美国太平洋西北部

# 2026 年收获

# 软白麦

# 质量报告

该项目由

华盛顿州谷物委员会 | 俄勒冈州小麦委员会

爱达荷州小麦委员会 | 美国小麦协会 | 小麦市场中心　资助完成

照片由华盛顿州谷物委员会提供

## 目 录


摘要
软白麦和子类型 ..... 1
小麦样品 ..... 2
　软白麦和密穗白麦质量摘要
气候和产量 ..... 3
　软白麦和密穗白麦的产量 (按产区划分)
小麦质量数据 ..... 4
面粉质量数据 ..... 5
溶剂保持力 (SRC) 数据 ..... 6
面团物理特性数据 ..... 7
海绵蛋糕 ..... 8
美式曲奇饼干 ..... 9
馒头 ..... 10
总结 ..... 11-13


封面照片由 Cory Kress / 爱达荷州小麦委员会提供

### 太平洋西北地区

# 摘要


2026 年度太平洋西北地区软白麦生长季冬春气候温和，积雪量低于平均水平，气温适中。整体收获条件良好，大部分产区单产增加。总产量估计为 723 万吨，高于去年的 663 万吨，也高于 5 年平均值的 590 万吨。

总体等级为美国一等软白麦，平均蛋白为 9.1%，低于去年的 10%，也低于 5 年平均值的 10.2%。平均容重为 60.9 磅 / 蒲式耳，与去年持平。平均千粒重为 35.1 克，高于去年和 5 年平均值，而降落数值为 290 秒，低于去年及 5 年平均值。粉质仪和溶剂保持力数值显示，筋力为弱至中等，适合生产典型的软麦粉产品。最终产品测试显示蛋糕体积和质地较去年有所改善，整体烘焙表现符合软麦的典型品质。

照片由 Amanda Spoo / 俄勒冈州小麦委员会提供

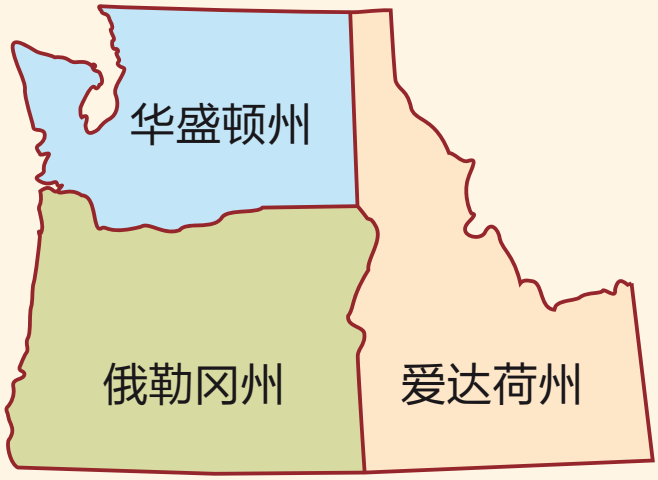
# 软白麦和子类型

太平洋西北地区软白麦（SW）以其白色麸皮、低水分含量以及弱筋性等特征著称。因此，软白麦非常适合做蛋糕、曲奇饼干、松饼和休闲食品等产品。面筋稍高的软白麦可单独或搭配硬麦用于制作苏打饼干、扁平面包和中国南方馒头等产品。

软白麦种类包括密穗白麦和西部白麦两个子类型。密穗白麦的筋性非常弱。西部白麦是混合了密穗白麦和软白麦的子类型。在西部白麦中，密穗白麦的含量比例范围是 10%-90%。密穗白麦在西部白麦中的最低含量为 10%，任何高于此比例的合同指标由买方和卖方商定 ( 一般为 10%-30%)。

# 太平洋西北地区

**美国软白麦生长在太平洋西北地区，包括爱达荷州、俄勒冈州和华盛顿州。**




**在决定种什么品种时，种植者会根据品种在当地的农艺适应性及其已证实的最终用途功能，在太平洋西北地区优选小麦品种清单的指导下选择品种。**

照片由华盛顿州谷物委员会提供

# 小麦样品

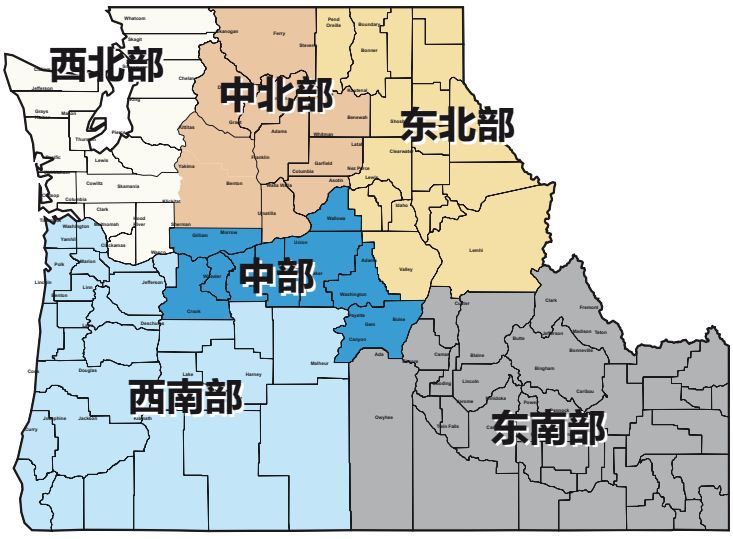
在收获期，小麦样品从几个渠道收集，包括太平洋西北地区的州立和私立的谷物检验室以及商业小麦经营机构。样品收集是根据各地产量情况进行的。2026 年收获期间，小麦市场中心总共从爱达荷州、俄勒冈州和华盛顿州收集并检测了 386 份软白麦和 59 份密穗白麦样品。联邦谷物检验局给每个样品定等并检测了蛋白含量。小麦市场中心针对不同产区和不同蛋白水平的复合样品分别做了小麦、面粉、溶剂保持力、面团和最终产品的检测。

