----------------|------------|------------|---------|---------|------|--------------------------|
| | | 吸水率 14%湿基 % | 扩展时间 分钟 | 稳定时间 分钟 | P mm | L mm | P/L | W 10 ⁻⁴ 焦耳 |
| 中北部 预计软白麦 产量为： 1.26 百万吨 | <8.5 | 52.3 | 1.3 | 1.5 | 48 | 56 | 0.86 | 96 |
| | 8.5-9.4 | 52.5 | 1.5 | 3.3 | 36 | 86 | 0.42 | 100 |
| | 9.5-10.4 | 53.5 | 1.4 | 4.9 | 53 | 88 | 0.60 | 144 |
| | 10.5-12.0 | 53.8 | 1.6 | 6.3 | 51 | 104 | 0.49 | 156 |
| | >12.0 | 54.2 | 1.8 | 7.0 | 50 | 131 | 0.38 | 172 |
| | 2006年平均 | 53.2 | 1.5 | 4.6 | 47 | 93 | 0.48 | 132 |
| | 2005年平均 | 52.3 | 2.1 | 5.2 | 42 | 125 | 0.34 | 145 |
| | 近3年平均 | 51.7 | 1.7 | 4.4 | 43 | 116 | 0.37 | 140 |
| 东北部 预计软白麦 产量为： 1.91 百万吨 | <8.5 | 54.3 | 1.2 | 1.7 | 46 | 71 | 0.65 | 94 |
| | 8.5-9.4 | 53.6 | 1.4 | 3.8 | 50 | 96 | 0.52 | 140 |
| | 9.5-10.4 | 53.7 | 1.4 | 4.1 | 38 | 106 | 0.36 | 103 |
| | 10.5-12.0 | 54.6 | 1.8 | 5.1 | 44 | 116 | 0.38 | 120 |
| | >12.0 | 54.6 | 2.8 | 6.1 | 42 | 158 | 0.27 | 148 |
| | 2006年平均 | 54.2 | 1.8 | 4.7 | 42 | 117 | 0.37 | 121 |
| | 2005年平均 | 53.9 | 1.8 | 3.7 | 40 | 124 | 0.32 | 117 |
| | 近3年平均 | 52.8 | 1.7 | 3.7 | 40 | 120 | 0.33 | 116 |
| 中部 预计软白麦 产量为： 1.23 百万吨 | <8.5 | 52.8 | 1.0 | 1.1 | 36 | 47 | 0.77 | 53 |
| | 8.5-9.4 | 53.8 | 1.4 | 1.5 | 41 | 83 | 0.49 | 88 |
| | 9.5-10.4 | 54.2 | 1.5 | 3.1 | 45 | 82 | 0.55 | 97 |
| | 10.5-12.0 | 55.1 | 2.3 | 4.0 | 45 | 94 | 0.48 | 101 |
| | >12.0 | 55.5 | 2.7 | 6.1 | 47 | 163 | 0.29 | 171 |
| | 2006年平均 | 54.5 | 1.9 | 3.4 | 44 | 99 | 0.44 | 107 |
| | 2005年平均 | 52.5 | 1.6 | 3.3 | 36 | 110 | 0.33 | 99 |
| | 近3年平均 | 52.4 | 1.6 | 2.9 | 38 | 112 | 0.34 | 102 |
| 东南部 预计软白麦 产量为： 0.79 百万吨 | <8.5 | 52.8 | 1.1 | 1.3 | 34 | 64 | 0.53 | 57 |
| | 8.5-9.4 | 52.9 | 1.2 | 1.3 | 29 | 63 | 0.46 | 40 |
| | 9.5-10.4 | 53.6 | 1.5 | 2.3 | 34 | 97 | 0.35 | 72 |
| | 10.5-12.0 | 52.8 | 2.1 | 4.6 | 34 | 133 | 0.26 | 92 |
| | >12.0 | 53.5 | 2.9 | 5.5 | 35 | 194 | 0.18 | 142 |
| | 2006年平均 | 53.1 | 2.0 | 3.6 | 34 | 125 | 0.27 | 91 |
| | 2005年平均 | 53.1 | 1.7 | 3.2 | 29 | 117 | 0.25 | 71 |
| | 近3年平均 | 52.3 | 1.6 | 2.9 | 31 | 118 | 0.26 | 77 |
| 密穗白麦 预计产量为： 0.24 百万吨 | 2006年平均 | 52.9 | 1.2 | 1.8 | 30 | 77 | 0.39 | 52 |
| | 2005年平均 | 51.5 | 1.2 | 1.9 | 24 | 93 | 0.26 | 47 |
| | 近3年平均 | 51.2 | 1.1 | 1.5 | 26 | 85 | 0.31 | 46 |

