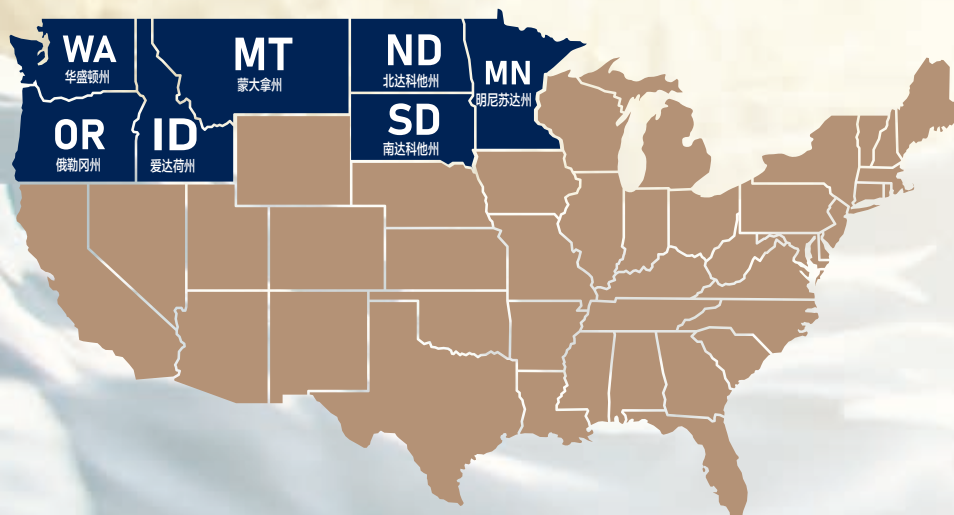




2025
美国硬红春麦
区域质量报告

美国 硬红春 麦

明尼苏达州
蒙大拿州
北达科他州
南达科他州
爱达荷州
俄勒冈州
华盛顿州



目录

等级和籽粒特性	3-7
制粉特性	8-9
面团物理特性	10-12
烘焙特性	13
数据汇总	14
实验室分析	15
方法、术语和符号	16-17
品种信息	18-21

具有贵族气质的小麦

硬红春麦是主要生长在美国北部大平原上的特种小麦，因其烘烤面包时的出色品质而被誉为麦中贵族。硬红春麦的高蛋白含量和超凡的面筋质量，使它成为世界上最好的烘焙制品的理想原料。当用高品质的硬红春麦面粉烤制酵母面包、硬餐包以及特殊制品如乡村面包、全麦面包、贝果和披萨饼时，它们的外观和口味都能达到最佳效果。甚至用硬红春麦制作的冷冻面团制品也比用较低蛋白小麦制作的更好，因其保存期更长。

美国和全世界的面粉厂还把硬红春麦广泛地应用于配麦以增加批量生产面粉的面筋强度。在低筋麦中添加硬红春麦可以改善面团操作和搅拌特性，增加吸水率，所加工的面粉可以用于多种面包制品以及中式面条。

概况

2025年美国硬红春麦等级高、平均蛋白高、功能特性良好，吸水率增加，面团筋力与去年相近。产量较 2024 年下降 9%，主要原因是种植面积减少。全国平均单产连续两年远高于正常水平，这得益于中部和东部产区生长季水分充足，抵消了西部产区因生长季早中期干旱导致的单产下降。

作物平均等级为一等北方春麦，与去年和 5 年平均值相似。97% 的调查样品达到一等，这是非常高的比例。平均容重为 61.8 磅 / 蒲式耳 (81.3 公斤 / 百升)，略高于去年和 5 年平均值。从分布情况来看，近 84% 的调查样品容重超过 60 磅 / 蒲式耳 (78.9 公斤 / 百升)。与 2024 年相比，西部产区的容重显著增加。

平均损坏粒为 0.5%，与去年持平，但略高于 5 年平均值。皱缩及破损粒略低于 2024 年。玻璃质粒平均含量为 60%，低于 2024 年及 5 年平均值，这是由于收获期降雨及湿度高。西部产区的玻璃质粒含量最高，但大部分产区的玻璃质粒都低于正常水平。

平均**蛋白**含量为 14.2% (12% 湿基)，比 2024 年更高且分布更均衡，但略低于 5 年平均值。超过 90% 的调查样品蛋白含量高于 13%，近 40% 的样品蛋白含量在 14-14.9% 之间。

平均**干粒重**为 34.1 克，明显高于 2024 年的 32.5 克。西部产区的改善最为明显，原因是其在生长季受到的高温胁迫少于 2024 年。与去年相比，今年由镰刀菌赤霉病造成的病害压力局限在更小范围。平均呕吐毒素为 0.3 ppm，低于去年的 0.7 ppm。尽管不合时宜的降雨影响了局部地区的数值，作物总体的平均降落数值为 405 秒，与去年持平。超过 90% 的调查样品降落数值高于 350 秒。

2025 年启用了一台新的布勒实验磨，因此在与 2024 年的数据和历史平均值进行直接比较时应考虑到这一点。调查样品的平均出粉率为 68.4%，略低于 2024 年，而灰分略增加，为 0.53%。破损淀粉显著增加，为 7%。面粉糊化粘度为 545 BU，与去年相似，反映出大部分产区在收获期湿度相对较高。

2025年产量数据

	2025	2024	2020-24 平均产量
百万蒲式耳			
明尼苏达州	76	81	72
蒙大拿州	57	62	73
北达科他州	277	310	258
南达科他州	33	31	29
爱达荷州/俄勒冈州/华盛顿州	17	21	16
美国产量总计	458	503	449
百万公吨			
明尼苏达州	2.07	2.20	2.0
蒙大拿州	1.55	1.66	2.0
北达科他州	7.54	8.44	7.0
南达科他州	0.90	0.84	0.8
爱达荷州/俄勒冈州/华盛顿州	0.46	0.54	0.4
美国产量总计	12.5	13.7	12.2

资料来源：美国农业部 2025 年小粒谷物摘要

面团物理特性检测方面，粉质仪数据显示，与 2024 年相比，筋性相似，而吸水率显著增加。平均稳定时间为 11.5 分钟，对比 2024 年的 11.7 分钟，低于 5 年平均值的 13.5 分钟。粉质仪吸水率为 63.6%，较近年高出 1-2 个百分点。其中，西部产区的吸水率略高于东部产区。拉伸仪数据显示，相比于去年，面团筋性更强，且随静置时间增加，延展性更好。吹泡仪数据显示，面团筋性更强，平均 P/L 比值为 0.73，W 值为 415，高于 2024 年的 386。

烘焙测试显示面包体积比去年略小，但与 5 年平均值相当。平均体积为 942 立方厘米，整个产区从 885 到 1050 立方厘米不等。面团操作性得分略低于往年，面包瓢色泽、纹理和质地得分与往年持平，而对称性得分略低。

买家会发现 2025 年美国硬红春麦等级高、蛋白含量高且分布均衡，具备硬红春麦典型的功能特性。局部产区因收获期不合时宜的降雨导致品质发生波动，且大部分产区的玻璃质粒含量较低，部分买家可能需要调整常规合同中的规格。总的来说，买家会发现 2025 年的作物物有所值，既能满足直接用于生产高品质烘焙产品的需求，也能满足配麦的需求。

美国硬红春麦

明尼苏达州
蒙大拿州
北达科他州
南达科他州
爱达荷州
俄勒冈州
华盛顿州

气候情况

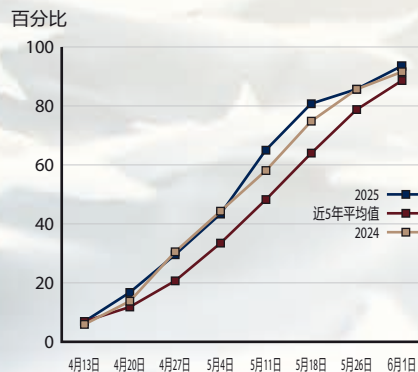
播种: 由于降雪量偏少且气温偏高，春麦于4月初开播，早于平均水平。播种初期土壤墒情大多较常年偏干。整个播种期间的分散阵雨导致部分地区播种延迟，但也有益地补充了土壤水分。东部部分产区因土壤过湿，播种延迟。

生长: 作物出苗时天气情况多变。极端天气频发，炎热、干旱、大风，以及伴随强风暴的低温潮湿天气，导致作物长势不均、出苗时间参差不齐。随着生长季推进，天气趋于稳定，作物的生长速度接近平均水平。总体而言，西部产区持续偏干，而东部大多数产区降水更充足。部分产区病害压力有所上升，但未出现大范围蔓延。整体单产潜力良好，部分产区单产创纪录。极端干旱地区的单产则低于平均水平。

