



2008 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。

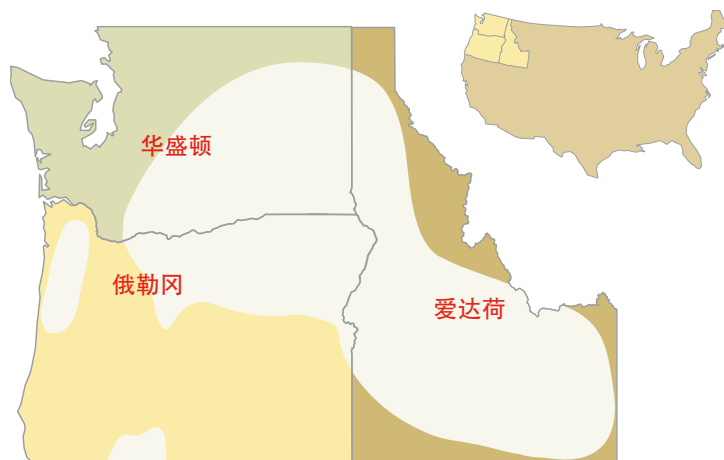
西北太平洋地区的软白麦以其白色的麸皮，低水份含量及其面团的筋力柔弱等特性而著称。软白麦非常适合做各种蛋糕、甜点、曲奇饼、梳打饼干、薄烤饼、海绵蛋糕、休闲食品、扁平面包和馒头。

软白麦包含两个子类型，密穗白麦和

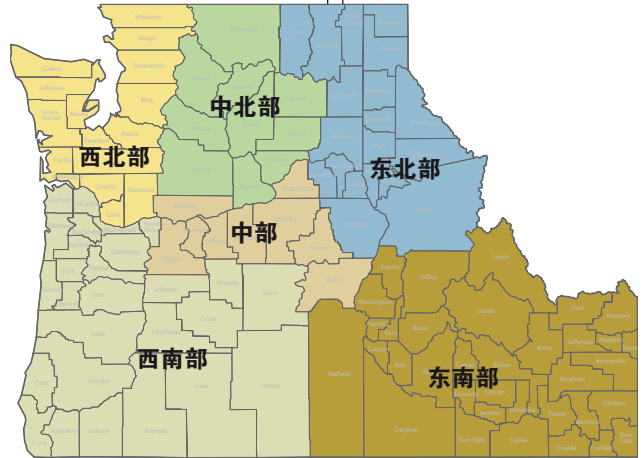
西部白麦。密穗白麦的面筋非常软。西部白麦是由密穗白麦和软白麦混配而成，其中密穗白麦的含量比例范围是

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

在今年的收获期，国家农业统计局根据产量的分布总共采集了367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。

主要的软白麦品种是：Eltan, Madsen, Stephens 和 Tubbs。

气候

西北太平洋地区在播种时节气候条件干

燥。大多数的小麦产区冬天和早春都有充足的雨水。生长期的早期天气基本凉爽，随后气温升高。收获时节，西北太平洋地区以干燥天气为主，间或有零星降雨。



2008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	52.9
东北部	1.71	62.8
中部	1.23	45.3
东南部	0.72	26.4
西南部	0.17	6.3
西北部	0.02	0.8
总计	5.29	194.5

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 预计软白麦 产量为: 1.31百万吨	<8.5	2 SWH	59.8	0.4	10.0	295	1.20	34.9	25	14.1
	8.5-9.4	1 SWH	60.0	0.3	9.7	303	1.17	32.0	28	17.0
	9.5-10.4	1 SWH	60.1	0.6	9.3	321	1.25	32.0	32	22.6
	10.5-12.0	2 SWH	59.6	0.6	9.1	329	1.26	32.2	33	27.9
	>12.0	2 SWH	59.1	0.5	9.0	343	1.34	30.4	33	32.0
	2008年平均	2 SWH	59.6	0.5	9.3	328	1.27	31.8	32	25.9
	2007年平均	1 SWH	60.1	0.6	9.1	330	1.25	33.5	29	20.7
	近3年平均	1 SWH	60.2	0.5	9.1	332	1.29	32.9	32	23.1
东北部 预计软白麦 产量为: 1.69百万吨	<8.5	2 SWH	59.4	0.3	9.7	304	1.31	34.9	35	16.1
	8.5-9.4	3 SWH	57.2	0.7	10.7	289	1.40	31.1	20	18.6
	9.5-10.4	3 SWH	57.9	0.7	10.9	314	1.39	33.5	29	23.8
	10.5-12.0	2 SWH	58.4	0.6	10.2	316	1.36	32.0	29	27.3
	>12.0	3 SWH	57.1	0.6	9.7	330	1.43	28.6	31	34.4
	2008年平均	3 SWH	57.5	0.7	10.1	309	1.41	30.6	30	29.5
	2007年平均	2 SWH	59.7	0.5	9.0	345	1.37	32.2	40	25.6
	近3年平均	2 SWH	58.9	0.6	9.3	330	1.41	31.5	37	26.6
中部 预计软白麦 产量为: 1.18 百万吨	<8.5	2 SWH	59.0	0.8	10.1	281	1.32	36.2	31	11.5
	8.5-9.4	1 SWH	60.0	0.3	9.3	323	1.28	36.5	40	16.8
	9.5-10.4	2 SWH	59.2	0.6	9.1	323	1.31	34.0	37	23.0
	10.5-12.0	2 SWH	59.3	0.5	9.1	333	1.30	33.9	39	26.2
	>12.0	2 SWH	58.4	0.6	8.9	351	1.43	32.0	36	30.6
	2008年平均	2 SWH	59.1	0.6	9.1	332	1.34	33.8	37	25.3
	2007年平均	2 SWH	59.9	0.6	9.5	326	1.35	38.3	38	22.5
	近3年平均	2 SWH	59.7	0.6	9.1	332	1.37	36.4	38	23.7
东南部 预计软白麦 产量为: 0.72 百万吨	<8.5	1 SWH	61.3	0.7	8.7	305	1.59	37.7	27	13.6
	8.5-9.4	1 SWH	60.5	0.9	9.3	307	1.52	39.5	27	16.5
	9.5-10.4	1 SWH	60.5	0.7	9.6	320	1.54	37.1	31	22.3
	10.5-12.0	2 SWH	59.7	1.4	9.4	310	1.61	36.7	30	24.7
	>12.0	2 SWH	58.3	1.7	9.1	328	1.61	29.1	26	33.5
	2008年平均	2 SWH	59.7	1.2	9.3	315	1.58	35.4	29	24.3
	2007年平均	1 SWH	60.3	1.1	9.5	326	1.57	38.7	27	21.0
	近3年平均	1 SWH	60.1	1.2	9.3	320	1.58	36.4	28	22.5
西南部 预计软白麦 产量为: 0.17 百万吨	<8.5	2 SWH	59.6	0.6	12.7	300	1.33	42.4	35	14.7
	8.5-9.4	1 SWH	61.3	0.4	12.2	325	1.38	45.5	39	17.0
	9.5-10.4	1 SWH	61.2	0.7	11.3	359	1.34	37.7	42	26.2
	2008年平均	1 SWH	60.4	0.6	12.0	309	1.41	41.6	36	20.6
密穗白麦 预计产量为: 0.20百万吨	2008年平均	1 WHCB	58.8	1.0	9.5	303	1.29	29.6	34	21.8
	2007年平均	1 WHCB	60.2	0.8	8.9	337	1.28	31.0	37	19.8
	近3年平均	1 WHCB	59.7	0.8	8.9	326	1.31	30.4	36	20.0