面粉制品

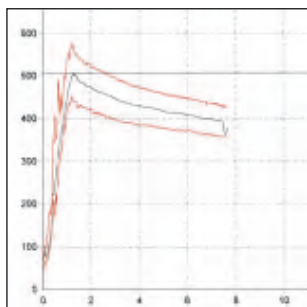
| 生产 区划 | 小麦蛋白 含量范围 12%湿基 % | 甜 曲 奇 饼 干 | | | 海 绵 蛋 糕 | | 中 国 南 方 馒 头 | |
|--------------------------------------|----------------------------|-----------|----------------|--------|----------|-----|-------------|-----|
| | | 直径 cm | 宽高比指标 直径/高度 | 最高纹理评分 | 体积 cc | 总评分 | 比容 cc/克 | 总评分 |
| 中北部 预计软白麦 产量为： 1.26 百万吨 | <8.5 | 8.4 | 8.7 | 3.5 | 1222 | 56 | 2.43 | 73 |
| | 8.5-9.4 | 8.4 | 8.7 | 3.0 | 1179 | 47 | 2.41 | 73 |
| | 9.5-10.4 | 8.3 | 7.8 | 0.5 | 1160 | 46 | 2.56 | 71 |
| | 10.5-12.0 | 8.1 | 7.2 | 0.5 | 1179 | 54 | 2.54 | 72 |
| | >12.0 | 8.1 | 6.9 | 0.0 | 1173 | 51 | 2.53 | 72 |
| | 2006年平均 | 8.2 | 7.9 | 1.5 | 1180 | 50 | 2.49 | 72 |
| | 2005年平均 | 8.3 | — | 1.5 | 1190 | 48 | 2.71 | 68 |
| | 近3年平均 | 8.3 | — | 2.0 | 1214 | 49 | 2.60 | 69 |
| 东北部 预计软白麦 产量为： 1.91 百万吨 | <8.5 | 8.0 | 7.7 | 2.0 | 1128 | 50 | 2.33 | 71 |
| | 8.5-9.4 | 8.1 | 7.9 | 1.0 | 1189 | 46 | 2.55 | 74 |
| | 9.5-10.4 | 8.1 | 8.4 | 1.5 | 1177 | 51 | 2.47 | 69 |
| | 10.5-12.0 | 8.0 | 7.0 | 0.0 | 1139 | 44 | 2.35 | 71 |
| | >12.0 | 7.9 | 7.2 | 0.0 | 1162 | 51 | 2.73 | 69 |
| | 2006年平均 | 8.0 | 7.6 | 0.7 | 1161 | 48 | 2.48 | 70 |
| | 2005年平均 | 8.2 | — | 2.5 | 1186 | 53 | 2.64 | 68 |
| | 近3年平均 | 8.2 | — | 1.8 | 1179 | 49 | 2.62 | 69 |
| 中部 预计软白麦 产量为： 1.23 百万吨 | <8.5 | 8.3 | 8.5 | 2.5 | 1194 | 53 | 2.37 | 69 |
| | 8.5-9.4 | 8.2 | 8.3 | 2.0 | 1139 | 47 | 2.36 | 70 |
| | 9.5-10.4 | 8.0 | 6.8 | 0.5 | 1146 | 53 | 2.42 | 66 |
| | 10.5-12.0 | 7.9 | 6.2 | 0.0 | 1099 | 43 | 2.44 | 70 |
| | >12.0 | 7.9 | 7.0 | 0.0 | 1198 | 51 | 2.64 | 70 |
| | 2006年平均 | 8.0 | 7.1 | 0.8 | 1143 | 48 | 2.45 | 69 |
| | 2005年平均 | 8.0 | — | 1.1 | 1182 | 49 | 2.60 | 67 |
| | 近3年平均 | 8.1 | — | 1.4 | 1177 | 48 | 2.57 | 68 |
| 东南部 预计软白麦 产量为： 0.79 百万吨 | <8.5 | 8.4 | 8.8 | 4.0 | 1162 | 54 | 2.21 | 69 |
| | 8.5-9.4 | 8.5 | 9.4 | 4.0 | 1187 | 55 | 2.26 | 66 |
| | 9.5-10.4 | 8.2 | 7.2 | 1.0 | 1154 | 49 | 2.24 | 69 |
| | 10.5-12.0 | 8.1 | 7.5 | 0.5 | 1168 | 52 | 2.55 | 69 |
| | >12.0 | 8.1 | 7.7 | 0.0 | 1182 | 51 | 2.55 | 75 |
| | 2006年平均 | 8.2 | 7.8 | 1.2 | 1168 | 52 | 2.42 | 70 |
| | 2005年平均 | 8.4 | — | 2.5 | 1189 | 53 | 2.63 | 65 |
| | 近3年平均 | 8.4 | — | 2.4 | 1195 | 51 | 2.54 | 67 |
| 密穗白麦 预计产量为： 0.24 百万吨 | 2006年平均 | 8.5 | 8.9 | 2.0 | 1221 | 53 | 2.60 | 67 |
| | 2005年平均 | 8.7 | — | 5.0 | 1164 | 46 | 2.57 | 62 |
| | 近3年平均 | 8.7 | — | 3.7 | 1217 | 49 | 2.70 | 66 |



