



# 小麦の加工適性試験

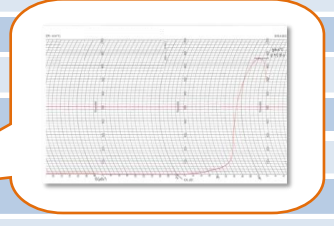
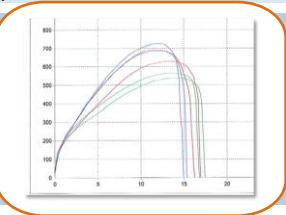
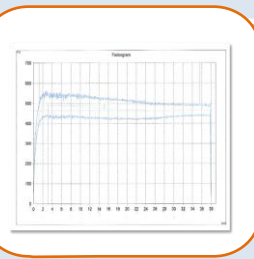
一般財団法人 日本穀物検定協会

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
	たん白質	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(ビ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 セモリナ粉砕率	
小麦粉品質試験	水分	常圧乾燥法
	たん白質	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)	
	パロリメーター・バリュー(VV)	
	面積(A)	エクステンソグラフ
	伸長抵抗(R)	
	伸長度(E)	
	形状係数(R/E)	アミログラフ
	糊化開始温度(GT)	
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：粒度分布、でん粉損傷度 等)

ブラベンダー試験は、ファリノグラフ、エクステンソグラフ、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

## 試験日数

試験検体数や時期により日数が異なりますので、事前にお問合せください。

## 試料量

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



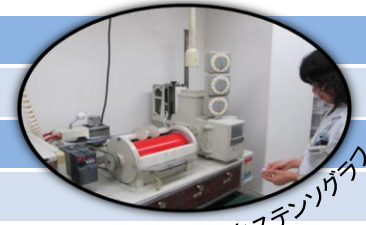
ファリノグラフ

\*1 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

\*2 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 22,000 円(税込)
製粉試験	1 検体当たり 66,000 円(税込)から*1
小麦粉品質試験	1 検体当たり 23,100 円(税込)
小麦粉生地物性試験	1 検体当たり 66,000 円(税込)



エクステンソグラフ

\*1 ミリングスコアは別途 8,800 円(税込)、灰分移行率は別途 13,200 円(税込)がかかります。

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。



アミログラフ

## お問い合わせ先

### 一般財団法人 日本穀物検定協会

本部 連絡調整課

〒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: rencho-g-hed@kokken.or.jp