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	黏焙力仪 峰值黏度 BU
					L*	a*	b*			
中北部	<8.5	72.1	0.34	7.4	93.1	-2.6	8.0	14.4	332	657
	8.5-9.4	72.2	0.35	7.6	93.0	-2.6	8.0	17.6	325	673
预计软白麦 产量为: 1.31 百万吨	9.5-10.4	71.3	0.40	9.0	92.8	-2.6	8.4	21.6	350	638
	10.5-12.0	71.8	0.41	10.0	92.8	-2.5	8.1	24.3	351	625
	>12.0	69.5	0.40	11.5	92.6	-2.4	7.8	27.6	374	685
	2008年平均	70.9	0.39	9.8	92.8	-2.5	8.0	23.2	354	661
	2007年平均	67.3	0.41	8.2	92.5	-2.4	8.4	19.1	338	540
	近3年平均	69.1	0.40	8.7	92.6	-2.4	8.1	20.9	341	595
东北部	<8.5	71.7	0.40	7.5	92.8	-2.7	8.8	18.8	338	551
	8.5-9.4	71.4	0.38	8.0	93.0	-2.5	7.9	19.0	299	399
预计软白麦 产量为: 1.69百万吨	9.5-10.4	71.3	0.39	8.3	92.8	-2.4	7.7	21.4	326	488
	10.5-12.0	71.8	0.41	9.6	92.8	-2.4	7.9	24.5	297	481
	>12.0	70.2	0.42	11.7	92.4	-2.3	8.1	30.7	348	578
	2008年平均	71.1	0.41	10.2	92.6	-2.4	8.0	26.4	323	522
	2007年平均	68.1	0.39	9.2	92.5	-2.2	8.2	23.8	331	594
	近3年平均	69.9	0.40	9.5	92.5	-2.3	8.1	24.7	330	536
中部	<8.5	73.3	0.43	7.8	92.8	-2.6	8.6	16.4	302	581
	8.5-9.4	71.2	0.38	8.0	93.0	-2.7	8.7	20.2	326	562
预计软白麦 产量为: 1.18 百万吨	9.5-10.4	71.9	0.39	8.9	92.8	-2.6	8.5	23.8	349	578
	10.5-12.0	71.1	0.39	9.8	92.6	-2.5	8.5	23.6	333	614
	>12.0	70.1	0.40	11.6	92.6	-2.4	7.8	30.2	321	664
	2008年平均	71.1	0.39	9.8	92.7	-2.5	8.3	24.9	333	610
	2007年平均	67.8	0.42	8.5	92.4	-2.3	8.3	20.6	355	540
	近3年平均	69.7	0.41	9.0	92.5	-2.4	8.2	22.3	348	549
东南部	<8.5	71.7	0.50	7.1	92.7	-2.4	8.0	17.1	329	666
	8.5-9.4	73.3	0.44	7.5	92.8	-2.5	8.1	18.0	316	574
预计软白麦 产量为: 0.72 百万吨	9.5-10.4	71.7	0.43	8.7	92.9	-2.5	7.9	20.2	303	536
	10.5-12.0	72.0	0.43	9.4	92.8	-2.3	7.7	24.4	330	529
	>12.0	68.8	0.43	11.3	92.7	-2.3	7.4	28.3	297	666
	2008年平均	71.4	0.43	9.2	92.8	-2.4	7.7	22.7	312	572
	2007年平均	68.6	0.44	8.4	92.4	-2.2	7.8	22.4	335	543
	近3年平均	69.7	0.44	8.8	92.5	-2.3	7.7	22.6	323	539
西南部	<8.5	73.1	0.49	7.2	92.7	-2.6	8.7	15.0	332	422
	8.5-9.4	73.5	0.44	8.0	92.7	-2.5	8.2	16.2	361	424
预计软白麦 产量为: 0.17 百万吨	9.5-10.4	72.5	0.43	9.0	92.9	-2.3	7.5	21.7	336	554
	2008年平均	73.2	0.45	8.1	92.8	-2.5	8.1	17.5	349	459
密穗白麦	2008年平均	74.1	0.41	9.8	92.3	-2.3	7.6	24.8	336	581
	2007年平均	70.0	0.42	9.0	92.3	-2.1	7.9	18.3	325	562
预计产量为: 0.20 百万吨	近3年平均	71.8	0.42	9.1	92.2	-2.2	7.6	20.3	335	588