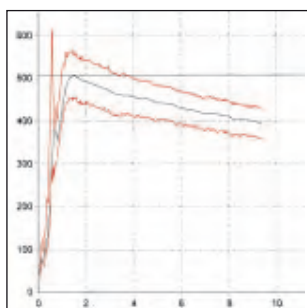
粉质仪



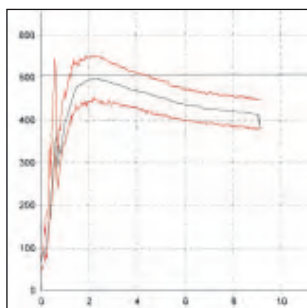
小麦蛋白含量范围 < 8.5 %



小麦蛋白含量范围: 8.5-9.4%

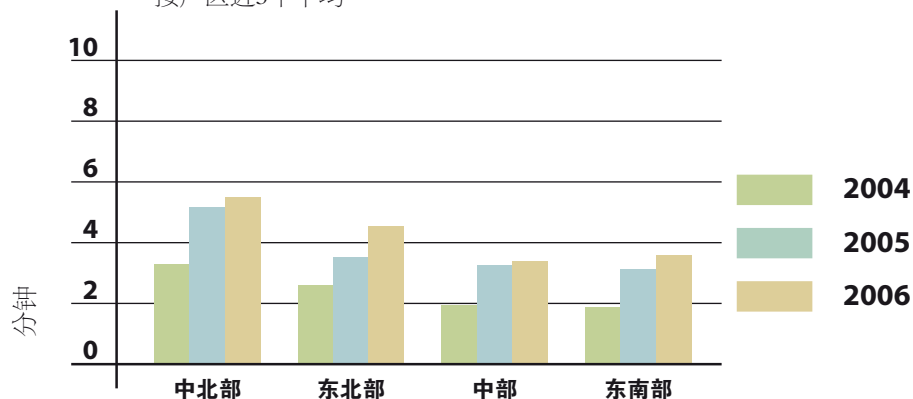


小麦蛋白含量范围: 9.5-10.4%

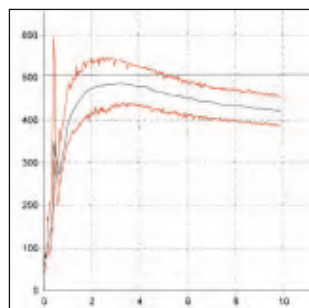
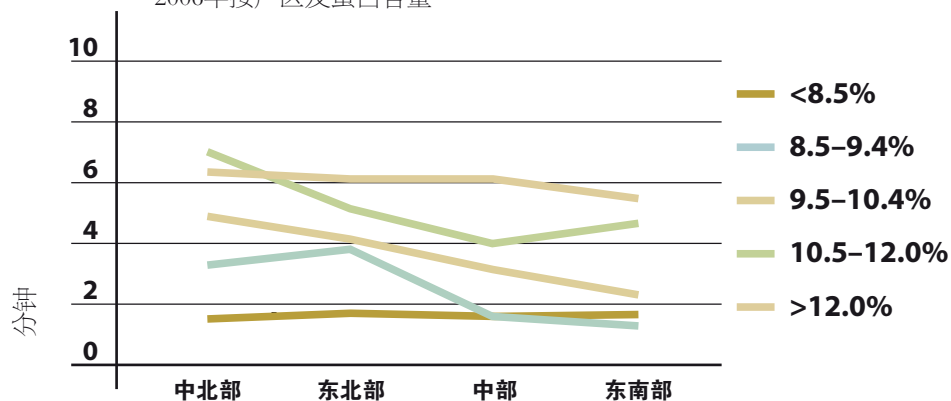