照片由 Ryan Rea / 俄勒冈州小麦委员会提供

## 软白麦和密穗白麦质量摘要

| | 软白麦 | | 密穗白麦 | |
|---|---|---|---|---|
| | 2026 | 近 5 年平均 | 2026 | 近 5 年平均 |
| 容重 ( 磅 / 蒲式耳 ) | **60.9** | 60.5 | **61.3** | 60.6 |
| 百升容重 ( 公斤 / 百升 ) | **80.1** | 79.6 | **80.7** | 79.8 |
| 等级 | **1SWH** | 1SWH | **1WHCB** | 1WHCB |
| 粗杂 (%) | **0.5** | 0.5 | **0.7** | 0.8 |
| 小麦水分 (%) | **9.0** | 9.0 | **8.5** | 8.4 |
| 小麦蛋白 (%, 12% 湿基 ) | **9.1** | 10.2 | **9.7** | 10.3 |
| 小麦灰分 (%, 14% 湿基 ) | **1.36** | 1.40 | **1.30** | 1.31 |
| 千粒重 ( 克，14% 湿基 ) | **35.1** | 33.0 | **35.9** | 29.9 |
| 小麦降落数值 ( 秒，14% 湿基 ) | **290** | 332 | **314** | 338 |
| 面粉出粉率 (%) | **73.2** | 70.8 | **74.3** | 72.9 |
| 面粉灰分 (%, 14% 湿基 ) | **0.46** | 0.44 | **0.45** | 0.44 |
| 面粉湿面筋 (%, 14% 湿基 ) | **18.7** | 22.2 | — | — |
| 粉质仪：吸水率 (%, 14% 湿基 ) | **51.3** | 51.3 | — | — |
| 形成时间 ( 分 ) | **1.2** | 1.7 | — | — |
| 稳定时间 ( 分 ) | **2.1** | 2.3 | — | — |
| 吹泡仪：P (mm) | **36** | 38 | **23** | 25 |
| L (mm) | **90** | 84 | **52** | 63 |
| W ($10^{-4}$ 焦耳 ) | **76** | 82 | **28** | 33 |
| 产量 ( 百万吨 ) | **7.06** | 5.70 | **0.17** | 0.20 |

照片由 John McManigal / 俄勒冈州小麦委员会提供




生产区域

照片由华盛顿州谷物委员会提供

软白麦及密穗白麦的产量（按产区划分）

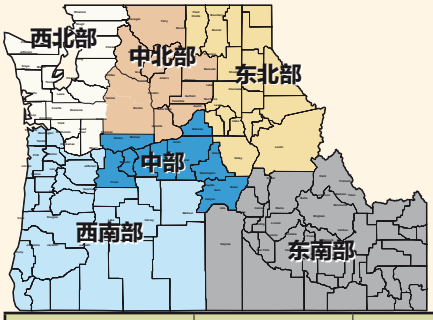
| 生产区域 | 百万蒲式耳 (MB) | 百万公吨 (MMT) |
|---|---|---|
| 中北部 | 71.5 | 1.94 |
| 东北部 | 91.8 | 2.50 |
| 中部 | 59.4 | 1.62 |
| 东南部 | 29.6 | 0.81 |
| 西南部 | 11.8 | 0.32 |
| 西北部 | 1.5 | 0.04 |
| **总计** | **265.6** | **7.23** |

# 气候和产量

2025-2026 太平洋西北地区生长季初期冬季气候温和，冬麦越冬状态良好并顺利进入春季，只是积雪量低于正常水平。尽管温和的气候增加了病害风险，但良好的田间管理有效降低了这一风险。春季及初夏降雨及时，促进了作物生长，并提高了大部分产区的单产。四月的霜冻造成局部地区的作物受损。7 月高温干燥天气加速了作物成熟，收获期提前且进展顺利。美国农业部估计太平洋西北地区软白麦产量 723 万吨，高于 2025 年的 663 万吨。