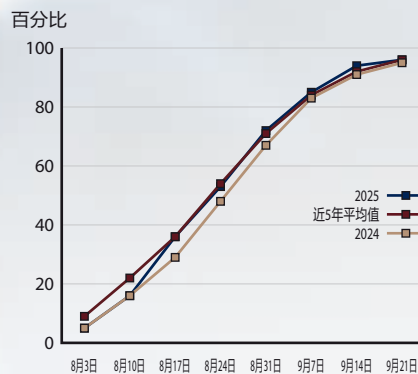
收获: 最早播种的春麦于7月末开始收割，略领先于平均水平。收获初期进度缓慢且出现延迟，原因是潮湿天气以及高于正常水平的湿度导致作物成熟和脱水缓慢。8月下旬天气好转，收获工作得以顺利推进。大部分收获工作在9月初之前已完成。收尾阶段则再次因潮湿天气而延迟。

产量: 由于播种面积减少，春麦产量为4.58亿蒲式耳，比去年减少9%。尽管明尼苏达州的单产再次创纪录，蒙大拿州的单产也高于预期，但整体平均单产仍略低于去年的创纪录水平。

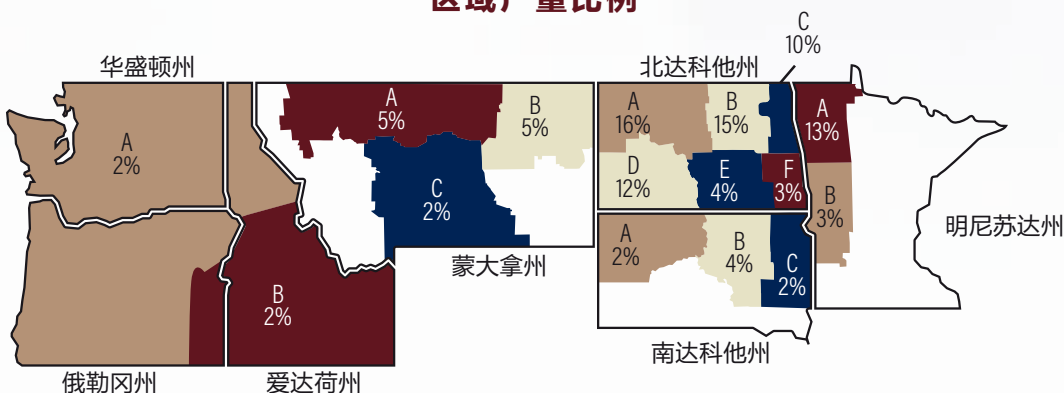
硬红春麦播种进度



硬红春麦收获进度



区域产量比例



小麦特性

小麦等级是由美国农业部谷物检验、畜场和屠宰管理局 (GIPSA) 下属的联邦谷物检验局 (FGIS) 制定的, 它能反映出一份代表性样品的总体质量和状况。美国小麦等级是以容重为基础, 包括对损坏粒、杂质、皱缩及破损粒以及对比类型小麦的限度。每项检测是以去除了粗杂和皱缩及破损粒以后得样品为基准的。

子类型是一项基于深褐色、坚硬的玻璃质颗粒的数量的单独销售用指标。硬红春麦有以下几个子类型:

- 褐色北方春麦 (DNS): 必须含 75% 或以上的深褐色、坚硬和玻璃质状颗粒。
- 北方春麦 (NS): 含 25%-74% 的深褐色、坚硬和玻璃质状颗粒。
- 红春麦 (RS): 含不到 25% 的深褐色、坚硬和玻璃质状颗粒。

其他基本指标不是定等指标, 但对美国小麦市场体系非常重要。

蛋白可能是确定硬红春麦价值的最重要的指标, 因为它与很多加工特性有关。美国市场上硬红春麦的价格通常都是按蛋白含量 14% (12% 湿基) 的基准报价。价格升贴水可按高于或低于 14% 蛋白含量 0.5 百分点, 0.2 百分点, 0.1 百分点列出。

水分含量是表示谷物耐储性的一个指标。水分含量低的小麦在储存期品质更稳定, 制粉利润更高。美国硬红春麦水分范围为 12-13%。

粗杂是指采用标准的机械方法可从小麦样品中很容易清除出来的物质。所有的等级数据和非等级数据都是在去除了粗杂之后进行测定的。

降落数值表明小麦的健康程度或者 α -淀粉酶活性。烘焙产品一般希望降落数值 300 秒以上。

美国小麦官方定等和等级要求					
定等因素	美国小麦等级号				
	1	2	3	4	5
硬红春麦 - 最低容重限度					
英制(磅 / 蒲式耳)	58.0	57.0	55.0	53.0	50.0
公制(公斤 / 百升)	76.4	75.1	72.5	69.9	66.0
最高百分比限度					
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	20.0
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					
其它杂物					
动物粪便	1	1	1	1	1
蓖麻籽	1	1	1	1	1
猪屎豆	2	2	2	2	2
玻璃	0	0	0	0	0
石块	3	3	3	3	3
不知名杂物	3	3	3	3	3
总和 ⁴	4	4	4	4	4
虫蚀粒	31	31	31	31	31

美国“样品等级”小麦

- 凡不符合美国 1、2、3、4、5 等的要求, 或
- 含有霉味, 酸味或其它商业上不可接受的异味 (黑穗病和蒜味除外), 或
- 正在发热或质量明显低劣的小麦。
 - 包括损坏粒 (总和), 杂质, 皱缩及破损粒
 - 任何等级的未分类小麦可含不超过 10% 的其它类型的小麦
 - 包括对比类型
 - 包括任何动物粪便, 蓖麻籽, 猪屎豆, 玻璃, 石块, 或不知名杂物在内的混合物。

美国 硬红春 麦

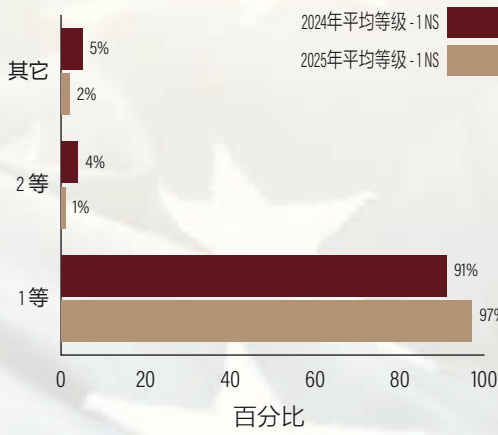
明尼苏达州
蒙大拿州
北达科他州
南达科他州
爱达荷州
俄勒冈州
华盛顿州

2025年小麦定等数据							
产区名称	容重		籽粒因素				
	磅/ 蒲式耳	公斤/百 升	损坏粒 %	皱缩及破损粒 %	总缺陷粒 %	美国等级 和子类型	玻璃质粒 %
明尼苏达州							
地区A	62.1	81.7	0.3	0.3	0.6	1 NS	59
地区B	60.5	79.6	0.7	0.6	1.3	1 NS	59
本州2025年平均	61.8	81.2	0.4	0.4	0.8	1 NS	59
本州2024年平均	61.4	80.7	1.1	0.4	1.5	1 NS	45
蒙大拿州							
地区A	60.7	79.8	0.8	0.9	1.7	1 DNS	75
地区B	60.9	80.1	0.5	0.9	1.4	1 NS	71
地区C	61.5	80.9	0.3	1.1	1.4	1 DNS	75
本州2025年平均	60.9	80.1	0.6	0.9	1.5	1 NS	73
本州2024年平均	59.3	78.1	0.0	1.8	2.2	1 DNS	92
北达科他州							
地区A	62.8	82.6	0.8	0.4	1.2	1 NS	60
地区B	62.4	82.0	0.5	0.3	0.8	1 NS	58
地区C	61.8	81.3	0.2	0.3	0.5	1 NS	62
地区D	61.6	81.0	0.3	0.9	1.2	1 NS	48
地区E	61.7	81.1	0.2	0.5	0.7	1 NS	56
地区F	60.5	79.6	0.8	0.2	1.0	1 NS	55
本州2025年平均	62.1	81.7	0.5	0.5	1.0	1 NS	57
本州2024年平均	61.6	81.0	0.7	0.5	1.2	1 NS	65
南达科他州							
地区A	59.8	78.7	0.7	1.0	1.7	1NS	33
地区B	60.9	80.1	0.3	0.4	0.7	1NS	43
地区C	59.3	78.0	1.4	0.5	1.9	1 NS	48
本州2025年平均	60.2	79.2	0.7	0.6	1.3	1 NS	42
本州2024年平均	61.1	80.4	0.6	0.7	1.4	1 NS	62
爱达荷州·俄勒冈州·华盛顿州							
地区A	62.6	82.3	0.0	0.5	0.5	1 DNS	93
地区B	63.0	82.8	0.0	0.2	0.2	1 DNS	96
本州2025年平均	62.8	82.5	0.0	0.4	0.4	1 DNS	94
本州2024年平均	62.3	81.9	0.0	0.6	0.6	1 DNS	90
区域平均							
2025年平均	61.8	81.3	0.5	0.5	1.0	1 NS	60
2024年平均	61.3	80.6	0.6	0.7	1.4	1 NS	66
近五年平均	61.6	81.0	0.2	0.7	0.9	1 NS	70