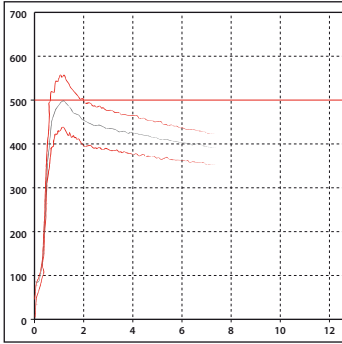
面团物理特性

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: 1.31 百万吨	<8.5	53.9	1.2	2.8	50	86	0.58	133
	8.5-9.4	53.9	1.5	3.3	55	81	0.68	141
	9.5-10.4	54.3	1.5	5.2	53	114	0.46	160
	10.5-12.0	55.8	2.9	6.5	52	129	0.40	177
	>12.0	57.8	3.4	5.8	50	160	0.31	190
	2008年平均	55.8	2.5	5.2	52	127	0.44	170
	2007年平均	52.7	1.6	4.5	43	104	0.48	113
	近3年平均	53.9	1.9	4.8	47	108	0.47	138
东北部 预计软白麦 产量为: 1.69 百万吨	<8.5	54.9	1.4	2.2	57	62	0.92	109
	8.5-9.4	54.0	1.5	2.8	39	102	0.38	104
	9.5-10.4	53.1	1.5	4.1	42	124	0.34	133
	10.5-12.0	55.2	2.2	4.1	42	147	0.29	132
	>12.0	56.1	3.8	6.6	44	192	0.23	182
	2008年平均	55.3	2.7	5.1	43	159	0.29	152
	2007年平均	54.1	1.9	4.5	44	121	0.37	122
	近3年平均	54.5	2.1	4.8	43	132	0.34	132
中部 预计软白麦 产量为: 1.18 百万吨	<8.5	55.2	1.5	2.2	45	54	0.83	77
	8.5-9.4	55.5	1.4	2.9	55	64	0.86	100
	9.5-10.4	55.8	1.5	2.9	68	70	0.97	133
	10.5-12.0	56.2	2.2	3.9	43	107	0.40	111
	>12.0	57.5	3.0	4.6	55	117	0.47	153
	2008年平均	56.3	2.1	3.6	55	93	0.66	127
	2007年平均	54.3	1.7	2.7	42	90	0.44	88
	近3年平均	55.0	1.9	3.2	47	94	0.51	107
东南部 预计软白麦 产量为: 0.72 百万吨	<8.5	53.9	1.2	2.3	34	76	0.45	63
	8.5-9.4	54.2	1.4	1.9	35	71	0.49	59
	9.5-10.4	54.7	1.8	3.9	41	102	0.40	88
	10.5-12.0	54.7	2.3	4.0	38	122	0.31	96
	>12.0	55.1	3.0	5.2	36	204	0.18	146
	2008年平均	54.7	2.1	3.9	38	124	0.34	98
	2007年平均	52.5	1.7	3.3	32	109	0.27	68
	近3年平均	53.4	1.9	3.6	35	119	0.29	86
西南部 预计软白麦 产量为: 0.17 百万吨	<8.5	54.8	1.2	2.1	42	72	0.58	79
	8.5-9.4	56.3	1.5	2.0	46	70	0.66	82
	9.5-10.4	55.5	1.7	4.2	56	104	0.54	159
	2008年平均	55.8	1.5	2.6	48	80	0.61	102
密穗白麦 预计产量为: 0.20 百万吨	2008年平均	51.6	1.3	2.0	24	93	0.26	44
	2007年平均	52.1	1.7	2.3	27	77	0.35	43
	近3年平均	52.2	1.4	2.0	27	82	0.33	46