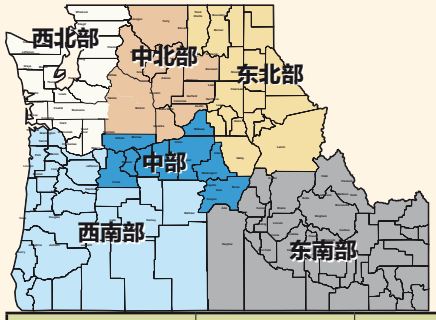
照片由爱达荷州小麦委员会提供

照片由华盛顿州谷物委员会提供



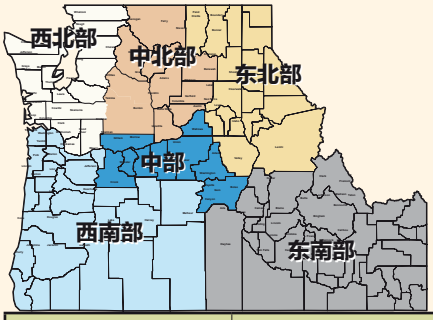

# 小麦质量

| 生产区域 | 小麦蛋白含量范围 12% 湿基 % | 等级 | 容重 磅 / 蒲式耳 | 粗杂 % | 整颗粒水分 % | 小麦降落数值 14% 湿基 秒 | 小麦灰分 14% 湿基 % | 千粒重 14% 湿基 克 | 单颗粒硬度指数 | 全麦湿面筋 14% 湿基 % |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **中北部** | <8.5 | 1SWH | 60.5 | 0.8 | 8.7 | 281 | 1.28 | 34.6 | 17 | 13.6 |
| | 8.5-9.4 | 1SWH | 61.1 | 0.5 | 8.5 | 293 | 1.30 | 34.9 | 23 | 19.5 |
| | 9.5-10.4 | 1SWH | 60.7 | 0.5 | 8.7 | 323 | 1.26 | 31.8 | 22 | 23.0 |
| | 10.5-12.0 | 1SWH | 60.5 | 0.5 | 8.5 | 334 | 1.32 | 32.2 | 22 | 27.8 |
| | **2026 年平均** | **1SWH** | **60.8** | **0.6** | **8.6** | **307** | **1.29** | **33.4** | **21** | **21.0** |
| | 2025 年平均 | 1SWH | 60.9 | 0.5 | 9.0 | 319 | 1.23 | 32.8 | 23 | 24.9 |
| | 近 5 年平均 | 1SWH | 60.5 | 0.5 | 8.5 | 339 | 1.30 | 32.5 | 28 | 24.8 |
| **东北部** | <8.5 | 1SWH | 61.5 | 0.5 | 9.1 | 291 | 1.28 | 35.9 | 19 | 14.0 |
| | 8.5-9.4 | 1SWH | 61.7 | 0.3 | 9.3 | 305 | 1.31 | 36.0 | 24 | 19.1 |
| | 9.5-10.4 | 1SWH | 62.1 | 0.4 | 9.1 | 310 | 1.29 | 36.5 | 26 | 22.5 |
| | 10.5-12.0 | 2SWH | 60.1 | 0.2 | 9.3 | 333 | 1.47 | 28.5 | 26 | 27.2 |
| | **2026 年平均** | **1SWH** | **61.7** | **0.4** | **9.2** | **303** | **1.30** | **35.9** | **23** | **18.5** |
| | 2025 年平均 | 1SWH | 60.9 | 0.4 | 9.4 | 330 | 1.28 | 31.7 | 23 | 24.4 |
| | 近 5 年平均 | 1SWH | 60.5 | 0.5 | 9.0 | 343 | 1.39 | 31.4 | 25 | 23.7 |
| **中部** | <8.5 | 1SWH | 60.8 | 0.4 | 9.3 | 286 | 1.33 | 36.6 | 13 | 13.9 |
| | 8.5-9.4 | 1SWH | 60.7 | 0.4 | 9.3 | 288 | 1.37 | 35.5 | 13 | 17.9 |
| | 9.5-10.4 | 1SWH | 60.6 | 0.5 | 9.4 | 294 | 1.48 | 34.2 | 16 | 22.1 |
| | >12.0 | 2SWH | 57.3 | 0.4 | 8.9 | 361 | 1.36 | 26.2 | 10 | 34.9 |
| | **2026 年平均** | **1SWH** | **60.5** | **0.4** | **9.3** | **292** | **1.36** | **35.3** | **13** | **17.7** |
| | 2025 年平均 | 1SWH | 60.7 | 0.5 | 9.3 | 314 | 1.31 | 33.6 | 14 | 21.6 |
| | 近 5 年平均 | 1SWH | 60.5 | 0.5 | 8.9 | 331 | 1.39 | 32.3 | 23 | 22.4 |
| **东南部** | 8.5-9.4 | 1SWH | 60.5 | 0.6 | 8.7 | 310 | 1.56 | 37.2 | 17 | 17.4 |
| | 9.5-10.4 | 1SWH | 60.4 | 0.5 | 8.5 | 307 | 1.58 | 36.9 | 18 | 20.2 |
| | 10.5-12.0 | 2SWH | 60.0 | 0.7 | 8.2 | 330 | 1.61 | 32.6 | 23 | 20.9 |
| | **2026 年平均** | **1SWH** | **60.4** | **0.6** | **8.5** | **313** | **1.58** | **36.1** | **18** | **19.3** |
| | 2025 年平均 | 1SWH | 62.0 | 0.4 | 9.3 | 298 | 1.53 | 39.2 | 21 | 18.0 |
| | 近 5 年平均 | 1SWH | 60.7 | 0.4 | 10.0 | 317 | 1.58 | 37.3 | 21 | 19.6 |
| **西南部** | <8.5 | 1SWH | 59.9 | 0.6 | 11.3 | 315 | 1.35 | 38.4 | 15 | 14.3 |
| | 8.5-9.4 | 2SWH | 60.0 | 0.9 | 10.8 | 328 | 1.45 | 37.3 | 20 | 18.0 |
| | **2026 年平均** | **1SWH** | **59.9** | **0.7** | **11.1** | **321** | **1.39** | **37.9** | **17** | **15.9** |
| | 2025 年平均 | 1SWH | 60.9 | 0.6 | 11.3 | 323 | 1.38 | 41.2 | 23 | 17.0 |
| | 近 5 年平均 | 1SWH | 60.9 | 0.6 | 10.8 | 333 | 1.43 | 38.0 | 26 | 17.9 |
| **密穗白麦** | **2026 年平均** | **1WHCB** | **61.3** | **0.7** | **8.5** | **314** | **1.30** | **35.9** | **25** | — |
| | 2025 年平均 | 1WHCB | 61.6 | 1.0 | 9.4 | 330 | 1.25 | 31.2 | 24 | — |
| | 近 5 年平均 | 1WHCB | 60.6 | 0.8 | 8.4 | 338 | 1.30 | 31.0 | 28 | 10.0 |