小麦蛋白含量范围: 10.5-12%

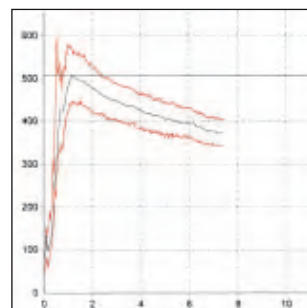
西北太平洋软白麦粉质仪稳定时间
按产区近3年平均



西北太平洋软白麦粉质仪稳定时间
2006年按产区及蛋白含量

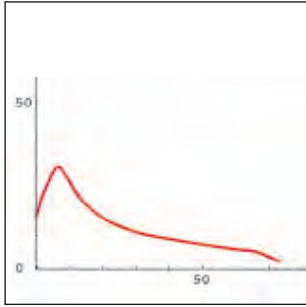


小麦蛋白含量范围 > 12%

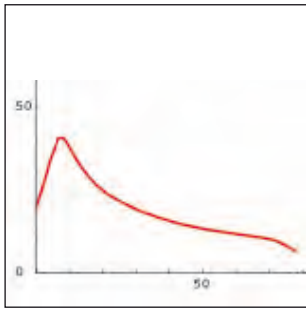


密穗白麦

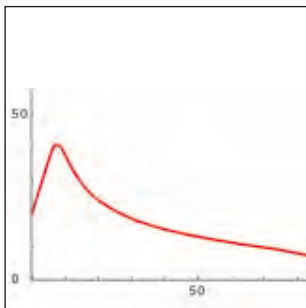
吹泡仪



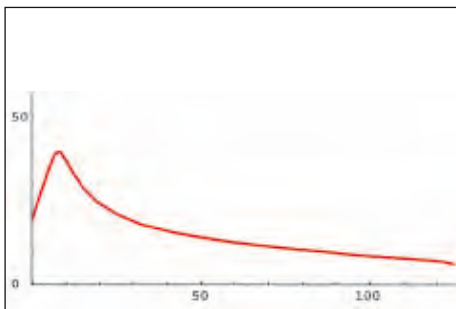