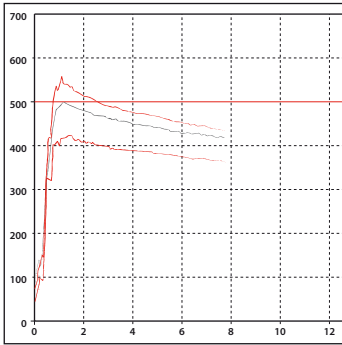
最终产品

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: 1.31 百万吨	<8.5	8.5	9.9	3.5	1248	55	2.38	68
	8.5-9.4	8.2	8.5	2.0	1170	43	2.13	59
	9.5-10.4	8.2	7.9	0.5	1154	43	2.41	67
	10.5-12.0	7.7	6.2	0.0	1134	39	2.53	64
	>12.0	7.8	7.4	0.0	1216	49	2.79	67
	2008年平均	8.0	7.6	0.7	1184	46	2.53	65
	2007年平均	8.3	8.8	2.2	1212	45	2.57	67
	近3年平均	8.2	8.1	1.5	1192	47	2.53	68
东北部 预计软白麦 产量为: 1.69 百万吨	<8.5	8.3	8.2	3.0	1238	51	2.32	64
	8.5-9.4	8.3	7.8	2.0	1246	49	2.60	62
	9.5-10.4	8.5	8.8	3.0	1183	48	2.62	68
	10.5-12.0	7.9	6.8	0.0	1167	50	2.59	67
	>12.0	8.0	7.2	0.0	1185	50	2.67	66
	2008年平均	8.0	7.3	0.5	1180	50	2.62	66
	2007年平均	8.0	7.6	0.7	1232	51	2.65	68
	近3年平均	8.0	7.5	0.6	1191	50	2.58	68
中部 预计软白麦 产量为: 1.18 百万吨	<8.5	8.1	8.5	3.0	1181	52	2.31	58
	8.5-9.4	7.8	6.7	1.0	1174	50	2.34	63
	9.5-10.4	7.8	6.6	0.0	1163	52	2.41	64
	10.5-12.0	7.8	7.4	0.0	1143	48	2.57	65
	>12.0	7.8	6.7	0.0	1157	49	2.30	62
	2008年平均	7.8	6.9	0.2	1157	50	2.42	63
	2007年平均	8.1	7.6	1.6	1201	52	2.43	64
	近3年平均	8.0	7.2	0.9	1167	50	2.43	65
东南部 预计软白麦 产量为: 0.72 百万吨	<8.5	8.4	9.3	4.0	1181	60	2.47	64
	8.5-9.4	8.1	8.1	2.0	1242	60	2.29	67
	9.5-10.4	8.1	7.1	1.0	1206	59	2.40	67
	10.5-12.0	8.1	7.6	0.5	1159	52	2.45	69
	>12.0	8.4	8.6	0.5	1147	49	2.87	68
	2008年平均	8.2	7.8	1.0	1184	55	2.50	68
	2007年平均	8.4	8.9	2.8	1238	53	2.35	66
	近3年平均	8.3	8.2	1.7	1197	53	2.42	68
西南部 预计软白麦 产量为: 0.17 百万吨	<8.5	8.2	8.8	3.0	1207	54	2.36	63
	8.5-9.4	7.8	7.5	1.0	1161	50	2.35	67
	9.5-10.4	8.0	7.4	1.0	1108	35	2.41	72
	2008年平均	7.9	7.7	1.4	1155	47	2.37	68
	2007年平均	8.5	10.0	4.5	1263	53	2.90	67
密穗白麦 预计产量为: 0.20 百万吨	2008年平均	8.4	9.8	1.5	1213	48	2.74	65
	近3年平均	8.5	9.6	2.7	1232	51	2.75	67

