



中华人民共和国国家标准

GB/T 21924—2008

谷 朊 粉

Wheat gluten

2008-05-27 发布

2008-10-01 实施

中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局
中国国家标准化管理委员会 发布

前 言

本标准的部分指标参照了国际食品法典委员会的标准《小麦蛋白产品(包括小麦面筋)》(Codex Stan 163-1987, Rev. 1-2001)制定。

本标准的附录 A 是规范性附录。

本标准由国家粮食局提出。

本标准由全国粮油标准化技术委员会归口。

本标准起草单位:国家粮食局科学研究院、河南天冠企业集团有限公司。

本标准主要起草人:孙辉、姜薇莉、黄兴峰、张晓阳、赵海俊、郭凯、苏国宏。

谷 朊 粉

1 范围

本标准规定了谷朊粉的有关术语和定义、质量要求、检验方法、检验规则、判定规则、标签标识以及对包装、储存和运输的要求。

本标准适用于采用各种工艺从小麦中提取的商品谷朊粉。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件，其随后所有的修改单(不包括勘误的内容)或修订版均不适用于本标准，然而，鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件，其最新版本适用于本标准。

- GB 1351 小麦
- GB 1355 小麦粉
- GB 2715 粮食卫生标准
- GB/T 5490 粮食、油料及植物油脂检验 一般规则
- GB 5491 粮食、油料检验 扦样、分样法
- GB/T 5497 粮食、油料检验 水分测定法
- GB/T 5505 粮食、油料检验 灰分测定法
- GB/T 5507 粮食、油料检验 粉类粗细度测定法
- GB/T 5511 粮食、油料检验 粗蛋白质测定法
- GB/T 5512 粮食、油料检验 粗脂肪测定法
- GB 7718 预包装食品标签通则
- GB 13078 饲料卫生标准
- GB/T 17109 粮食销售包装

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1

谷朊粉 wheat gluten

以小麦或小麦粉为原料，将其中的淀粉或其他碳水化合物等非蛋白质成分分离后获得的小麦蛋白产品。其水合后具有高度的粘弹性，又称活性小麦面筋粉。

3.2

谷朊粉吸水率 water absorption of wheat gluten

每百克谷朊粉吸收水分的克数。

4 质量要求

4.1 原料要求

作为原料的小麦应符合 GB 1351 的规定，小麦粉应符合 GB 1355 的规定。

4.2 感官要求

呈淡黄色粉末状，无酸味，无异味，无杂质，不粘手。

4.3 质量指标

谷朊粉质量指标见表 1。

表 1 谷朮粉质量指标

项 目	质 量 指 标	
	一 级	二 级
水分/%	≤ 8	10
粗蛋白质(N×6.25,干基)/%	≥ 85	80
灰分(干基)/%	≤ 1.0	2.0
粗脂肪(干基)/%	≤ 1.0	2.0
吸水率(干基)/%	≥ 170	160
粗细度/%	CB30 号筛通过率≥99.5%,且 CB36 筛通过率≥95%	

4.4 卫生要求

食品用谷朮粉按 GB 2715 及国家有关规定执行。

饲料用谷朮粉按 GB 13078 及国家有关规定执行。

4.5 食品添加剂的要求

谷朮粉中不得添加任何添加剂。

5 检验方法

5.1 扦样、分样:按 GB 5491 执行。

5.2 水分检验:按 GB/T 5497 执行。

5.3 粗蛋白质检验:按 GB/T 5511 执行。

5.4 灰分检验:按 GB/T 5505 执行。

5.5 粗脂肪检验:按 GB/T 5512 执行。

5.6 吸水率检验:按附录 A 执行。

5.7 粗细度检验:按 GB/T 5507 执行。

6 检验规则

6.1 检验的一般规则按 GB/T 5490 执行。

6.2 同原料、同工艺、同设备、同班次加工的产品为一检验批。

7 判定规则

7.1 感官检验不合格的,判定该产品为不合格产品。

7.2 质量指标中有一项达不到一级要求的,降为二级产品,达不到二级要求的降为等外级产品。

7.3 初检不合格时,可加倍抽样复检,以复检结果为准。

7.4 产品未标注质量等级时,按一级质量指标检验。

8 标签标识

采用本标准的谷朮粉的标签标识应符合 GB 7718 的规定,并按本标准的质量等级名称标注。

9 包装、储存和运输

9.1 包装

包装材料应清洁、卫生、牢固、无破损,无污染,防潮性好,符合 GB/T 17109 的要求。

9.2 储存和运输

应使用符合卫生要求的容器和运输工具,储存和运输过程中应注意保持清洁、干燥,不应撒漏。不得与有毒有害物质混存、混运。

附 录 A
(规范性附录)
谷朊粉吸水率的测定方法

A.1 仪器和用具

- A.1.1 天平:感量 0.01 g。
A.1.2 离心机:转速大于 2 000 r/min。
A.1.3 离心管:50 mL,圆底。

A.2 操作方法

- A.2.1 精确称取均匀试样 5.00 g,放入已知质量(m_0)的 50 mL 离心管中,称量离心管和试样的质量(m_1)。
A.2.2 加入 30℃~40℃蒸馏水 10 mL,用洁净的玻璃棒搅拌均匀,小心将玻璃棒上的粘附物刮入离心管中,将离心管放入 30℃~40℃水浴中保温 20 min。
A.2.3 取出离心管并拭干外壁,以 2 000 r/min 离心 5 min。
A.2.4 取出离心管,仔细将上清液倒净,称量离心管和沉淀物质量(m_2)。

A.3 结果计算

按式(A.1)计算谷朊粉吸水率(w):

$$w = \frac{m_2 - m_1}{m_1 - m_0} \times 100 \quad \dots\dots\dots (A.1)$$

式中:

- w ——谷朊粉吸水率,%;
 m_0 ——离心管质量,单位为克(g);
 m_1 ——离心管和试样质量,单位为克(g);
 m_2 ——离心管和沉淀物质量,单位为克(g)。

平行试验绝对差值不大于 5%时,取平均值作为测定结果;如果平行试验绝对差值大于 5%时,应重新测定。测定结果保留至整数。

中 华 人 民 共 和 国
国 家 标 准
谷 朊 粉
GB/T 21924—2008

*

中国标准出版社出版发行
北京复兴门外三里河北街16号
邮政编码:100045

网址 www.spc.net.cn

电话:68523946 68517548

中国标准出版社秦皇岛印刷厂印刷
各地新华书店经销

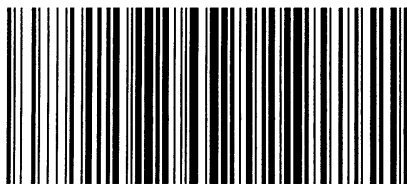
*

开本 880×1230 1/16 印张 0.5 字数 7 千字
2008年7月第一版 2008年7月第一次印刷

*

书号: 155066·1-32332 定价 10.00 元

如有印装差错 由本社发行中心调换
版权专有 侵权必究
举报电话:(010)68533533



GB/T 21924-2008