小麦蛋白含量范围 < 8.5 %



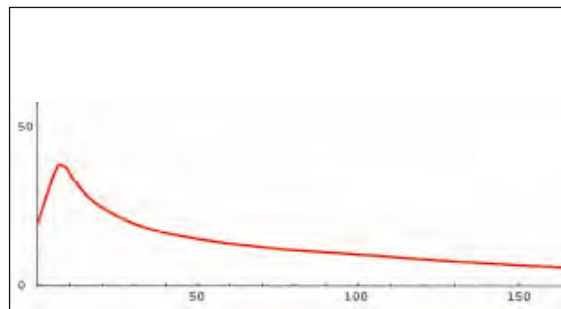
小麦蛋白含量范围: 8.5-9.4%



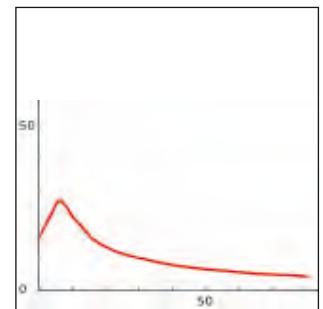
小麦蛋白含量范围: 9.5-10.4%



小麦蛋白含量范围: 10.5-12%

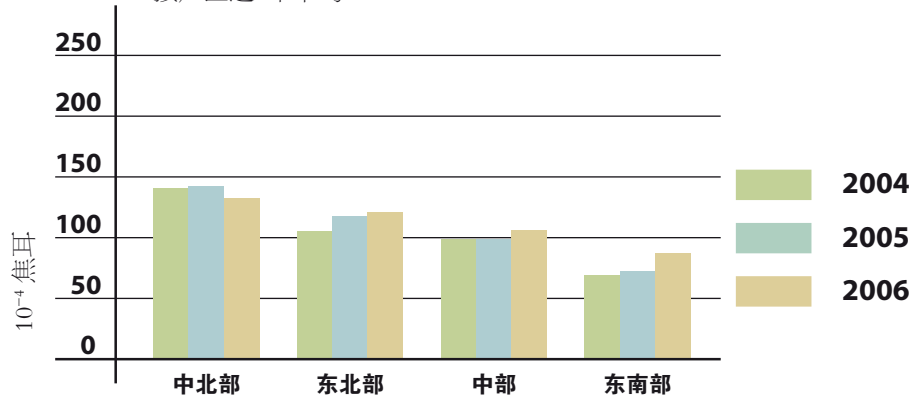


小麦蛋白含量范围 > 12%

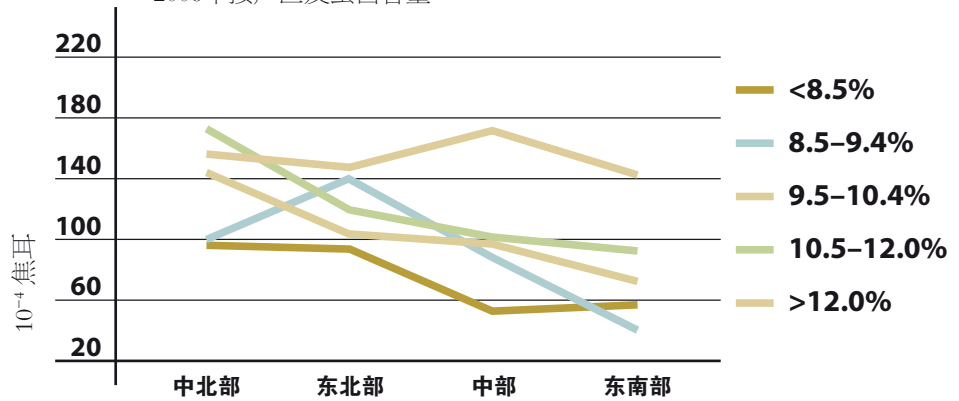


密穗白麦

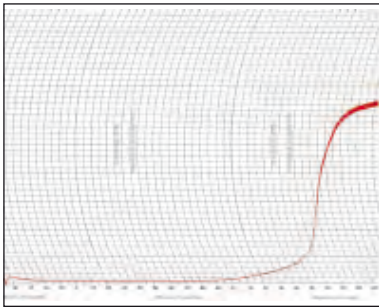
西北太平洋软白麦吹泡仪“W”值