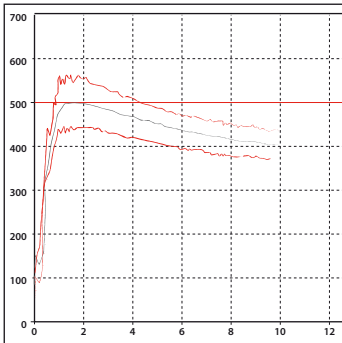
粉质仪



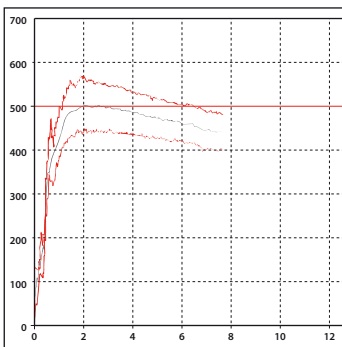
小麦蛋白含量范围 < 8.5 %



小麦蛋白含量范围: 8.5-9.4%

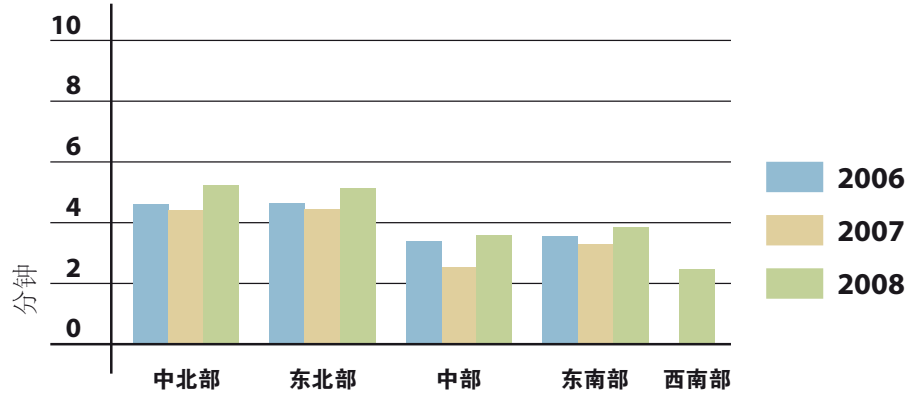


小麦蛋白含量范围: 9.5-10.4%

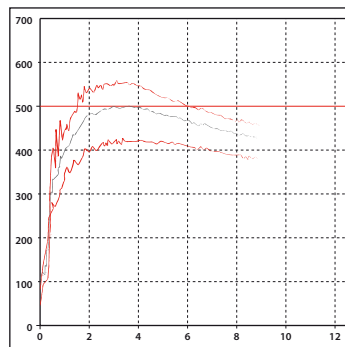
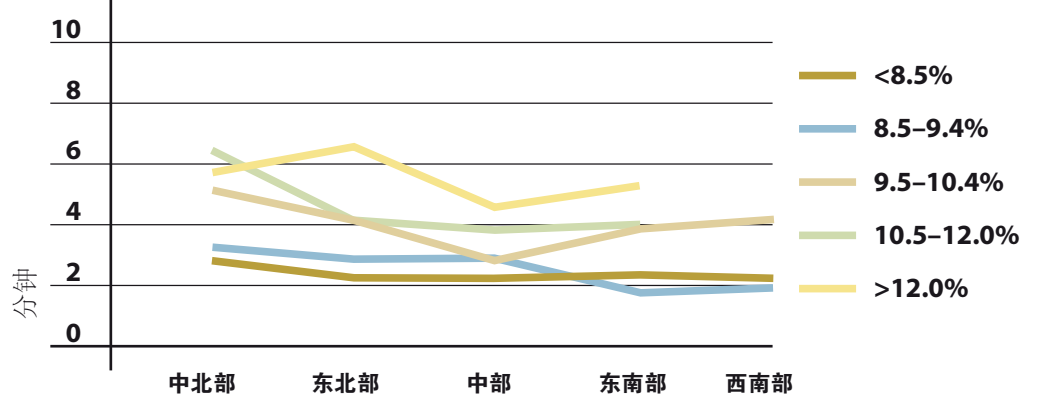