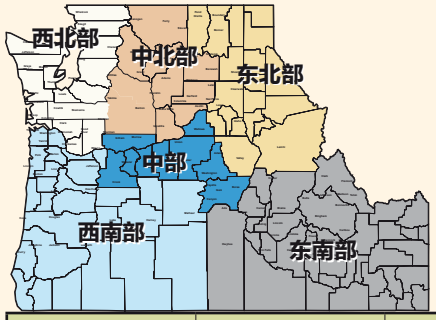

# 面粉质量

| 生产区域 | 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 14% 湿基 | 粉色 | | | 面粉湿面筋 14% 湿基 | 面粉降落数值 14% 湿基 | 糊化仪峰值粘度 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | % | % | % | % | L* | a* | b* | % | 秒 | BU |
| **中北部** | <8.5 | 71.3 | 0.41 | 6.4 | 93.4 | -2.5 | 7.9 | 13.1 | 316 | 419 |
| | 8.5-9.4 | 72.0 | 0.41 | 7.3 | 93.5 | -2.4 | 7.9 | 15.7 | 321 | 388 |
| | 9.5-10.4 | 71.6 | 0.42 | 8.4 | 93.4 | -2.3 | 7.7 | 23.1 | 355 | 576 |
| | 10.5-12.0 | 70.9 | 0.44 | 9.8 | 93.2 | -2.4 | 8.0 | 32.1 | 366 | 574 |
| | **2026 年平均** | **71.6** | **0.42** | **7.9** | **93.4** | **-2.4** | **7.8** | **20.3** | **338** | **485** |
| | 2025 年平均 | 69.9 | 0.36 | 8.7 | 92.7 | -2.1 | 7.5 | 22.2 | 355 | 582 |
| | 近 5 年平均 | 70.3 | 0.43 | 9.3 | 92.9 | -2.2 | 8.1 | 24.9 | 372 | 579 |
| **东北部** | <8.5 | 72.1 | 0.42 | 6.2 | 93.4 | -2.4 | 7.6 | 11.9 | 336 | 367 |
| | 8.5-9.4 | 73.0 | 0.42 | 7.3 | 93.1 | -2.4 | 7.9 | 16.2 | 329 | 380 |
| | 9.5-10.4 | 74.2 | 0.40 | 7.9 | 93.0 | -2.3 | 7.7 | 21.4 | 338 | 469 |
| | 10.5-12.0 | 72.3 | 0.42 | 9.1 | 92.9 | -2.2 | 8.0 | 26.6 | 354 | 532 |
| | **2026 年平均** | **72.9** | **0.41** | **7.1** | **93.2** | **-2.4** | **7.8** | **16.2** | **333** | **396** |
| | 2025 年平均 | 69.5 | 0.40 | 8.9 | 92.5 | -2.0 | 7.6 | 19.5 | 371 | 534 |
| | 近 5 年平均 | 70.6 | 0.44 | 9.1 | 92.9 | -2.2 | 8.2 | 22.4 | 375 | 571 |
| **中部** | <8.5 | 73.2 | 0.41 | 6.2 | 93.1 | -2.4 | 7.8 | 13.1 | 304 | 326 |
| | 8.5-9.4 | 73.0 | 0.44 | 7.2 | 93.2 | -2.8 | 7.5 | 15.7 | 320 | 380 |
| | 9.5-10.4 | 72.5 | 0.46 | 8.5 | 93.5 | -2.2 | 7.7 | 20.0 | 325 | 337 |
| | >12.0 | 67.5 | 0.43 | 11.9 | 93.0 | -2.0 | 7.0 | 33.9 | 417 | 610 |
| | **2026 年平均** | **72.7** | **0.43** | **7.2** | **93.2** | **-2.5** | **7.6** | **16.2** | **319** | **366** |
| | 2025 年平均 | 70.1 | 0.43 | 8.7 | 92.4 | -1.9 | 7.2 | 20.4 | 356 | 549 |
| | 近 5 年平均 | 71.1 | 0.45 | 8.7 | 92.9 | -2.1 | 7.9 | 21.9 | 367 | 567 |
| **东南部** | 8.5-9.4 | 72.9 | 0.46 | 7.7 | 93.0 | -2.3 | 7.7 | 17.3 | 351 | 429 |
| | 9.5-10.4 | 71.5 | 0.46 | 8.2 | 92.9 | -2.2 | 7.4 | 20.1 | 341 | 449 |
| | 10.5-12.0 | 70.7 | 0.47 | 9.2 | 92.8 | -2.1 | 7.3 | 23.4 | 343 | 615 |
| | **2026 年平均** | **71.8** | **0.46** | **8.2** | **92.9** | **-2.2** | **7.5** | **19.8** | **345** | **477** |
| | 2025 年平均 | 73.1 | 0.47 | 8.0 | 92.6 | -1.9 | 7.0 | 18.9 | 353 | 412 |
| | 近 5 年平均 | 71.7 | 0.48 | 8.4 | 93.0 | -2.1 | 7.7 | 20.0 | 352 | 462 |
| **西南部** | <8.5 | 73.0 | 0.46 | 6.4 | 93.4 | -2.4 | 7.8 | 10.8 | 330 | 365 |
| | 8.5-9.4 | 72.8 | 0.48 | 6.9 | 93.5 | -2.4 | 7.9 | 14.9 | 328 | 383 |
| | **2026 年平均** | **72.9** | **0.47** | **6.6** | **93.5** | **-2.4** | **7.8** | **12.6** | **329** | **373** |
| | 2025 年平均 | 71.1 | 0.49 | 6.9 | 92.8 | -2.1 | 7.7 | 11.9 | 336 | 456 |
| | 近 5 年平均 | 71.8 | 0.49 | 7.4 | 92.8 | -2.2 | 8.5 | 17.0 | 347 | 479 |
| **密穗白麦** | **2026 年平均** | **74.3** | **0.45** | **8.3** | **93.2** | **-2.2** | **7.7** | **—** | **339** | **563** |
| | 2025 年平均 | 75.7 | 0.40 | 7.9 | 92.7 | -1.9 | 7.1 | — | 347 | 475 |
| | 近 5 年平均 | 72.9 | 0.44 | 9.0 | 93.1 | -2.0 | 7.6 | — | 368 | 508 |