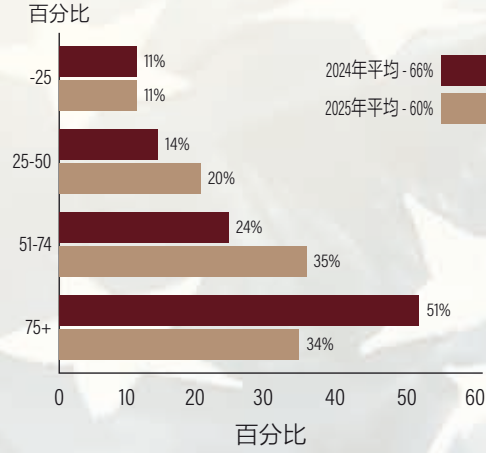
美国 硬红春 麦

明尼苏达州
蒙大拿州
北达科他州
南达科他州
爱达荷州
俄勒冈州
华盛顿州

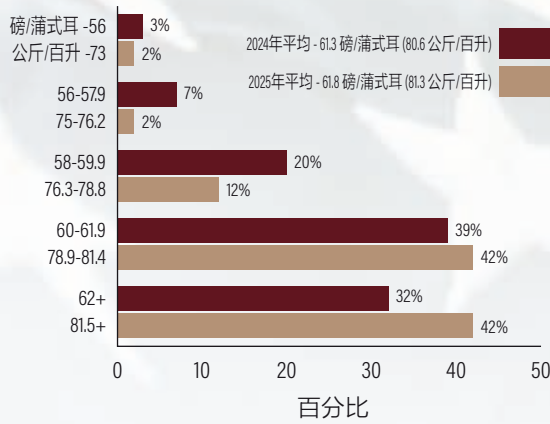
等级 - 分布图



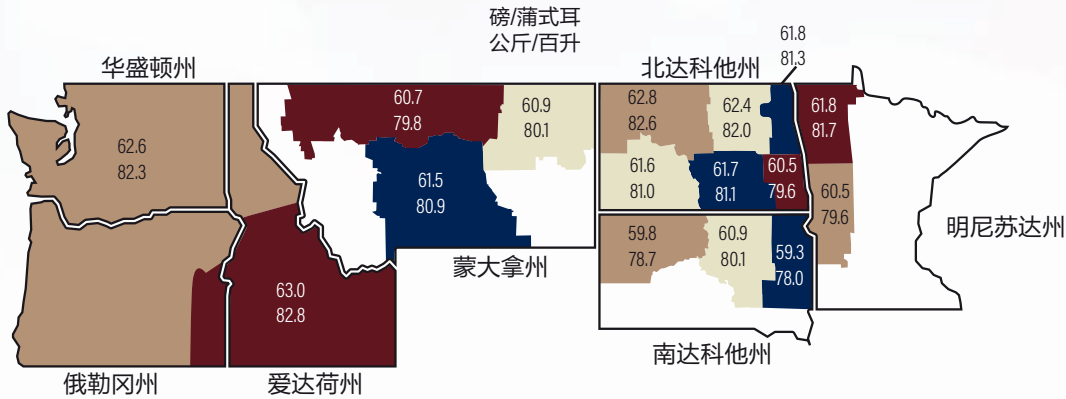
玻璃质粒 - 分布图



容重 - 分布图



2025年平均容重(按地区)



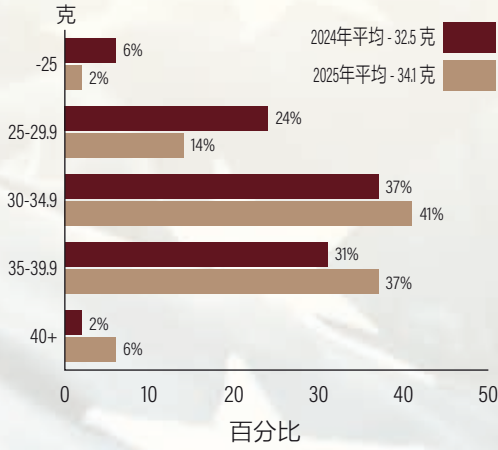
2025年其它籽粒质量数据

产区名称	粗杂 %	水分 %	干粒重 克	籽粒分布 中/大 %	蛋白质 (12%湿基/干基) %	呕吐 毒素 ppm	小麦 灰分 %	降落数值 秒	沉降值 cc
明尼苏达州									
地区A	0.4	12.9	36.0	35/64	14.0/15.9	0.3	1.45	414	65
地区B	0.4	12.8	29.9	54/43	13.5/15.3	0.7	1.58	399	55
本州2025年平均	0.4	12.9	34.8	39/60	13.9/15.8	0.4	1.48	411	63
本州2024年平均	0.4	13.0	35.2	33/66	13.4/15.2	0.9	1.52	336	64
蒙大拿州									
地区A	0.7	11.0	34.8	52/46	14.8/16.8	0.0	1.48	381	69
地区B	1.9	11.2	32.9	56/42	15.2/17.3	0.0	1.51	398	70
地区C	1.0	10.2	33.7	56/41	14.1/16.0	0.2	1.52	394	65
本州2025年平均	1.3	11.0	33.8	54/44	14.9/16.9	0.1	1.50	390	69
本州2024年平均	0.9	11.0	27.2	72/21	15.0/17.1	0.2	1.56	441	67
北达科他州									
地区A	0.5	12.5	35.0	33/66	14.5/16.5	0.1	1.47	409	70
地区B	0.4	12.5	36.1	36/63	14.2/16.1	0.2	1.47	411	66
地区C	0.4	12.8	35.3	36/63	14.2/16.1	0.2	1.52	363	65
地区D	0.7	12.1	31.1	51/46	14.0/15.9	0.4	1.56	447	66
地区E	0.4	12.7	32.4	43/55	14.1/16.0	0.5	1.59	404	63
地区F	0.4	13.3	34.6	40/59	13.9/15.8	0.5	1.61	407	57
本州2025年平均	0.5	12.5	34.3	39/60	14.2/16.2	0.2	1.51	409	66
本州2024年平均	0.7	12.8	32.7	45/54	13.8/15.7	0.7	1.58	404	65
南达科他州									
地区A	1.4	12.6	30.0	61/37	13.8/15.7	0.4	1.61	394	64
地区B	0.5	12.6	30.5	54/44	14.4/16.4	0.6	1.57	431	55
地区C	0.6	12.8	30.1	52/47	13.9/15.8	0.9	1.70	346	41
本州2025年平均	0.7	12.7	30.3	55/43	14.1/16.1	0.6	1.61	401	54
本州2024年平均	0.6	12.1	32.4	44/53	14.3/16.2	1.0	1.57	430	61
爱达荷州·俄勒冈州·华盛顿州									
地区A	0.3	9.6	37.3	43/56	13.6/15.5	0.0	1.42	366	65
地区B	0.3	9.4	32.5	49/50	14.2/16.1	0.2	1.59	389	61
本州2025年平均	0.3	9.5	35.4	45/54	13.8/15.7	0.1	1.49	375	63
本州2024年平均	0.4	9.6	33.9	46/51	14.3/16.2	0.2	1.58	443	68
区域平均									
2025年平均	0.6	12.3	34.1	42/56	14.2/16.2	0.3	1.51	405	65
2024年平均	0.6	12.5	32.5	46/52	13.9/15.8	0.7	1.57	401	65
近五年平均	0.6	12.1	32.1	51/47	14.4/16.3	0.2	1.54	393	65

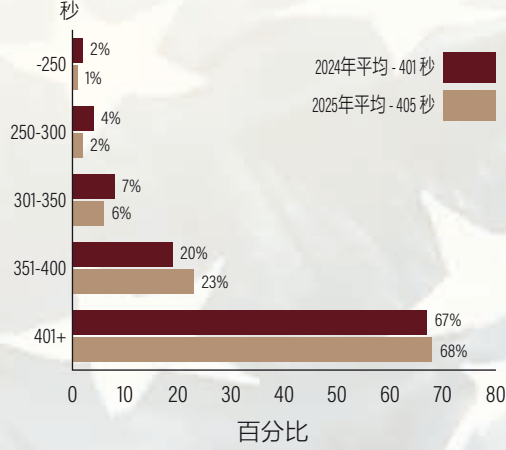
美国硬红春麦

明尼苏达州
蒙大拿州
北达科他州
南达科他州
爱达荷州
俄勒冈州
华盛顿州

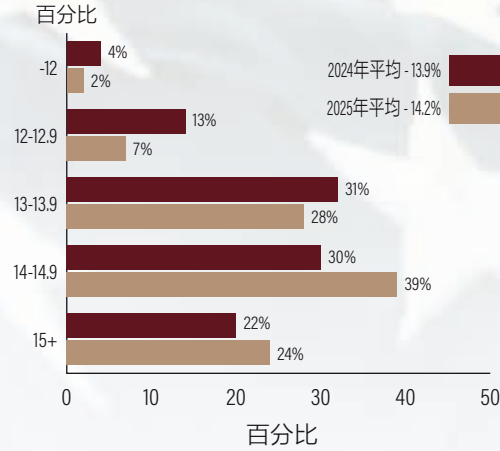
千粒重 - 分布图



降落数值 - 分布图

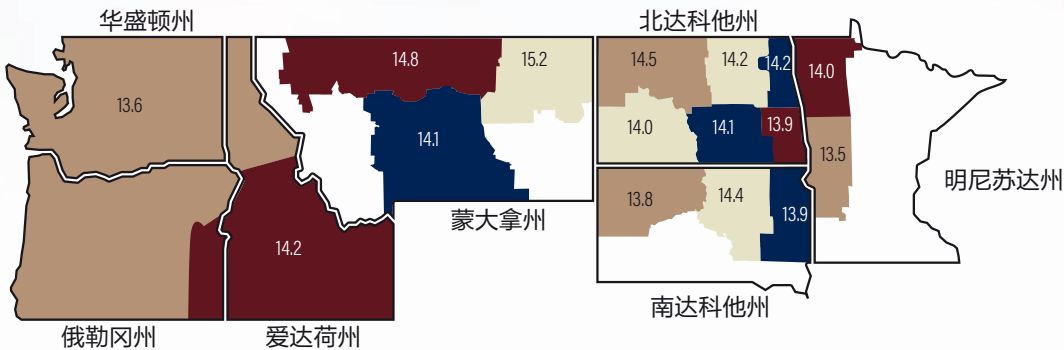


蛋白含量 (12%湿基) - 分布图



2025年平均蛋白含量 (按地区)