小麦蛋白含量范围: 10.5-12.0%

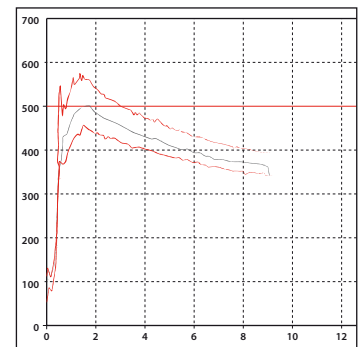
西北太平洋软白麦粉质仪稳定时间
按产区近3年平均



西北太平洋软白麦粉质仪稳定时间
2008年按产区及蛋白含量

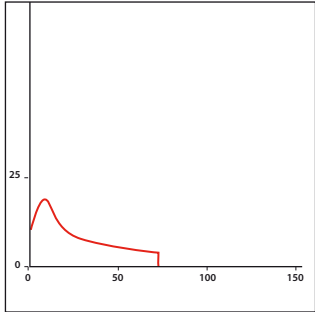


小麦蛋白含量范围 > 12.0%

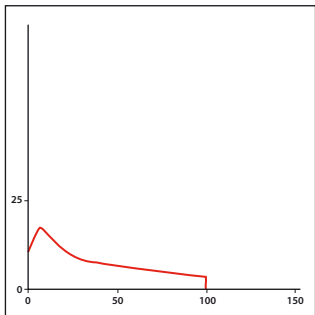


密穗白麦

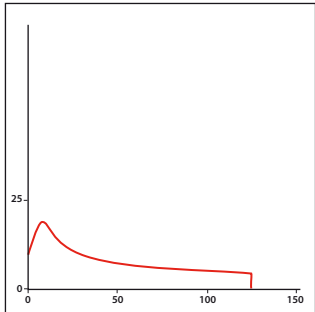
吹泡仪



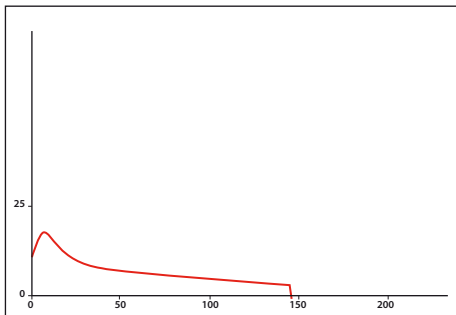
小麦蛋白含量范围 < 8.5 %



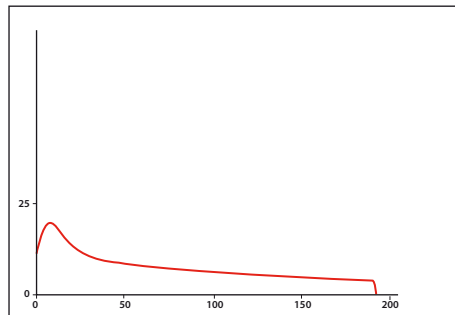
小麦蛋白含量范围: 8.5-9.4%



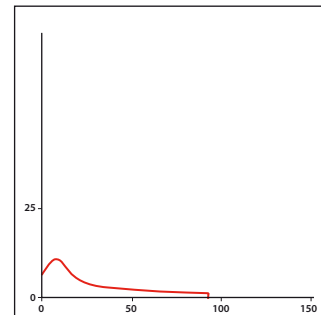
小麦蛋白含量范围: 9.5-10.4%



小麦蛋白含量范围: 10.5-12.0%

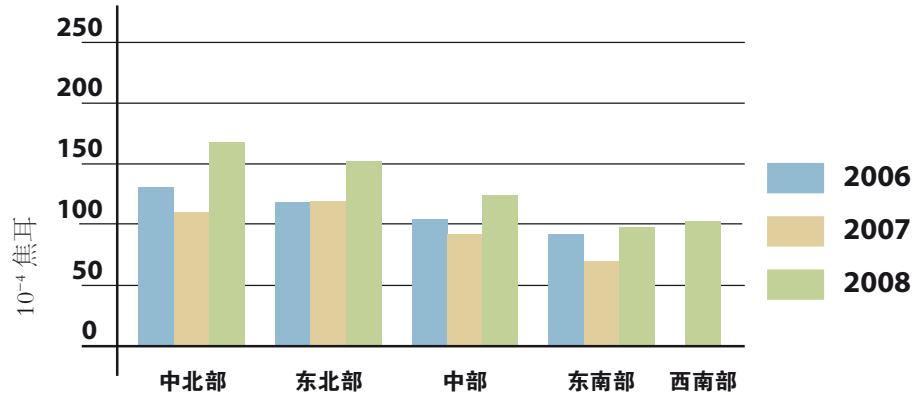


小麦蛋白含量范围 > 12.0%

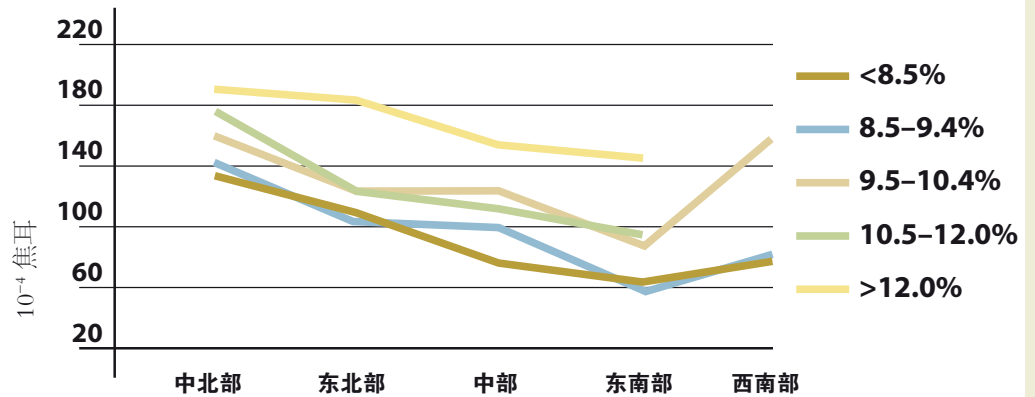


密穗白麦

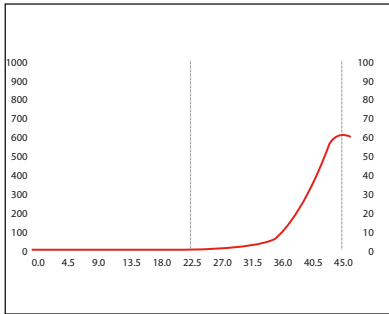
西北太平洋软白麦吹泡仪“W”值
按产区近3年平均



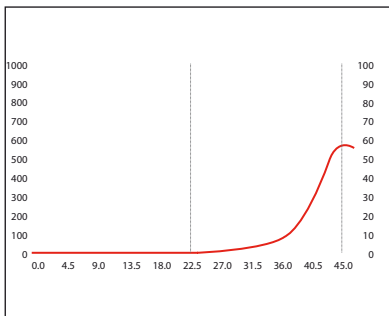