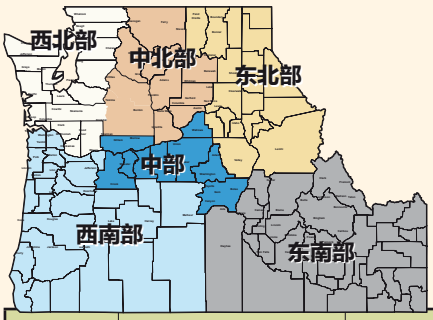

# 溶剂保持力 (SRC)

| 生产区域 | 小麦<br>蛋白含量范围<br>12% 湿基<br>% | 水溶液<br>% | 50%<br>蔗糖溶液<br>% | 5%<br>乳酸溶液<br>% | 5%<br>碳酸钠溶液<br>% | 面筋<br>性能指数 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **中北部** | <8.5 | 56 | 100 | 93 | 71 | 0.55 |
| | 8.5-9.4 | 55 | 101 | 97 | 71 | 0.56 |
| | 9.5-10.4 | 56 | 105 | 95 | 76 | 0.52 |
| | 10.5-12.0 | 56 | 111 | 91 | 75 | 0.49 |
| | **2026 年平均** | **56** | **104** | **95** | **74** | **0.54** |
| | 2025 年平均 | 54 | 102 | 97 | 72 | 0.56 |
| | 近 5 年平均 | 54 | 99 | 104 | 70 | 0.62 |
| **东北部** | <8.5 | 57 | 101 | 89 | 74 | 0.51 |
| | 8.5-9.4 | 55 | 101 | 93 | 74 | 0.53 |
| | 9.5-10.4 | 55 | 103 | 92 | 74 | 0.52 |
| | 10.5-12.0 | 54 | 103 | 96 | 72 | 0.55 |
| | **2026 年平均** | **55** | **101** | **92** | **74** | **0.52** |
| | 2025 年平均 | 57 | 104 | 97 | 77 | 0.54 |
| | 近 5 年平均 | 53 | 99 | 101 | 70 | 0.60 |
| **中部** | <8.5 | 55 | 97 | 87 | 72 | 0.51 |
| | 8.5-9.4 | 55 | 100 | 94 | 73 | 0.54 |
| | 9.5-10.4 | 55 | 107 | 104 | 75 | 0.57 |
| | >12.0 | 60 | 126 | 141 | 80 | 0.68 |
| | **2026 年平均** | **55** | **101** | **95** | **73** | **0.54** |
| | 2025 年平均 | 57 | 108 | 105 | 77 | 0.57 |
| | 近 5 年平均 | 54 | 99 | 105 | 71 | 0.62 |
| **东南部** | 8.5-9.4 | 55 | 97 | 73 | 73 | 0.43 |
| | 9.5-10.4 | 54 | 99 | 75 | 71 | 0.44 |
| | 10.5-12.0 | 52 | 109 | 86 | 75 | 0.46 |
| | **2026 年平均** | **54** | **101** | **76** | **73** | **0.44** |
| | 2025 年平均 | 56 | 95 | 72 | 73 | 0.43 |
| | 近 5 年平均 | 52 | 95 | 78 | 68 | 0.48 |
| **西南部** | <8.5 | 58 | 103 | 88 | 78 | 0.48 |
| | 8.5-9.4 | 59 | 103 | 87 | 78 | 0.48 |
| | **2026 年平均** | **58** | **103** | **87** | **78** | **0.48** |
| | 2025 年平均 | 57 | 101 | 80 | 78 | 0.44 |
| | 近 5 年平均 | 55 | 98 | 86 | 73 | 0.50 |
| **密穗白麦** | **2026 年平均** | **52** | **94** | **69** | **70** | **0.42** |
| | 2025 年平均 | 52 | 96 | 72 | 72 | 0.43 |
| | 近 5 年平均 | 52 | 92 | 72 | 67 | 0.46 |




# 面团物理特性

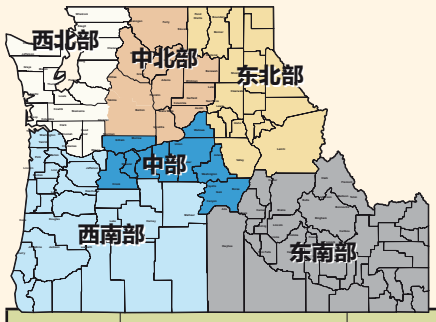
| 生产区域 | 小麦蛋白含量范围 12% 湿基 % | 粉质仪 | | | 吹泡仪 | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | 吸水率 14% 湿基 % | 形成时间 分钟 | 稳定时间 分钟 | P 毫米 | L 毫米 | P/L | W $10^{-4}$ 焦耳 |
| **中北部** | <8.5 | — | — | — | 37 | 62 | 0.60 | 72 |
| | 8.5-9.4 | — | — | — | 37 | 99 | 0.37 | 98 |
| | 9.5-10.4 | 50.7 | 1.8 | 2.6 | 35 | 104 | 0.34 | 89 |
| | 10.5-12.0 | 52.7 | 1.8 | 2.5 | 38 | 121 | 0.31 | 96 |
| | **2026 年平均** | **51.3** | **1.8** | **2.6** | **37** | **98** | **0.39** | **90** |
| | 2025 年平均 | 50.8 | 1.3 | 2.2 | 39 | 109 | 0.36 | 99 |
| | 近 5 年平均 | 52.1 | 1.9 | 2.9 | 41 | 93 | 0.46 | 96 |
| **东北部** | <8.5 | — | — | — | 38 | 60 | 0.63 | 69 |
| | 8.5-9.4 | — | — | — | 37 | 97 | 0.38 | 95 |
| | 9.5-10.4 | 52.4 | 1.1 | 1.7 | 41 | 84 | 0.49 | 88 |
| | 10.5-12.0 | 51.6 | 1.4 | 1.8 | 35 | 88 | 0.40 | 79 |
| | **2026 年平均** | **52.3** | **1.1** | **1.7** | **38** | **84** | **0.47** | **86** |
| | 2025 年平均 | 51.4 | 1.4 | 1.8 | 41 | 81 | 0.52 | 88 |
| | 近 5 年平均 | 51.4 | 1.7 | 2.7 | 38 | 89 | 0.45 | 87 |
| **中部** | <8.5 | — | — | — | 34 | 69 | 0.49 | 68 |
| | 8.5-9.4 | — | — | — | 34 | 93 | 0.37 | 85 |
| | 9.5-10.4 | 50.1 | 1.1 | 2.3 | 36 | 147 | 0.24 | 125 |
| | >12.0 | 52.1 | 2.8 | 4.5 | 33 | 223 | 0.15 | 169 |
| | **2026 年平均** | **50.8** | **1.7** | **3.1** | **34** | **97** | **0.39** | **87** |
| | 2025 年平均 | 49.7 | 1.3 | 2.3 | 37 | 118 | 0.32 | 106 |
| | 近 5 年平均 | 50.7 | 1.6 | 2.5 | 37 | 97 | 0.41 | 93 |
| **东南部** | 8.5-9.4 | — | — | — | 34 | 64 | 0.53 | 51 |
| | 9.5-10.4 | 52.0 | 1.0 | 1.4 | 38 | 47 | 0.81 | 48 |
| | 10.5-12.0 | 51.7 | 1.3 | 2.4 | 38 | 71 | 0.54 | 64 |
| | **2026 年平均** | **51.9** | **1.1** | **1.7** | **37** | **59** | **0.65** | **53** |
| | 2025 年平均 | 51.5 | 1.0 | 1.2 | 32 | 70 | 0.47 | 44 |
| | 近 5 年平均 | 51.2 | 1.2 | 1.7 | 33 | 59 | 0.60 | 47 |
| **西南部** | <8.5 | — | — | — | 41 | 64 | 0.64 | 77 |
| | 8.5-9.4 | — | — | — | 37 | 91 | 0.41 | 84 |
| | **2026 年平均** | **—** | **—** | **—** | **39** | **76** | **0.54** | **80** |
| | 2025 年平均 | — | — | — | 41 | 53 | 0.77 | 59 |
| | 近 5 年平均 | — | — | — | 40 | 69 | 0.61 | 69 |
| **密穗白麦** | **2026 年平均** | **—** | **—** | **—** | **23** | **52** | **0.44** | **28** |
| | 2025 年平均 | — | — | — | 24 | 101 | 0.24 | 40 |
| | 近 5 年平均 | — | — | — | 25 | 63 | 0.46 | 33 |