12%湿基 - (百分比)



2025年面粉质量数据

产区名称	出粉率 %	灰分 %	蛋白 14%湿基 %	破损淀粉 %	溶剂保持力 GPI	水/50%蔗糖溶液 %	5%乳酸溶液/5%碳酸钠溶液 %	湿面筋 %	面筋指数	降落数值 秒	糊化仪峰值粘度 65克 (BU)
明尼苏达州											
地区A	69.2	0.56	13.3	6.8	0.67	72/117	144/97	34.8	97	406	511
地区B	68.1	0.60	12.3	7.0	0.63	69/117	135/96	32.0	95	412	498
本州2025年平均	69.0	0.57	13.1	6.8	0.66	71/117	142/97	34.2	97	407	508
本州2024年平均	69.4	0.46	12.1	6.5	0.75	66/105	145/87	31.8	91	357	358
蒙大拿州											
地区A	67.2	0.52	13.6	7.0	0.75	76/130	178/109	37.0	93	391	566
地区B	67.0	0.51	14.3	6.4	0.76	73/124	171/102	39.0	89	417	533
地区C	67.9	0.54	13.2	7.5	0.64	74/125	151/110	34.8	92	417	619
本州2025年平均	67.2	0.52	13.8	6.8	0.74	74/127	171/106	37.5	91	406	561
本州2024年平均	68.4	0.51	13.7	6.5	0.73	71/118	157/98	36.0	85	424	761
北达科他州											
地区A	67.9	0.48	13.4	7.0	0.69	73/119	153/101	35.0	95	402	569
地区B	68.7	0.52	13.1	7.2	0.68	72/116	149/101	33.3	97	417	548
地区C	69.0	0.51	13.2	7.2	0.67	72/118	147/100	33.7	97	396	493
地区D	68.7	0.53	13.0	6.9	0.67	71/120	149/102	32.9	96	397	574
地区E	68.7	0.60	13.1	7.3	0.65	73/119	143/102	33.4	97	407	644
地区F	69.4	0.56	12.8	7.2	0.63	71/116	136/98	31.9	97	397	454
本州2025年平均	68.6	0.52	13.2	7.1	0.67	72/118	149/101	33.7	96	404	552
本州2024年平均	69.3	0.51	12.5	6.8	0.73	69/109	149/94	32.7	89	390	566
南达科他州											
地区A	69.3	0.57	12.9	6.2	0.67	68/114	139/93	32.8	94	394	561
地区B	68.8	0.61	13.0	6.7	0.67	69/113	137/93	32.6	94	442	633
地区C	67.4	0.68	12.6	8.8	0.56	76/118	123/103	31.4	93	381	310
本州2025年平均	68.6	0.62	12.9	7.1	0.64	71/115	134/96	32.4	94	415	534
本州2024年平均	67.8	0.51	12.7	6.6	0.71	66/108	140/89	34.5	76	412	568
爱达荷州·俄勒冈州·华盛顿州											
地区A	67.4	0.53	13.0	7.1	0.69	75/126	162/109	33.7	93	421	431
地区B	66.6	0.60	13.7	7.2	0.61	74/127	143/107	37.3	79	451	720
本州2025年平均	67.1	0.56	13.3	7.1	0.66	75/126	154/108	35.1	87	433	547
本州2024年平均	65.8	0.51	13.2	6.8	0.70	71/121	154/99	35.1	79	459	767
区域平均											
2025年平均	68.4	0.53	13.2	7.0	0.68	72/119	149/101	34.2	95	407	545
2024年平均	69.0	0.50	12.6	6.7	0.73	69/110	149/93	33.1	88	393	564
近五年平均	68.2	0.50	13.2	6.3	0.69	71/117	148/99	34.0	92	398	650

*2025年使用了一台新的布勒实验磨，尺寸和型号同前，但在与2024年的面粉数据和历史平均值进行直接比较时应考虑到这一点。

术语定义

通过对**面粉**的几个指标的检测来确定其整体制粉效能、等级、健康程度和功能特性。

出粉率，或者说小麦籽粒中能被研磨成面粉的部分，对制粉加工效益十分重要。本次质量调查采用布勒实验磨进行试磨。其出粉率数据对各作物年度来说具备可比性。但实验磨的出粉率是低于商业制粉的出粉率的。

另一个衡量制粉加工效益和面粉等级的指标是**灰分**，或者说，样品高温灰化后的矿物质残留。

破损淀粉是衡量面粉中受到物理损坏的淀粉颗粒的比例的指标。破损淀粉含量直接影响吸水率和面团搅拌特性。

湿面筋衡量面粉中面筋形成蛋白的数量的指标，与面团搅拌特性和烘焙特性直接相关。

降落数值衡量面粉中酶的活性。降落速度快说明酶活性高，糖分过多而淀粉过少。因淀粉为面包提供支撑结构，酶活性过高会导致面团发粘及最终成品质地不佳。

美国 硬红春 麦

明尼苏达州
蒙大拿州
北达科他州
南达科他州
爱达荷州
俄勒冈州
华盛顿州

面团物理特性的评定能揭示出有关面粉类型、加工要求和预期最终产品质量方面变化的有用信息。

粉质仪能在面团搅拌过程中画出曲线，记录面筋形成及一段时间后面筋蛋白断裂时的变化。吸水率显示出面团达到一个指定稠度时面粉中的加水量。峰值时间（形成时间）显示出达到这一面团稠度时所需要的分钟数，而搅拌耐性则显示出面团的稳定性。不管是峰值时间还是稳定时间都与面团的强度有关。

2025年粉质仪质量数据

产区名称	吸水率 %	形成时间 (分钟)	稳定时间 (分钟)	耐搅拌指数 (BU)	质量指数 (毫米)
明尼苏达州					
地区A	62.7	8.0	13.1	26	151
地区B	61.9	5.6	9.7	25	119
本州2025年平均	62.5	7.5	12.4	26	145
本州2024年平均	60.0	6.0	11.3	27	133
蒙大拿州					
地区A	65.4	7.9	12.6	24	152
地区B	65.4	6.7	10.7	21	145
地区C	65.3	7.5	8.7	32	128
本州2025年平均	65.4	7.3	11.2	24	145
本州2024年平均	62.7	8.0	12.4	23	162
北达科他州					
地区A	64.2	7.6	12.1	24	148
地区B	63.5	7.4	10.9	25	140
地区C	63.8	7.6	12.1	26	145
地区D	63.2	7.3	12.1	24	145
地区E	64.0	7.5	10.4	30	134
地区F	61.7	6.6	11.0	26	131
本州2025年平均	63.6	7.4	11.6	25	143
本州2024年平均	61.6	7.1	11.5	26	139
南达科他州					
地区A	61.7	7.3	11.6	21	143
地区B	61.8	8.1	11.0	26	139
地区C	63.2	5.9	7.6	46	99
本州2025年平均	62.1	7.4	10.3	30	130
本州2024年平均	62.3	7.5	11.7	23	151
爱达荷州·俄勒冈州·华盛顿州					
地区A	63.1	7.8	11.5	22	146
地区B	65.8	7.2	7.4	31	126
本州2025年平均	64.2	7.6	9.9	26	138
本州2024年平均	64.5	8.8	13.3	18	196
区域平均					
2025年平均	63.6	7.4	11.5	25	142
2024年平均	61.6	7.1	11.7	25	144
近五年平均	62.4	7.7	13.5	22	168