西北太平洋软白麦吹泡仪“W”值
2008年按产区及蛋白含量



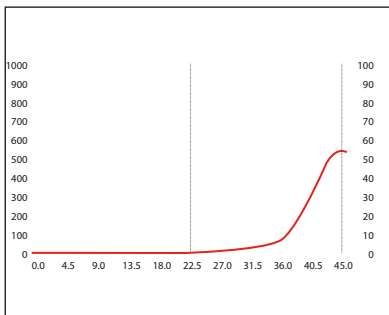
黏 焙 力 仪



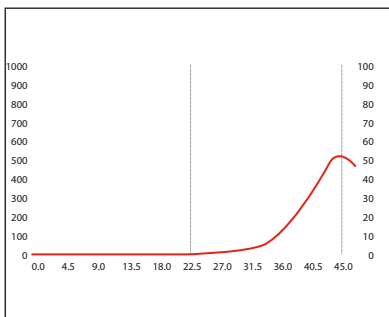
中北部产区



东北部产区

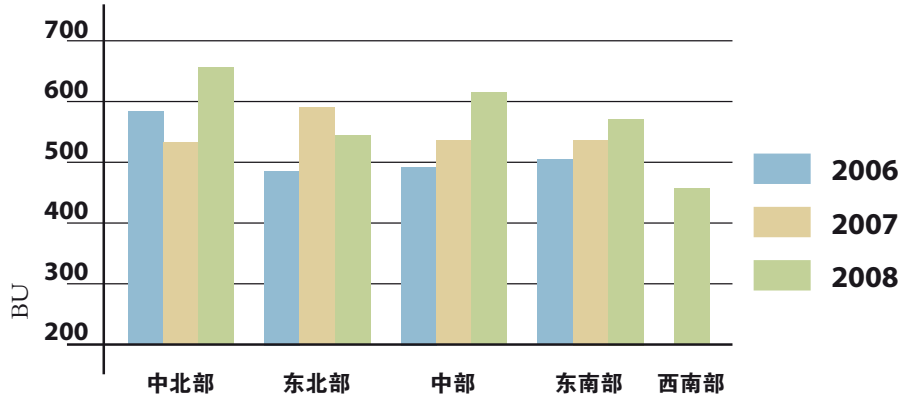


中部产区

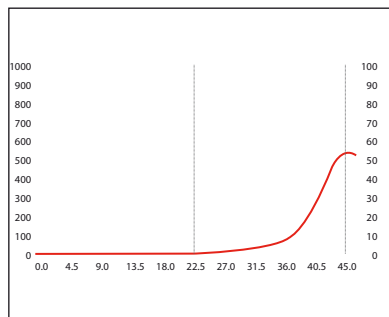
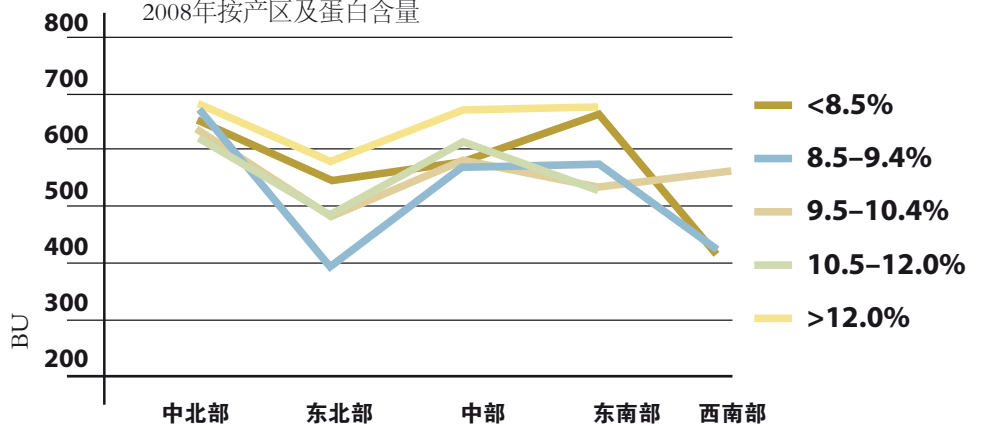


东南部产区

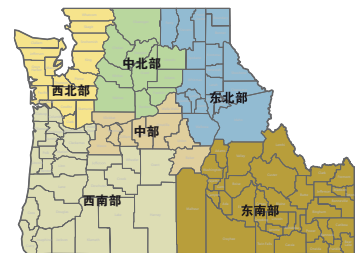
西北太平洋软白麦黏焙力仪峰值黏度
按产区近3年平均



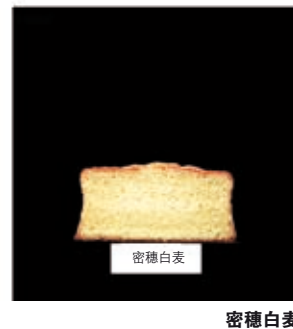
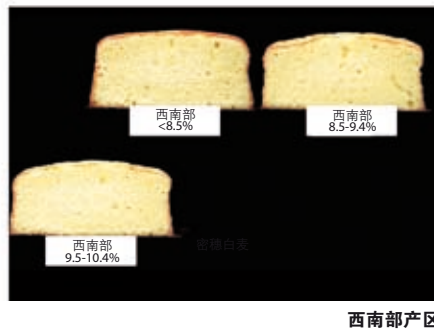
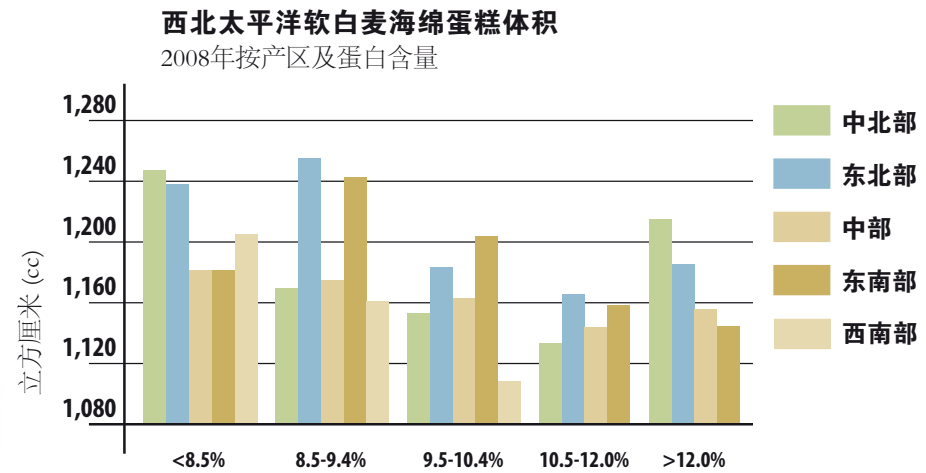
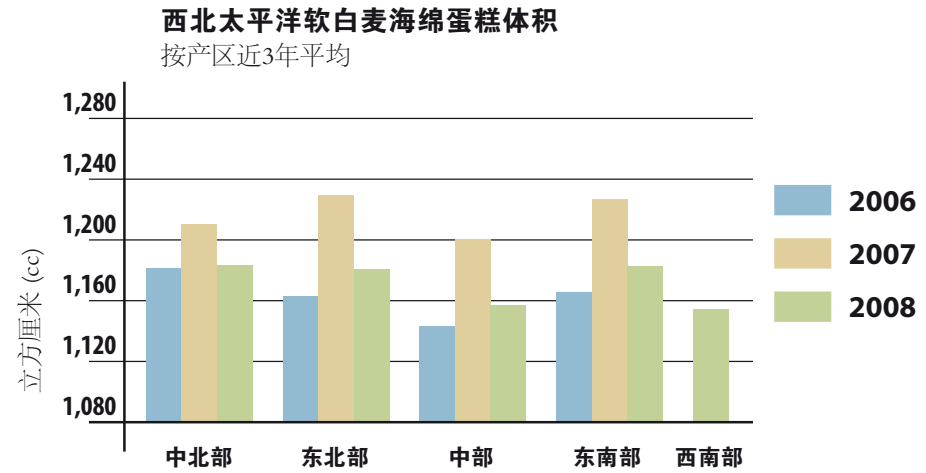
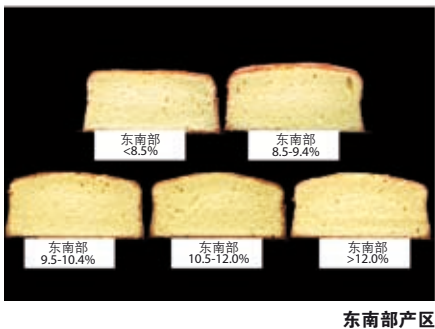
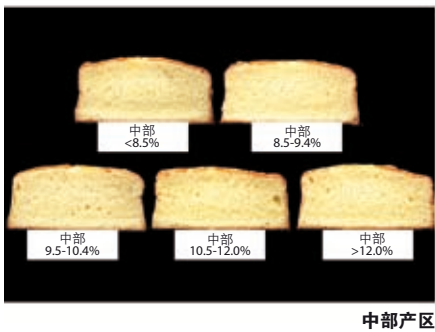
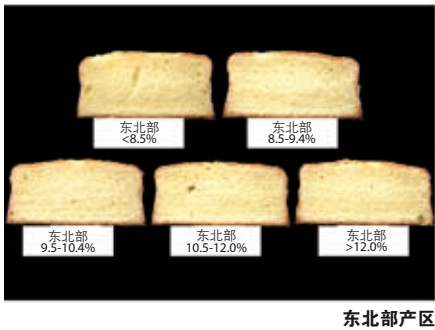
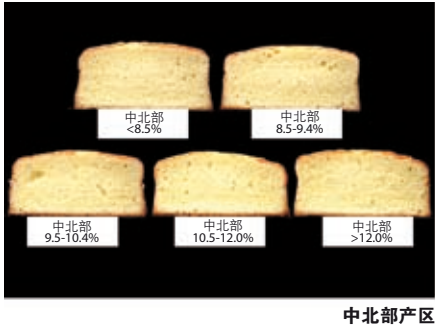
西北太平洋软白麦黏焙力仪峰值黏度
2008年按产区及蛋白含量