# 海绵蛋糕

| 生产区域 | 小麦蛋白含量范围 12% 湿基 % | 海绵蛋糕 | |
|---|---|---|---|
| | | 体积 立方厘米 | 硬度 克 |
| **中北部** | <8.5 | 1203 | 304 |
| | 8.5-9.4 | 1079 | 358 |
| | 9.5-10.4 | 1107 | 402 |
| | 10.5-12.0 | 1076 | 448 |
| | **2026 年平均** | **1109** | **378** |
| | 2025 年平均 | 1090 | 412 |
| | 近 5 年平均 | 1077 | — |
| **东北部** | <8.5 | 1123 | 323 |
| | 8.5-9.4 | 1124 | 412 |
| | 9.5-10.4 | 1083 | 376 |
| | 10.5-12.0 | 1107 | 364 |
| | **2026 年平均** | **1116** | **379** |
| | 2025 年平均 | 1050 | 479 |
| | 近 5 年平均 | 1082 | — |
| **中部** | <8.5 | 1163 | 313 |
| | 8.5-9.4 | 1144 | 344 |
| | 9.5-10.4 | 1081 | 391 |
| | >12.0 | 1094 | 387 |
| | **2026 年平均** | **1142** | **338** |
| | 2025 年平均 | 1104 | 434 |
| | 近 5 年平均 | 1078 | — |
| **东南部** | 8.5-9.4 | 1143 | 332 |
| | 9.5-10.4 | 1144 | 414 |
| | 10.5-12.0 | 1099 | 375 |
| | **2026 年平均** | **1134** | **375** |
| | 2025 年平均 | 1101 | 359 |
| | 近 5 年平均 | 1101 | — |
| **西南部** | <8.5 | 1090 | 349 |
| | 8.5-9.4 | 1152 | 328 |
| | **2026 年平均** | **1118** | **340** |
| | 2025 年平均 | 1048 | 418 |
| | 近 5 年平均 | 1093 | — |
| **密穗白麦** | **2026 年平均** | **1166** | **369** |
| | 2025 年平均 | 1055 | 463 |
| | 近 5 年平均 | 1100 | — |

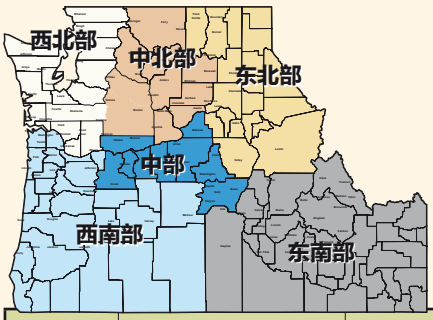
照片由小麦市场中心提供




# 美式曲奇饼干

| 生产区域 | 小麦蛋白含量范围 12% 湿基 % | 美式曲奇饼干 | | |
|---|---|---|---|---|
| | | 直径 厘米 | 扩展系数 宽 / 高 | 饼面评分 |
| **中北部** | <8.5 | 8.6 | 11.3 | 4.5 |
| | 8.5-9.4 | 8.6 | 10.7 | 5.0 |
| | 9.5-10.4 | 8.4 | 10.4 | 4.0 |
| | 10.5-12.0 | 8.3 | 10.1 | 3.0 |
| | **2026 年平均** | **8.5** | **10.6** | **4.3** |
| | 2025 年平均 | 8.9 | 11.8 | 7.4 |
| | 近 5 年平均 | 8.8 | 10.7 | 4.0 |
| **东北部** | <8.5 | 8.7 | 11.0 | 5.0 |
| | 8.5-9.4 | 8.7 | 11.0 | 4.0 |
| | 9.5-10.4 | 8.6 | 10.3 | 3.5 |
| | 10.5-12.0 | 8.6 | 10.5 | 3.0 |
| | **2026 年平均** | **8.7** | **10.8** | **4.2** |
| | 2025 年平均 | 8.8 | 11.1 | 6.8 |
| | 近 5 年平均 | 8.7 | 10.8 | 4.2 |
| **中部** | <8.5 | 8.6 | 10.8 | 4.5 |
| | 8.5-9.4 | 8.6 | 10.4 | 4.0 |
| | 9.5-10.4 | 8.4 | 9.9 | 2.5 |
| | >12.0 | 8.2 | 8.7 | 0.5 |
| | **2026 年平均** | **8.5** | **10.4** | **3.8** |
| | 2025 年平均 | 8.7 | 11.1 | 4.8 |
| | 近 5 年平均 | 8.7 | 10.6 | 3.9 |
| **东南部** | 8.5-9.4 | 8.5 | 10.6 | 5.0 |
| | 9.5-10.4 | 8.7 | 10.5 | 5.0 |
| | 10.5-12.0 | 8.5 | 10.6 | 2.0 |
| | **2026 年平均** | **8.6** | **10.6** | **4.4** |
| | 2025 年平均 | 9.1 | 11.9 | 7.6 |
| | 近 5 年平均 | 8.9 | 10.7 | 5.2 |
| **西南部** | <8.5 | 8.6 | 10.3 | 5.5 |
| | 8.5-9.4 | 8.5 | 10.0 | 5.0 |
| | **2026 年平均** | **8.6** | **10.1** | **5.3** |
| | 2025 年平均 | 8.8 | 10.3 | 7.0 |
| | 近 5 年平均 | 8.7 | 10.0 | 4.7 |
| **密穗白麦** | **2026 年平均** | **8.9** | **12.6** | **5.5** |
| | 2025 年平均 | 9.1 | 13.1 | 4.0 |
| | 近 5 年平均 | 9.1 | 12.4 | 5.0 |