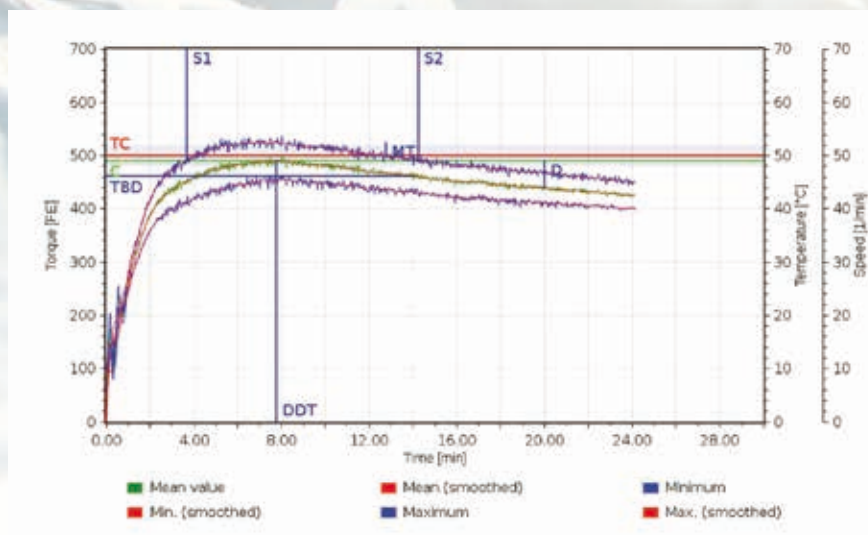
2025年面团物理特性

产区名称	拉伸仪						吹泡仪			
	延伸性 45分钟 厘米	阻力 45分钟 BU	面积 平方厘米	延伸性 135分钟 厘米	阻力 135分钟 BU	面积 平方厘米	P 毫米	L 毫米	P/L 比例	w 10 ⁻⁴ 焦耳
明尼苏达州										
地区A	16.7	638	133	16.1	1004	197	94	131	0.72	420
地区B	15.3	552	106	16.0	739	148	83	128	0.65	331
本州2025年平均	16.4	621	128	16.1	951	187	92	130	0.70	402
本州2024年平均	18.3	534	118	15.3	890	161	81	129	0.63	375
蒙大拿州										
地区A	17.1	571	127	13.0	1017	161	109	135	0.81	475
地区B	19.0	539	131	15.1	766	145	96	142	0.68	432
地区C	17.3	476	105	15.1	1041	191	100	124	0.81	385
本州2025年平均	17.9	542	125	14.2	915	159	102	136	0.75	443
本州2024年平均	16.6	555	116	15.4	953	175	90	142	0.63	429
北达科他州										
地区A	16.5	612	123	16.4	901	183	97	139	0.70	454
地区B	17.0	557	122	16.5	893	180	95	127	0.75	410
地区C	17.0	582	123	15.6	816	157	101	121	0.83	421
地区D	18.5	654	151	17.0	813	171	96	133	0.72	431
地区E	17.0	514	110	18.5	793	181	96	126	0.76	408
地区F	17.2	561	122	17.3	813	165	83	129	0.64	362
本州2025年平均	17.2	593	127	16.6	856	175	96	130	0.74	426
本州2024年平均	18.0	509	115	15.3	813	152	86	130	0.66	381
南达科他州										
地区A	17.6	548	122	18.3	746	169	83	145	0.57	372
地区B	16.5	505	107	15.1	710	131	88	118	0.75	347
地区C	17.2	425	92	17.6	653	146	88	115	0.77	313
本州2025年平均	17.0	496	107	16.5	705	144	87	124	0.70	345
本州2024年平均	17.6	433	93	14.7	699	123	86	124	0.69	359
爱达荷州·俄勒冈州·华盛顿州										
地区A	16.1	546	112	14.8	1113	188	92	130	0.71	403
地区B	17.8	323	77	16.4	814	157	88	134	0.66	320
本州2025年平均	16.8	457	98	15.4	993	176	90	132	0.69	370
本州2024年平均	18.3	426	99	16.6	818	169	99	127	0.78	414
区域平均										
2025年平均	17.1	578	124	16.2	872	172	95	131	0.73	415
2024年平均	17.8	511	114	15.3	835	155	86	131	0.66	386
近五年平均	16.8	556	118	14.0	929	161	89	131	0.68	396

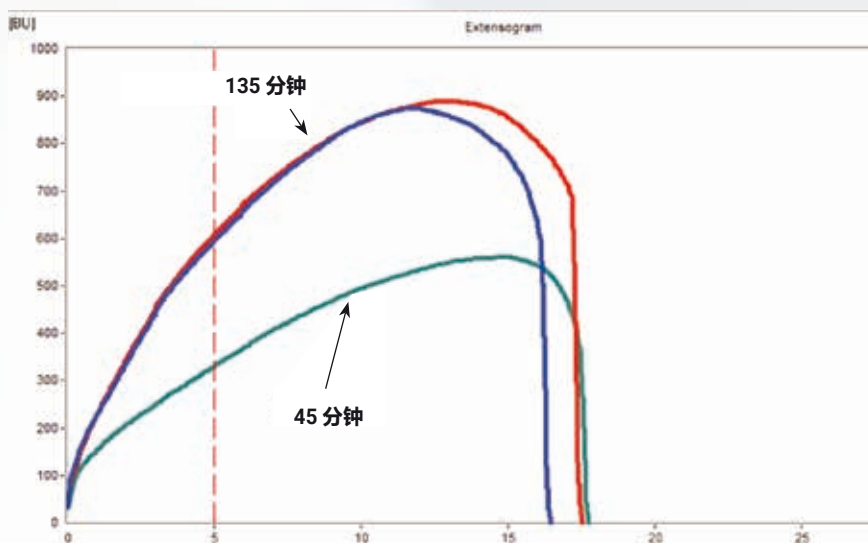
美国 硬红春 麦

明尼苏达州
蒙大拿州
北达科他州
南达科他州
爱达荷州
俄勒冈州
华盛顿州

2025年平均粉质仪曲线图



2025年平均拉伸仪曲线图



拉伸仪是通过拉伸挂在钩子上的一块面团直至其断裂来测定面团的强度。该仪器划出曲线，测定延展性、阻力和曲线之下的面积，即能量值。

美国 硬红春 麦

明尼苏达州
蒙大拿州
北达科他州
南达科他州
爱达荷州
俄勒冈州
华盛顿州

2025年烘焙数据							
产区名称	烘焙吸水率 %	*面团操作性能	*面包体积 cc	*纹理和质地	*面包瓤色泽	*面包表皮色泽	*对称性
明尼苏达州							
地区A	64.9	10.0	900	7.0	7.5	10.0	7.0
地区B	61.8	9.0	955	8.0	7.0	10.0	8.0
本州2025年平均	64.3	9.8	911	7.2	7.4	10.0	7.2
本州2024年平均	62.8	8.9	942	7.1	7.1	9.9	8.0
蒙大拿州							
地区A	68.1	8.0	1025	8.0	8.5	10.0	9.0
地区B	65.6	9.0	1045	7.5	8.0	9.0	8.0
地区C	66.7	7.0	965	8.0	7.5	10.0	8.0
本州2025年平均	66.8	8.3	1024	7.8	8.1	9.6	8.4
本州2024年平均	65.7	8.9	1035	7.5	8.0	9.9	9.1
北达科他州							
地区A	65.4	8.0	995	7.5	7.5	10.0	9.0
地区B	64.0	8.0	885	7.5	7.5	10.0	7.0
地区C	64.0	9.0	930	8.0	7.5	10.0	7.0
地区D	64.1	9.0	915	7.5	7.0	9.0	8.0
地区E	64.5	8.0	920	8.0	7.5	10.0	7.0
地区F	64.2	8.0	950	7.5	7.5	10.0	8.0
本州2025年平均	64.4	8.4	933	7.6	7.4	9.8	7.8
本州2024年平均	64.3	9.0	946	7.8	7.8	10.0	8.7
南达科他州							
地区A	62.9	8.0	935	7.5	8.0	10.0	8.0
地区B	62.7	7.0	910	8.0	8.0	9.0	7.0
地区C	65.0	8.0	960	7.5	7.5	10.0	9.0
本州2025年平均	63.3	7.5	929	7.8	7.9	9.5	7.8
本州2024年平均	64.2	8.5	955	7.8	7.9	9.3	7.3
爱达荷州·俄勒冈州·华盛顿州							
地区A	66.4	8.0	940	7.5	8.0	10.0	8.0
地区B	67.2	6.0	1050	8.5	8.5	10.0	10.0
本州2025年平均	66.7	7.2	984	7.9	8.2	10.0	8.8
本州2024年平均	66.5	9.6	1024	8.3	8.3	10.0	9.4
区域平均							
2025年平均	64.7	8.5	942	7.6	7.6	9.8	7.8
2024年平均	64.3	9.0	960	7.7	7.7	9.9	8.5
近五年平均	66.8	8.8	951	7.8	7.9	9.9	8.4