密穗白麦

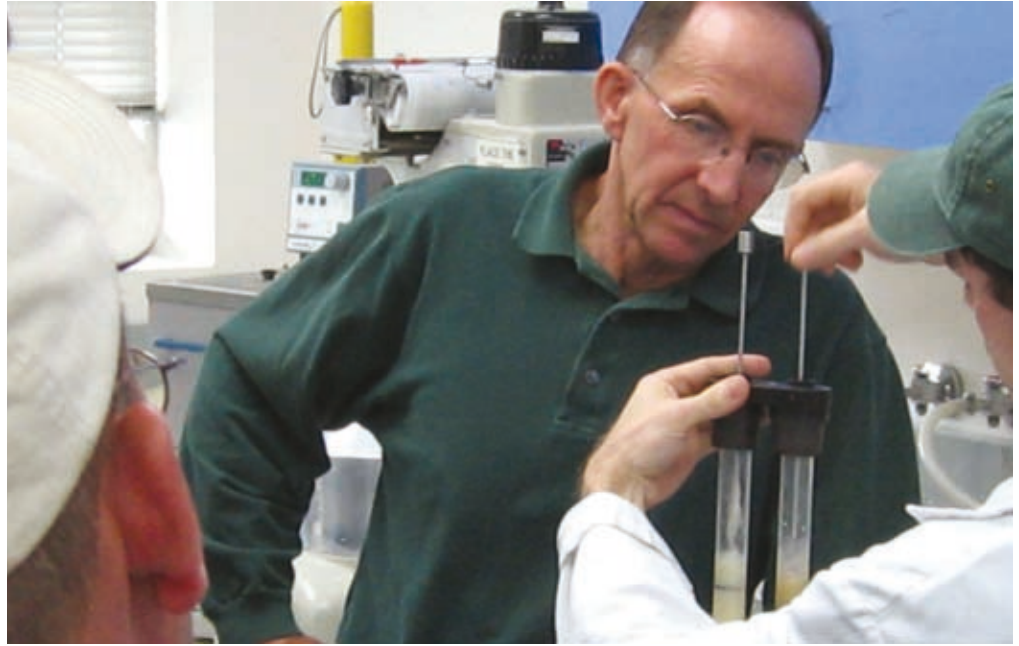


海绵蛋糕



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不同蛋白含量水平制备的。这些复合样品用于对小麦、面粉的质量、面团的物理特性以及最终产品品质进行分析。2008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，与2007年的平均值相比，在所有的产区内，大多数各蛋白水平样品的容重都较低。各产区较高的粗杂含量比较明显。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低，不足10%。中北部和中部产区的小麦灰分较低。所有产区样品的千粒重低于去年。

面粉质量

面粉的质量参数显示蛋白含量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平均降落数值都高于300秒。中北部、东北部，中部和东南部产区大多数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

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值显示其面筋的拉伸（延展）性能较好。吹泡仪W值显示，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，用整个产区的低蛋白组样品做出的曲奇饼质量非常好。用中部，

东北部和东南部产区样品做的海绵蛋糕平均体积也较大。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

Tel: (503) 295-0823

Fax: (503) 295-2735

info@wmcinc.org

www.wmcinc.org



www.idahowheat.org



Washington
Wheat Commission

www.wawheat.com



www.owgl.org



www.uswheat.org



www.wmcinc.org