照片由小麦市场中心提供




# 馒头

| 生产区域 | 小麦蛋白含量范围 12% 湿基 % | 中国南方馒头 | |
|---|---|---|---|
| | | 比容 立方厘米 / 克 | 硬度 克 |
| **中北部** | <8.5 | 2.12 | 2825 |
| | 8.5-9.4 | 2.33 | 2270 |
| | 9.5-10.4 | 2.58 | 2068 |
| | 10.5-12.0 | 2.59 | 2178 |
| | **2026 年平均** | **2.42** | **2283** |
| | 2025 年平均 | 2.62 | 2138 |
| | 近 5 年平均 | 2.56 | — |
| **东北部** | <8.5 | 2.19 | 2442 |
| | 8.5-9.4 | 2.37 | 2046 |
| | 9.5-10.4 | 2.29 | 2362 |
| | 10.5-12.0 | 2.47 | 2011 |
| | **2026 年平均** | **2.31** | **2211** |
| | 2025 年平均 | 2.68 | 1880 |
| | 近 5 年平均 | 2.57 | — |
| **中部** | <8.5 | 2.20 | 2204 |
| | 8.5-9.4 | 2.19 | 2248 |
| | 9.5-10.4 | 2.32 | 1746 |
| | >12.0 | 2.74 | 1553 |
| | **2026 年平均** | **2.24** | **2127** |
| | 2025 年平均 | 2.62 | 1976 |
| | 近 5 年平均 | 2.50 | — |
| **东南部** | 8.5-9.4 | 2.15 | 2488 |
| | 9.5-10.4 | 2.35 | 1988 |
| | 10.5-12.0 | 2.40 | 1746 |
| | **2026 年平均** | **2.29** | **2122** |
| | 2025 年平均 | 2.44 | 2044 |
| | 近 5 年平均 | 2.42 | — |
| **西南部** | <8.5 | 2.22 | 1947 |
| | 8.5-9.4 | 2.20 | 2037 |
| | **2026 年平均** | **2.21** | **1987** |
| | 2025 年平均 | 2.37 | 2180 |
| | 近 5 年平均 | 2.40 | — |
| **密穗白麦** | **2026 年平均** | **2.48** | **2014** |
| | 2025 年平均 | 2.68 | 1802 |
| | 近 5 年平均 | 2.64 | — |

照片由小麦市场中心提供

# 总结

上述结果是对 2026 年太平洋西北地区软白麦和密穗白麦收获期的复合样品检测得出的。软白麦复合样品是根据不同产区和蛋白含量水平制备的，而所有密穗白麦样品则复合成了一份样品。这些复合样品用于分析小麦质量、面粉质量、溶剂保持力、面团物理特性以及最终产品特性。请注意，有些产区今年没有低或高蛋白样品。收获的质量情况总结如下：

## 小麦质量

### 容重

- 软白麦各产区的加权平均容重均 ≥59.9 磅 / 蒲式耳。
- 密穗白麦容重为 61.3 磅 / 蒲式耳

### 小麦水分

- 软白麦加权平均水分 ≤9.3%，仅西南产区例外，其加权平均水分为 11.1%。低水分是软白麦的典型特征。
- 密穗白麦水分 8.5%。

### 降落数值

- 软白麦加权平均降落数值 ≥303 秒，仅中部产区例外，其加权平均降落数值为 292 秒。中部产区降落数值偏低，大概率是灌浆期局部霜冻所致，而非收获前发芽。
- 密穗白麦降落数值 314 秒。

照片由 Kurt Melville / 俄勒冈小麦提供

照片由 Cory Kress / 爱达荷小麦提供

### 小麦灰分

- 软白麦各产区的加权平均小麦灰分值介于 1.29% 至 1.58% (14% 湿基 ) 之间，与去年相当。
- 密穗白麦灰分为 1.30% (14% 湿基 )。

### 千粒重 (TKW)

- 软白麦各产区千粒重范围为 33.4 克至 37.9 克。
- 密穗白麦千粒重为 35.9 克。

### 单颗粒硬度指数

- 软白麦各产区的加权平均单颗粒硬度指数范围为 13 至 23。
- 密穗白麦单颗粒硬度指数为 25。

### 全麦湿面筋

- 软白麦各产区的加权平均全麦湿面筋在 15.9% 至 21.0% 之间，蛋白较低的组别，全麦湿面筋值较低。中北部、东北部、中部和西南部产区的湿面筋含量低于去年，而东南部产区则高于去年。
- 密穗白麦不再检测全麦湿面筋。

## 面粉质量

### 出粉率

- 软白麦加权平均出粉率在 71.6% 至 72.9% 之间。出粉率是以润麦后的重量而非总产出的重量为基础进行计算，因此不能与 5 年平均值相比较。蛋白较高的组别，容重和千粒重较低，因此出粉率通常较低。
- 密穗白麦出粉率为 74.3%。

照片由 Lucas Spratling / 爱达荷州小麦委员会提供

### 面粉灰分

- 软白麦各产区的统粉加权平均灰分 ≤0.47%（14% 湿基）。大部分产区的灰分含量与去年及 5 年平均值相当。
- 密穗白麦统粉灰分为 0.45%（14% 湿基）。