* 面团操作性能、纹理和质地、面包瓤色泽、面包表皮色泽和对称性等级分数为 1-10，最高分为 10。

美国 硬红春 麦

明尼苏达州
蒙大拿州
北达科他州
南达科他州
爱达荷州
俄勒冈州
华盛顿州

近几年质量趋势

作物年度	2025	2024	2023	2022	2021	2020	五年平均
小麦定等数据							
容重(磅/蒲式耳)	61.8	61.3	61.2	6.2	61.5	61.8	61.6
(公斤/百升)	81.3	80.6	80.4	81.7	80.8	81.3	81.0
玻璃质粒 (%)	60	66	57	73	81	72	70
干粒重(克)	34.1	32.5	34.5	30.9	30.6	32.0	32.1
蛋白: 12%湿基/干基 (%)	14.2/16.2	13.9/15.8	14.1/16.0	14.2/16.1	15.4/17.4	14.3/16.2	14.4/16.3
灰分: 14%湿基 (%)	1.51	1.57	1.48	1.56	1.52	1.57	1.54
降落数值(秒)	405	401	389	390	398	389	393
面粉数据							
出粉率 (%)	68.4	69.0	69.9	67.0	67.4	67.7	68.2
灰分: 14%湿基 (%)	0.53	0.50	0.47	0.49	0.50	0.52	0.50
蛋白: 14%湿基 (%)	13.2	12.6	12.8	12.7	14.3	13.3	13.2
湿面筋 (%)	34.2	33.1	33.3	33.1	37.1	33.1	34.0
降落数值(秒)	407	393	386	393	409	407	398
糊化仪峰值粘度							
65克(BU)	545	564	618	730	705	632	650
面团物理特性							
粉质仪							
吸水率 (%)	63.6	61.6	62.9	63.0	62.8	61.6	62.4
形成时间(分钟)	7.4	7.1	8.2	7.3	8.1	7.9	7.7
稳定时间(分钟)	11.5	11.7	15.2	12.5	16.2	11.8	13.5
拉伸仪							
延伸性 45分(cm)	17.1	17.8	16.7	16.3	16.8	16.2	16.8
阻力 45分(BU)	578	511	615	541	615	498	556
面积 45分(cm ²)	124	114	130	113	130	105	118
吹泡仪							
P(mm)	95	86	96	96	85	81	89
L(mm)	131	131	119	129	140	134	131
W(10 ⁻⁴ 焦耳)	415	386	411	412	415	359	396
烘焙数据							
吸水率 (%)	64.7	64.3	64.9	70.6	67.2	67.0	66.8
面团操作性能	8.5	9.0	8.7	8.9	8.7	8.9	8.8
面包体积(cc)	942	960	969	931	918	977	951
纹理和质地	7.6	7.7	7.8	7.8	7.8	7.8	7.8
面包瓤色泽	7.6	7.7	8.0	8.0	8.0	7.7	7.9
面包表皮色泽	9.8	9.9	9.9	10.0	9.8	9.9	9.9
对称性	7.8	8.5	8.4	8.5	8.0	8.7	8.4

2025 年质量调查背景情况

本报告中所有质量数据是在小麦质量专家 Shahidul Islam 博士的监督下，由他的团队成员 Kelly McMonagle, Amber Walter, Heymant Kaur, Yun Zhao 和 Sultan Mahmud 在美国法戈市北达科他州立大学硬红春麦质量实验室进行测试和分析的结果。

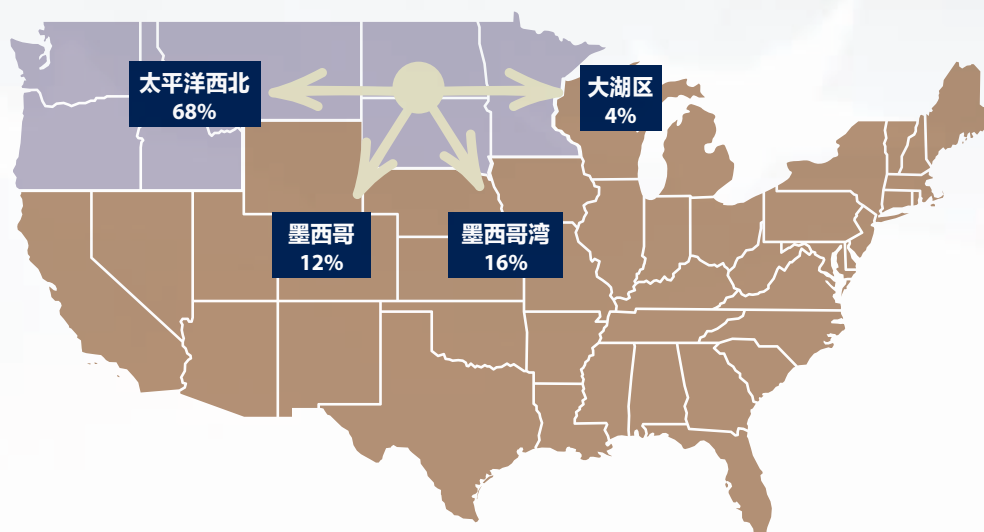
样品收集 - 国家农业统计局北达科他州、南达科他州、蒙大拿州和明尼苏达州办公室，以及北达科他州立大学推广服务处，在收获期从小麦种植者处取样，取样点包括田间、农场仓库和地方筒库。太平洋西北地区样品从美国小麦市场中心获得。这些样品反映出原产

地小麦的情况。样品采集基于各县产量历史。总共采集了 744 份样品，其中，明尼苏达州 115 份，蒙大拿州 149 份，北达科他州 377 份，南达科他州 80 份，太平洋西北地区 23 份。

分析 - 全部收集样品中有大约 60% 用来进行定等和其它籽粒物理性状分析，并生成分布数据。分布平均值可能与各表格中的数据平均值有所不同，因为后者是所有样品的平均值。

所有采集的样品都包括在了各自的作物上报区的复合样品中。所有州和地区的平均值都是按今年产量加权过的。

各港口硬红春麦平均出口比例 (2021-2024)



美国 硬红春 麦

明尼苏达州
蒙大拿州
北达科他州
南达科他州
爱达荷州
俄勒冈州
华盛顿州

方法、术语和符号

小麦

样品收集—每份样品大约为 2-3 磅，存放在密封防潮的塑料袋内。

水分—美国农业部官方方法，采用 Dickey-John 水分测定仪。

等级—美国官方谷物标准，由一位经过资格认证的谷物检验人员进行等级测定。北达科他州法戈市的北达科他谷物检验局给代表每个作物上报区的复合样品定等。

玻璃质粒—含有玻璃状胚乳的小麦籽粒的近似百分比。

粗杂—采用美国农业部官方方法。指使用经认可的设备 (Carter 粗杂分离筛) 从原始样品的被检部分中能轻易分离出来的所有非小麦物质。粗杂也可能包括在正常分离非小麦物质的过程中清理出来的、无法经由正常的重新筛理或清理进行回收的小麦未成熟粒、干瘪粒及碎粒。

容重—美国国际谷物化学家协会方法 55-10.01。按每蒲式耳多少磅 (lb/bu) 测定，或按每百升多少公斤 (kg/hl) = (lbs/bu X 1.292) + 1.419 测定。

* 经批准的美国国际谷物化学家协会方法 (第 11 版)，明尼苏达州圣保罗市。

千粒重—基于 10 克清理过的小麦 (不含杂质和破碎粒)，用电子种子计粒器进行计粒。

籽粒大小分布—籽粒大小 (大、中、小粒) 百分比，用配有如下筛孔筛子的小麦分粒器加以测定：

- 上筛—泰勒 7#，筛孔孔径 2.92 mm
- 中筛—泰勒 9#，筛孔孔径 2.24 mm
- 下筛—泰勒 12#，筛孔孔径 1.65 mm

蛋白质—美国国际谷物化学家协会方法 39.10.01 (近红外光谱分析法)，以干基和 12% 湿基表示。

灰分—美国国际谷物化学家协会方法 08-01.01，按 14% 湿基计。

呕吐毒素—用磨碎小麦进行检测，采用《官方分析化学家协会期刊》1996 年第 79472 期登载的带电子俘获检测器的气相色谱仪分析方法。

降落数值—美国国际谷物化学家协会方法 56-81.04，以秒为单位表示 (14% 湿基)。

沉降值—美国国际谷物化学家协会方法 56.61.01，以厘米为单位表示。

面粉

出粉率—样品依照美国国际谷物化学家协会方法 26-01.02 来清理和润麦。研磨加工实验室控制在 68% 的相对湿度和 72 °F - 74 °F (22.2°C - 23.3°C) 温度下。在一台布勒实验磨 (型号 MLU-202) 上进行研磨加工实验。统粉 (所有 6 个粉流所收集的面粉) 经混合即可得到出粉率。混合的面粉过一道 84 SS 筛。

灰分—美国国际谷物化学家协会方法 08-01.01，按 14% 湿基计。

蛋白质—美国国际谷物化学家协会方法 39-10.01 (近红外光谱分析法)，按 14% 湿基计。

湿面筋—美国国际谷物化学家协会方法 38-12.02，采用面筋洗涤仪测定，按 14% 湿基计。

面筋指数—美国国际谷物化学家协会方法 38-12.02，采用面筋洗涤仪测定，作为面筋筋力的一个指标。

面粉降落数值—美国国际谷物化学家协会方法 56-81.04，单位为秒。用 7.0 克布勒实验磨加工的面粉进行测定 (14% 湿基)。

糊化仪 (65 克)—美国国际谷物化学家协会方法 22-10.01 并做如下修改：将 65 克面粉 (14% 湿基) 放入 450ml 蒸馏水内，在布拉本德糊化仪中用桨叶棒搅拌该浆液。峰值粘度按 14% 湿基、用布拉本德单位 (B.U.) 表示。

