



# 小麦の加工適性試験

一般財団法人 日本穀物検定協会

小麦は製粉して小麦粉としてから、パン、めん及び菓子などに加工され食用とされます。従って原料小麦から小麦粉がどのくらいの割合でとれるのか、またその製粉操作の難易がどうであるのかの製粉特性と、とれた小麦粉の加工適性の評価は小麦の品質評価上からも重要であります。

そこで弊会では原料小麦の品質試験と製粉試験及びとれた小麦粉の品質試験並びに小麦粉生地物性試験を一連で行い加工適性の判断基準にご協力させていただきます。

## 加工適性試験項目

項目名		試験方法等
原料小麦品質試験	水分	常圧乾燥法
	タンパク質	ケルダール法
	灰分	酢酸マグネシウム添加法
	でん粉	フォーリングナンバー
	容積重	ブラウエル計
製粉試験	製粉歩留り	試験用製粉機(ピューラーテストミル)
	ミリングスコア	
	灰分移行率	
	BM率	
	セモリナ生成率	
	セモリナ粉碎率	
小麦粉品質試験	水分	常圧乾燥法
	タンパク質	ケルダール法
	灰分	酢酸マグネシウム添加法
	反射率(455m $\mu$ , 554m $\mu$ )	分光光度計
	カラーグレードバリュー	ケントジョーンズフラワーカラーグレーダー
小麦粉生地物性試験 (ブラベンダー試験)	吸水率(Ab)	ファリノグラフ
	生地の形成時間(DT)	
	生地の安定度(Stab)	
	生地の弱化度(Wk)	
	バロリメーター・バリュー(VV)	エキステンソグラフ
	面積(A)	
	伸長抵抗(R)	
	伸長度(E)	
	形状係数(R/E)	
	糊化開始温度(GT)	アミログラフ
	最高粘度(MV)	
	最高粘度時温度	

\* ご要望に応じて、試験項目の追加、または削除が可能です。

(追加項目例：千粒重、粒度分布、損傷でん粉量 等)

ブラベンダー試験は、ファリノグラフ、エキステンソグラフ、アミログラフの個別でのご依頼も可能です。

ウラ面へ続く

## 標準納期

5~10 営業日

ただし製粉試験を行い、得られた小麦粉について小麦粉生地物性試験を行う場合は約1ヶ月  
(試料が小麦粒の場合、テストミルにより製粉後 60%粉に調製し 2~3 週間室温に放置し、熟成させてから試験する為)

注:試験検体数によって、納期が変更になる場合がありますので、予めご相談願います。

## 試料量

原料小麦品質試験	1 検体当たり 500g 以上
製粉試験	1 検体当たり 8kg 以上 * <sup>1</sup>
小麦粉品質試験	1 検体当たり 500g 以上
小麦粉生地物性試験	1 検体当たり 3kg 以上 * <sup>2</sup>



\*<sup>1</sup> 同量で原料小麦品質試験、小麦粉品質試験、小麦粉生地物性試験も追加可能

\*<sup>2</sup> 同量で小麦粉品質試験も追加可能

## 試験料金

原料小麦品質試験	1 検体当たり 17,600 円(税別)
製粉試験	1 検体当たり 50,000 円(税別)
小麦粉品質試験	1 検体当たり 16,100 円(税別)
小麦粉生地物性試験	1 検体当たり 50,000 円(税別)



個別での依頼料金、追加での依頼料金につきましてはお問い合わせ下さい。

## その他

試験結果成績書は、ご要望に応じて和文・英文での発行が可能です。



## お問合わせ先

### 一般財団法人 日本穀物検定協会

本部 連絡調整グループ 松原

〒103-0026 東京都中央区日本橋兜町 15-6

TEL:03-3668-0911 FAX:03-3668-0058

E-mail:bunseki-c-hed@kokken.or.jp

神戸分析センター 品質規格分析グループ 丸山

〒651-0084 神戸市中央区磯辺通 1-1-37

TEL:078-265-1063 FAX:078-265-1233

E-mail:k-maruyama@kokken.or.jp