按产区近3年平均



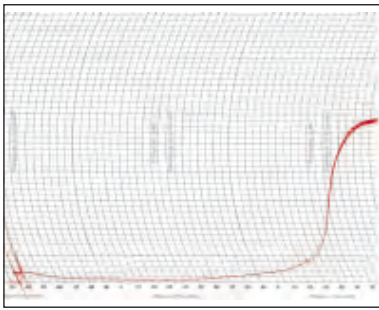
西北太平洋软白麦吹泡仪“W”值
2006年按产区及蛋白含量



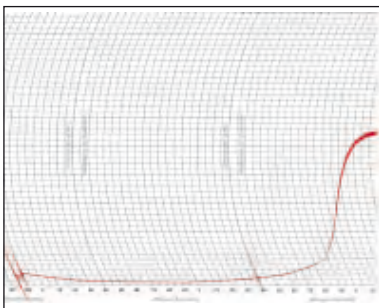
黏 焙 力 仪



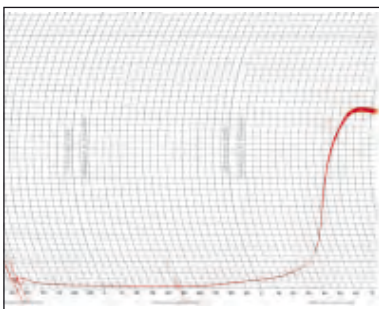
中北部产区



东北部产区

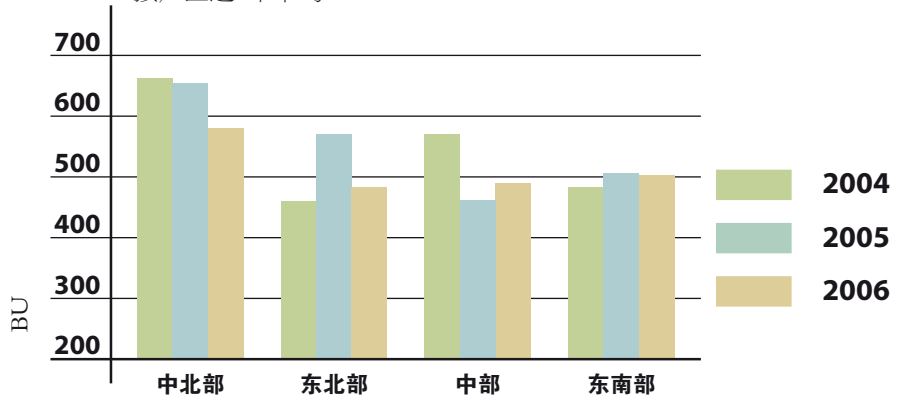


中部产区

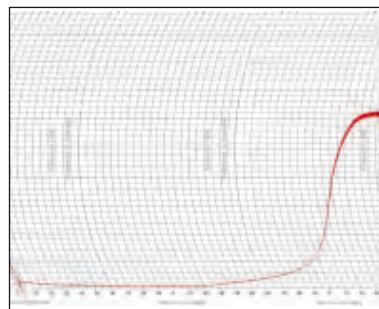
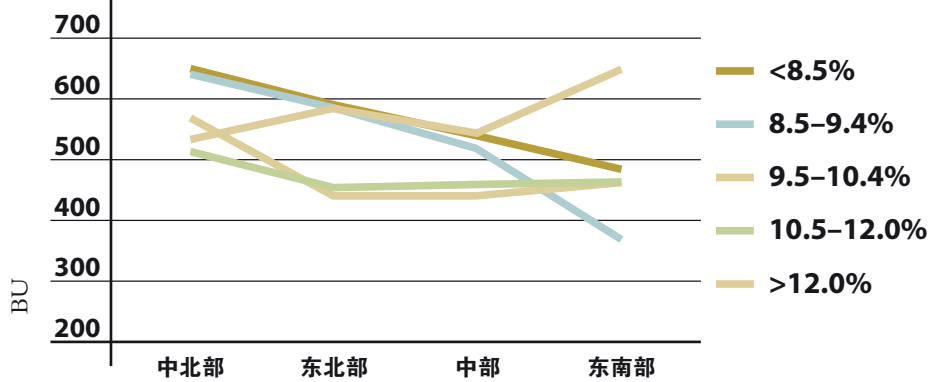