破损淀粉—美国国际谷物化学家协会方法 76-31.01。用 SDmatic 破损淀粉测定仪，安倍测定法。

溶剂保持力 (SRC)—美国国际谷物化学家协会方法 56-11.02，按 14% 湿基计。SRC 用于预测商业生产的烘焙品质。面粉分别加入过量的四种溶剂摇匀，检测其能保持的溶剂量多少。这四种溶剂对应面粉中四种成分的功能，如下：

- 水—吸水率
- 蔗糖溶液—非淀粉多糖
- 乳酸溶液—麦谷蛋白
- 碳酸钠溶液—破损淀粉
- **面筋性能指数 (GPI)**—通过 SRC 检测值计算得出，用于判断面粉麦谷蛋白的整体性能，尤其适用于面包粉。

面团物理特性

粉质仪—美国国际谷物化学家协会方法 54-21.02, 面粉恒重法, 小型 (50 克) 搅拌缸。(面粉重量按 14% 湿基计)。

吸水率—曲线峰值中心达到 500 布拉本德单位线所需的加水量, 按 14% 湿基计。

峰值时间—从第一次加水至刚好出现变稀迹象前最大稠度时所用的时间, 精确到 0.5 分。也被称为面团的形成时间。

稳定时间—从曲线顶部第一次与 500-BU 线相交的交点到曲线顶部离开 500-BU 线那一点之间的时间间隔, 精确到 0.5 分。

耐搅拌指数—曲线峰值顶部与峰值后 5 分钟时的曲线顶部之间的差, 用布拉本德单位表示。

质量指数—沿时间坐标, 从加水开始、至曲线中心高度比峰值时间上的曲线中心高度低 30-BU 时的点之间的长度, 用毫米表示。筋力越强, 质量指数越高。

拉伸仪—美国国际谷物化学家协会方法 54-10.01, 并做如下修改: (a) 100 克面粉 (14% 湿基)、2.0% 氯化钠 (U.S.P) 和水 (相当于粉质仪吸水率 -2%) 在一个 National 标牌的带搅拌棒的面团搅拌器中搅拌; (b) 称取 150 克面团, 揉圆、入模, 然后放入拉伸仪醒发箱中, 于 30° C 和 78% 相对湿度下分别静置 45 分钟和 135 分钟。然后按上面所述方法对面团进行拉伸。为换算方便, 500 克相当于 400 B.U.。

延伸性—基线上曲线的总长度厘米数。

阻力—曲线最高处, 以布拉本德单位 (B.U.) 表示。

面积—测量曲线之下的面积并以平方厘米单位表示。

吹泡仪—美国国际谷物化学家协会方法 54.30.02, 使用 Alveolab 测量面团的延展性和抗延阻力。

“P” 最大超压, 与面团对变形的阻力大小有关。

“L” 面团的延展性。

“W” 使面团变形的功或能。

烘焙

方法—美国国际谷物化学家协会方法 10-09.01, 并做如下修改: (a) 用真菌淀粉酶 (SKB 15) 替代麦芽干粉; (b) 活性干酵母 (1%) 代替压缩鲜酵母; (c) 在需要加入氧化剂的地方加 5-10ppm 的磷酸铵; (d) 加 2% 的起酥油, 用 6 英寸的辊揉面团并用一台 National 标牌的实验室测试成型机对面团进行机械成型。烘焙是在 “Shogren” 类型的烤盘内完成的。

烘焙吸水率—达到最佳面团烘焙效果的需水量, 用占面粉重量的百分比来表示, 按 14% 湿基计。

面团特性—在入盘时对面团操作性能按 1-10 的等级进行评定, 得分越高越好。

面包体积—在面包从烤箱中移出 30 分钟后用油菜籽排代法测定。

面包瓤的纹理和质地—在恒定光源下对照标准进行目视比较。评定等级分数为 1-10, 分数越高越好。

面包瓤色泽—在恒定光源下对照标准进行目视比较。评定等级分数为 1-10, 分数越高越好。

面包表皮色泽—在恒定光源下对照标准进行目视比较。评定等级分数为 1-10, 分数越高越好。

对称性—在恒定光源下对照标准进行目视比较。评定等级分数为 1-10, 分数越高越好。

美国硬红春麦品种信息

明尼苏达州
蒙大拿州
北达科他州
南达科他州
爱达荷州
俄勒冈州
华盛顿州

美国硬红春麦产区因生长季长短、年降水量、气温及种植方式的差异而呈现出显著多样性。产区病虫害问题也各不相同。这意味着单一或少数几个品种无法满足产区所有种植者的需求。

公立和私立育种项目都在为硬红春麦产区培育品种，以满足种植者多样化的农艺需求，并优化品种在特定气候条件、主要病虫害威胁下的表现。育种的核心优先指标包括单产、蛋白含量、麦秆强度、耐旱性，以及对叶病和穗病的抗性。在有些产区，抗麦茎蜂是关键性状，而在其他产区，则需要对低酸性土壤的耐受性，或对赤霉病或细菌性条斑病的抗性。

小麦育种者需兼顾硬红春麦产区长期存在的农艺难题，同时需要快速调整育种计划以应对突发、新出现的挑战，这增加了小麦育种的复杂性。优良品种在商业化推广之前，需经过多年、多地点的田间试验，以确保性状稳定性。品种获批商业化后，由指定种子种植者扩大基础种子生产，随后在次年或未来几年向种植者商业销售。从两个亲本品种杂交开始，直到该杂交组合培育的新品种可供种植者使用，可能需要长达 8 至 10 年的时间。

长期以来，最终用途品质是该产区育种项目的核心重点。硬红春麦以高蛋白含量、强筋特性、高吸水率和优异的面包烘焙特性而著称。维护这一品质声誉对种植者来说至关重要，因此投入了大量精力来教育小麦育种者同时关注品种的农艺学性状与最终产品品质特性。对种植者的教育也很重要，鼓励种植者生产那些可以满足或超过硬红春麦客户的质量要求的品种，而不仅仅关注单产。

鉴于种植者多样化的农艺需求，以及产区多变的的环境条件，硬红春麦产区所有育种项目需为品种设定统一的质量指标，以确保硬红春麦品质的一致性。小麦品种质量目标由硬红春麦行业各方共同制定，旨在为小麦育种者提供指导。以下列出了美国硬红春麦的当前质量目标。

美国硬红春麦质量目标(籽粒&制粉品质)

等级/籽粒

- 容重 60 磅 / 蒲式耳
- 蛋白 (12% 湿基) 14.5%
- 灰分 (14% 湿基) <1.65%
- 玻璃质粒 >80%
- 降落数值 >400 秒

制粉

- 出粉率 70% (布勒实验磨 @ 灰分 0.48)
- 蛋白损失 <1%
- 粉色 L* 值为 90

美国硬红春麦质量目标 (面团/面包品质)

粉质仪

- 吸水率 >64%
- 稳定时间 (分钟) 15 - 17

BREAD 面包

- 体积 >1050 cc

美国 硬红春 麦

明尼苏达州
蒙大拿州
北达科他州
南达科他州
爱达荷州
俄勒冈州
华盛顿州

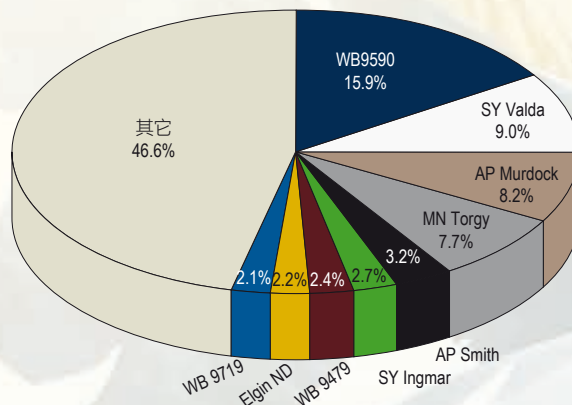
北达科他州

WB9590 仍是北达科他州种植面积最大的品种，占比近 16%，较去年有所上升。它是 WestBred 于 2017 年发布的品种，麦秆强，单产潜力高，蛋白含量较高。在明尼苏达州，它是第二大受欢迎的品种，种植面积占比 19%。WB9590 的制粉和烘焙质量评级为良。

SY Valda 再次成为北达科他州第二大受欢迎的品种，种植面积占比 9%，与去年持平。在明尼苏达州排第 4。它是先正达 (Syngenta)/AgriPro 于 2015 年发布的品种，单产潜力非常高，麦秆强，且抗病性好。它的制粉和烘焙质量评级为中。