### 粉色

- 软白麦各产区的加权平均面粉 L* 值（白度）在 92.9 至 93.5 之间。所有产区的 L* 值均略高于去年。
- 密穗白麦面粉 L* 值为 93.2。

### 湿面筋

- 软白麦湿面筋含量范围为 10.8% 至 33.9%，加权后所有产区 ≥12.6%，大部分产区与去年持平或低于去年。这是典型的面筋强度非常弱至中等的小麦。
- 密穗白麦不再检测湿面筋。

### 面粉降落数值

- 软白麦面粉降落数值加权后平均 ≥319 秒。
- 密穗白麦面粉降落数值为 339 秒。

### 糊化仪

- 软白麦糊化仪峰值粘度加权后平均 ≥366 BU，大多产区低于 5 年平均值。仅东南产区例外，其糊化仪峰值粘度值高于去年，且与 5 年平均值相当。
- 密穗白麦糊化仪峰值粘度为 563 BU。

## 溶剂保持力 (SRC)

自 2025 年开始，所有的 SRC 测试均使用 Poolphol 全自动振荡器代替手动摇晃来完成。因此，检测结果可能无法与 5 年平均值相比较。

### 水溶液 SRC

- 软白麦所有产区的加权平均水溶液 SRC 值均 ≤58%。
- 密穗白麦水溶液 SRC 值为 52%。

### 蔗糖溶液 SRC

- 软白麦所有产区的加权平均蔗糖溶液 SRC 值均 ≤104%。
- 密穗白麦的蔗糖溶液 SRC 值为 94%。

### 乳酸溶液 SRC

- 软白麦所有产区所有蛋白组别的乳酸溶液 SRC 值范围为 73% 至 141%，属于面筋强度非常弱至中等的典型范围。
- 密穗白麦的乳酸溶液 SRC 值为 69%，表明面筋非常弱。

### 碳酸钠溶液 SRC

- 软白麦所有产区的加权平均碳酸钠溶液 SRC 值均 ≤78%。
- 密穗白麦的碳酸钠溶液 SRC 值为 70%。

### 面筋性能指数 (GPI)

- 软白麦 GPI 值范围为 0.43 至 0.68. 这与乳酸溶液 SRC 结果一致，表明面筋强度为非常弱至中等。
- 密穗白麦的 GPI 值为 0.42，表明面筋非常弱。

照片由 Jennifer Harvey / 俄勒冈州小麦委员会提供

照片由华盛顿州谷物委员会提供

照片由 Wayne Hurst / 爱达荷小麦提供

## 面团物理特性

### 粉质仪

- 软白麦所有产区所有蛋白组别的粉质仪吸水率均≤52.7%，加权平均形成时间≤1.8 分钟，稳定时间≤3.1 分钟。蛋白更高的组别，形成时间和稳定时间更长。曲奇、苏打饼干这样的产品需要低吸水率。低蛋白组别（<9.5%）不再进行粉质仪检测。
- 密穗白麦不再进行粉质仪检测。

### 吹泡仪

- 软白麦吹泡仪 P 值加权平均范围为 34 至 39 毫米，L 值加权平均范围为 59 至 98 毫米，P/L 比值加权平均范围为 0.39 至 0.65。W 值加权平均范围为 53 至 90（10-4 焦耳）。这与粉质仪结果一致，表明面筋强度为非常弱至中等。
- 密穗白麦吹泡仪的 P、L、P/L 比值和 W 值分别为 23 毫米、52 毫米、0.44 和 28（$10^{-4}$ 焦耳），表明面筋非常弱。

照片由小麦市场中心提供

## 最终产品

### 海绵蛋糕

- 软白麦所有产区的海绵蛋糕体积加权平均值范围为 1109 至 1142 立方厘米，大于去年。蛋糕硬度加权平均值范围为 338 至 379 克，表明今年蛋糕与去年相似或比去年更软。蛋糕的烘焙测试均取用实验磨统粉。选择合适的精特级粉路能提高烘焙表现。对照粉取用 2025 年收获小麦的商业蛋糕粉（特级粉心粉），平均体积为 1267 立方厘米，平均硬度为 342 克。
- 密穗白麦的海绵蛋糕体积为 1166 立方厘米，比去年大；硬度为 369 克，比去年软。

### 美式曲奇饼干

- 软白麦曲奇饼干直径加权平均值范围为 8.5 至 8.7 厘米，扩展系数为 10.1 至 10.8，略小于去年。饼面评分加权平均值为 3.8 至 5.3，总体较去年下降。所有组别的曲奇饼干质量为中等至良好。
- 密穗白麦曲奇饼干平均直径为 8.9 厘米，扩展系数为 12.6，饼面评分为 5.5。直径和扩展系数略低于去年，而饼面评分有所提高。这些数据表明曲奇饼干质量可接受。

### 馒头

- 软白麦所有产区的馒头比容下降，加权平均值均≥2.21 立方厘米 / 克，硬度增加，范围为 1987 至 2283 克。选择合适的粉路能提高产品表现。对照样馒头比容为 2.50 立方厘米 / 克，硬度为 1994 克。
- 与去年相比，今年的密穗白麦馒头比容较小，为 2.48 立方厘米 / 克，硬度较高，为 2014 克。

总的来说，今年作物的整体品质为可接受至良好，面筋强度为极弱至中等。中低蛋白的密穗白麦和软白麦非常适合制作蛋糕、点心以及其他弱筋类产品，中高蛋白的则适合制作曲奇饼干、苏打饼干，与硬麦搭配，以及应用于其他中筋类型产品。

**小麦市场中心由衷地感谢**
**为2026年度太平洋西北部农作物质量调查提供样品的单位和个人，并感谢以下的合作伙伴提供项目资金：**

Idaho WHEAT
www.idahowheat.org

WASHINGTON GRAIN COMMISSION
www.wagrains.org

OWC
OREGON WHEAT COMMISSION
www.owgl.org

U.S. WHEAT ASSOCIATES
美國小麥協會
www.uswheat.org

WHEAT MARKETING CENTER

1200 NW Naito Parkway, Ste 230
Portland, Oregon 97209 USA
503.295.0823 • info@wmcinc.org
**www.wmcinc.org**