东南部产区

西北太平洋软白麦黏焙力仪峰值黏度
按产区近3年平均



西北太平洋软白麦黏焙力仪峰值黏度
2006年按产区及蛋白含量



密穗白麦

海绵蛋糕



中北部产区



东北部产区



中部产区

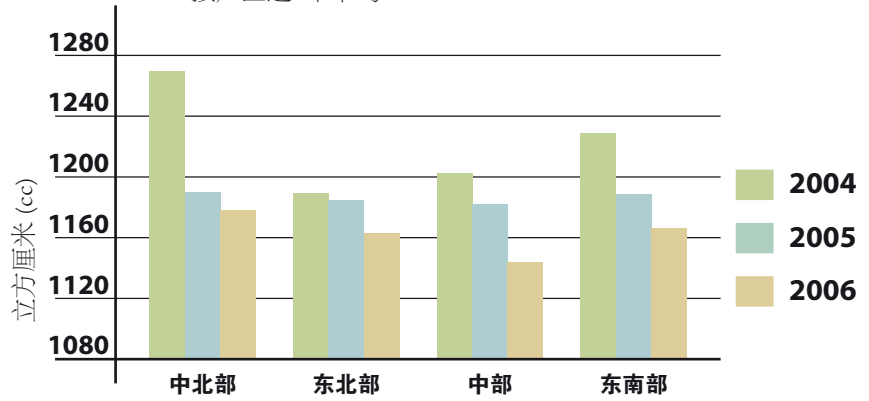


东南部产区

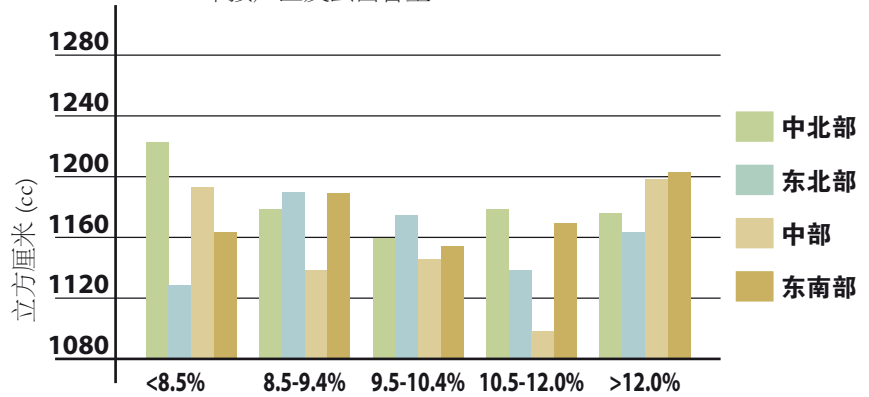


密穗白麦

西北太平洋软白麦海绵蛋糕体积
按产区近3年平均



西北太平洋软白麦海绵蛋糕体积
2006年按产区及蛋白含量



总结

上述结果是在收获期间对西北太平洋软白麦及密穗白麦复合样品测定的结果。复合样品是根据各产区和蛋白的水平制备的。这些复合样品用于对2004年、2005年及2006年收获期的小麦、面粉的质量、面团的物理特性以及最终产品品质进行分析和比较。2006年收获作物的质量情况总结如下。

小麦质量

小麦的数据显示，在所有的产区内，大多数蛋白水平样品的容重都很好。东南部产区显示出粗杂含量大体上比其它地区要高。总的来说，中北部、东北部，中部和东南部小麦主产



区样品的水分含量要低，不足10%。中北部产区的小麦灰分较低。中部产区的样品的干粒重较高。

面粉质量

面粉的质量参数显示蛋白水平较高的组的湿面筋含量也较高。在中北部，东北部，中部和东南部产区的各个蛋

白水平组的降落数值都高于300秒。中北部产区各个蛋白水平组样品的黏度仪峰值黏度都超过了500BU。

面团物理特性

在较低蛋白水平组的样品，其粉质仪的数据显示吸水率较低而且面筋的强度也较弱。在高蛋白水平组样品的吹

泡仪L值显示其面筋的延展性能较好。密穗白麦的面筋强度总的来说比软白麦要弱。

最终产品

最终产品测试表明，在用中北部、东北部、中部和东南部产区的低蛋白组样品做出的甜曲奇饼质量非常好。用中北部和东南部产区样品做的海绵蛋糕评分一般，但体积较大。随着蛋白水平的提高，所制中国馒头的比容也随之增大。

小麦市场中心

1200 NW Naito Parkway
#230
Portland, Oregon
97209-2831
503.295.0823
fax 503.295.2735
info@wmcinc.org
www.wmcinc.org



www.idahowheat.org



Washington
Wheat Commission

www.wawheat.org



www.owgl.org



www.uswheat.org



www.wmcinc.org