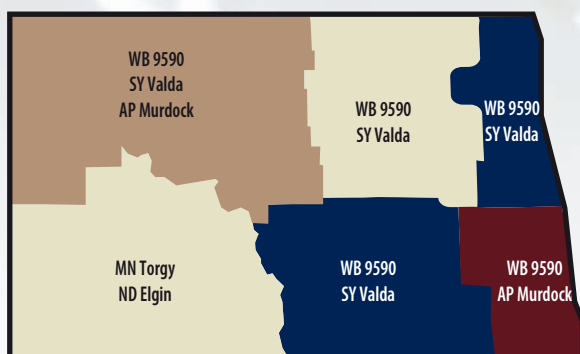
AP Murdock 在北达科他州排第三，种植面积占比 8%，较去年略有下降。它是 AgriPro/先正达 (Syngenta) 于 2019 年发布的品种，单产潜力高，麦秆强，抗病性好，蛋白高。它的制粉和烘焙质量评级为优良。

北达科他州各品种播种比例



- 1 由于四舍五入的关系，总计不一定是100%。
- 2 包括播种面积少于1%的品种和不知名的品种。
- 3 (1英亩= 0.405公顷)
2025 - 播种面积510万英亩
2024 - 播种面积535万英亩

北达科他州各区 排名最前的品种



Don Hardy正在收割小麦 北达科他州

美国硬红春麦

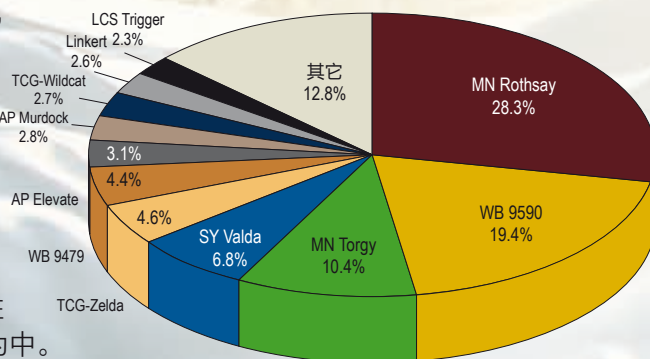
明尼苏达州

明尼苏达州
蒙大拿州
北达科他州
南达科他州
爱达荷州
俄勒冈州
华盛顿州

MN Rothsay 在明尼苏达州上升至第一位，占比 28%。它是明尼苏达大学 2022 年发布的品种，单产高、蛋白高、抗病性好，且麦秆特别强。出色的麦秆强度是其受种植者欢迎程度不断提升的原因之一。

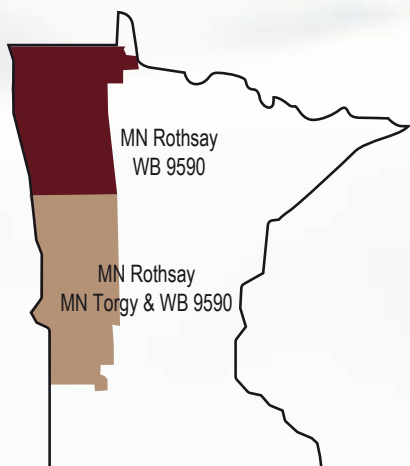
MN Torgy 在明尼苏达州排第三，占比 10%。它在北达科他州排第四。它是明尼苏达大学于 2020 年发布的品种，麦秆强、抗病性优异且单产潜力高。它的制粉和烘焙质量评级为中。

明尼苏达州各品种播种比例



南达科他州

明尼苏达州各区排名最前的品种



南达科他州没有官方的小麦品种调查数据。不过，该州种植面积最大的几个品种是：

- Ascend - SD
- SY Valda
- MN Torgy
- Brawn - SD
- Enhance - SD

ASCEND-SD 是南达科他州立大学于 2021 年发布的品种。它在南达科他州广受欢迎，单产潜力高，抗病性好，且容重和蛋白含量高。它的制粉和烘焙质量评级为中等以上。

BRAWN-SD 是南达科他州立大学于 2022 年发布的品种，因其单产潜力高且容重高而闻名。它的制粉和烘焙质量评级为中。

¹ 由于四舍五入的关系，总计不一定是100%。
² 包括播种面积少于1%的品种和不知名的品种。
³ (1英亩= 0.405公顷)
2025 - 播种面积115万英亩
2024 - 播种面积122万英亩

ENHANCE-SD 是南达科他州立大学于 2024 年发布的品种。它的单产潜力高、蛋白含量高、抗病性好，且成熟期早。它的制粉和烘焙质量评级为中等以上。

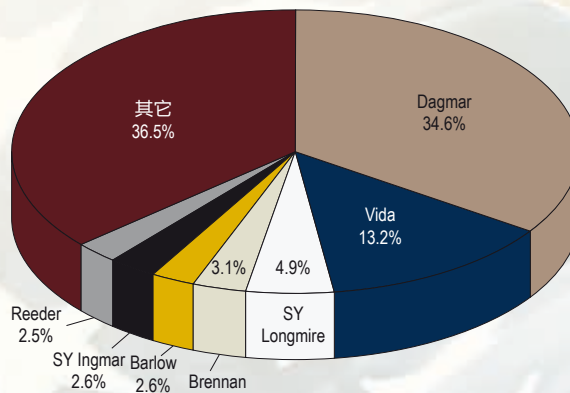
蒙大拿州

DAGMAR 仍是蒙大拿州种植面积最大的品种，占比近 35%，较去年有所上升。它受欢迎的原因之一是它属于实心茎品种，对麦茎蜂抗性很强。它是蒙大拿州立大学于 2019 年发布的品种，单产潜力优异，蛋白高，它的制粉和烘焙质量评级为良。

VIDA 在蒙大拿州排第二，占比 13%。在长期占据该州最受欢迎品种后，其种植面积占比较过去两年有所下降。它是蒙大拿州立大学于 2005 年发布的品种，单产潜力高且具备一定的抗叶锈病和条锈病的能力。它的制粉和烘焙质量评级为良。

SY LONGMIRE 在蒙大拿州排第三，占比不到 5%，较去年略有下降。它是先正达 (Syngenta)/ AgriPro 于 2019 年发布的品种，单产潜力很好，蛋白高。它是实心茎品种，对麦茎蜂抗性很强，株高为中矮型。它的制粉和烘焙质量评级为良。

蒙大拿州各品种播种比例



明尼苏达州
蒙大拿州
北达科他州
南达科他州
爱达荷州
俄勒冈州
华盛顿州

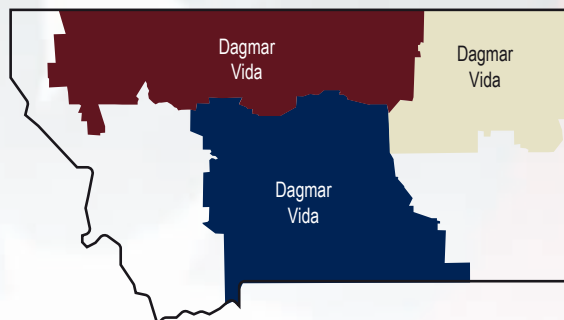
- 1 由于四舍五入的关系，总计不一定是100%。
- 2 包括播种面积少于1%的品种和不知名的品种。
- 3 (1英亩= 0.405公顷)
2025 - 播种面积215万英亩
2024 - 播种面积245万英亩

爱达荷州

州没有官方小麦品种调查数据。不过，该州种植面积最大的几个品种是：

- WB 9668
- Jefferson
- Net CL+

蒙大拿州各区排名最前的品种

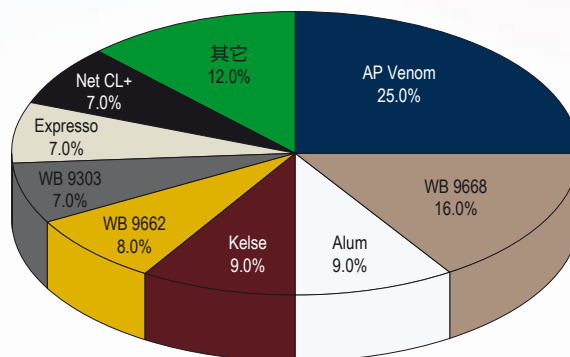


华盛顿州

AP VENOM 在华盛顿州排第一，占比 25%。它是 AgriPro/ 先正达 (Syngenta) 于 2020 年发布的品种，麦秆特别强，单产潜力高，蛋白高。它的制粉和烘焙质量评级为中等以上。

WB9668 在华盛顿州排第二，占比 16%，也是爱达荷州的主要品种之一。它是 WestBred/ 拜耳 (Bayer) 于 2014 年发布的品种，单产潜力和抗倒伏能力优异，蛋白含量高。它的制粉和烘焙质量评级为良。

华盛顿州各品种播种比例





2025

美国硬红春麦

区域质量报告

由以下单位共同赞助：

美国小麦协会

北达科他州小麦委员会

蒙大拿州小麦和大麦委员会

明尼苏达州小麦研究及推广委员会

南达科他州小麦委员会

华盛顿州谷物委员会

爱达荷州小麦委员会

俄勒冈州小麦委员会

北达科他州州立大学植物科学系