



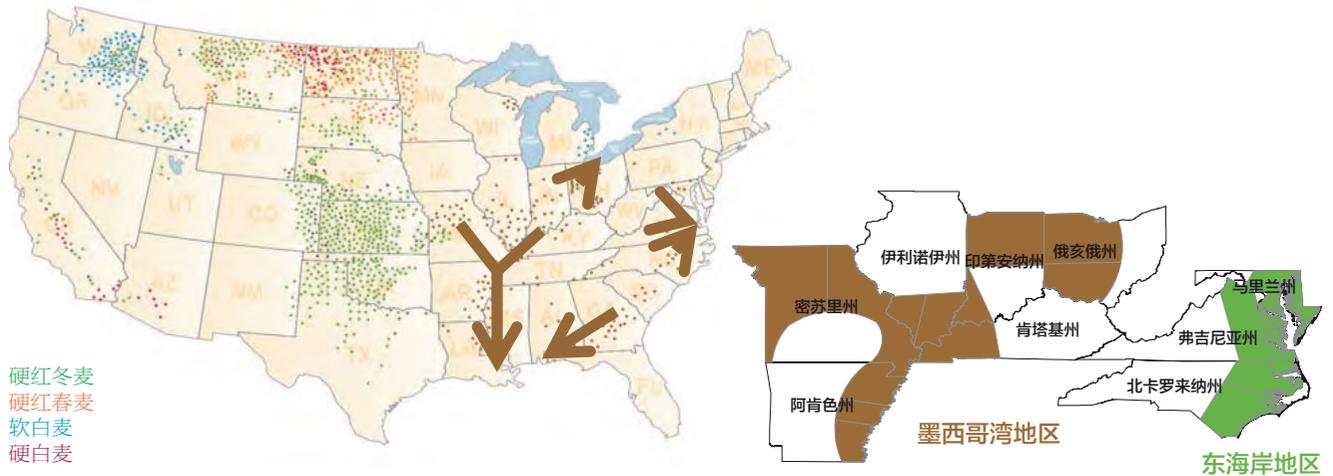
## 2015 年软红冬麦质量调查



美國小麥協會



## 调查概况



美国各类型小麦种植区域

软红冬麦种植州及参与调查的区域

**气候和收获：**软红冬麦产于广袤的美国东部地区。美国农业部估算 2014 年秋季软红冬麦播种面积为 7.6 百万英亩 (3 百万公顷)，低于前一年的 8.5 百万英亩 (3.4 百万公顷) 及前 5 年平均值。收割面积内平均每英亩单产低于前两年。2015 年软红冬麦产量估算为 10.6 百万吨，比 2014 年少近 2 百万吨，是自 2010 年以来的最低产量。

大部分软红冬麦种植区域在整个春季降雨过多，许多地区在收获期也因雨水导致冗长的收割拖延。降雨使得许多地区病害滋生，损害了作物质量。六月中期天气转干，东海岸地区的收获工作得以及时进行。

**调查方法：**样品采集和分析由位于美国密苏里州堪萨斯市的大平原分析实验室完成。2015 年总共从 9 个州的 18 个报告地区的筒仓采集了 519 个样品。样品分了两个时间段采集，分别代表收割早期和晚期的品质。容重，水分，蛋白，千粒重，小麦灰分和降落值是每个样品单独测试，其余指标则是将小麦样品分成 36 组做复合样品测试。测试结果按 18 个报告地区的 5 年平均产量加权处理为“复合样品平均值”、“东海岸”和“墨西哥湾港口”等来分别报告。墨西哥湾港口地区指阿肯色州、伊利诺伊州、印第安纳州、肯塔基州、密苏里州和俄亥俄州，样品结果代表了参与质量调查的州的 81% 的产量。东海岸地区指马里兰州、北卡罗来纳州和弗吉尼亚州，样品结果代表了参与质量调查的州的剩余 19% 的产量。参与质量调查的州的总产量占全美软红冬麦产量的 60-65%。

**小麦和等级数据：**2015 年软红冬麦收获调查所采集的样品的整体平均等级为美国三等。墨西哥湾港口地区和东海岸地区的平均容重均低于二等 58 磅 / 蒲式耳的标准，而墨西哥湾地区的总缺陷粒亦超出了二等的限值。墨西哥湾地区的降落值远低于正常范围。平均蛋白高于去年，与 5 年平均值相近。平均粗杂高于去年及 5 年平均值。墨西哥湾港口地区的样品显示其受到生长期和收获期过多降雨的负面影响，而东海岸地区收获期气候条件稍好。

整体平均容重 56.9 磅 / 蒲式耳 (75.0 公斤 / 百升)，比 2014 年低 1.1 磅 / 蒲式耳 (1.3 公斤 / 百升)，比 5 年平均值低 1.8 磅 / 蒲式耳 (2.2 公斤 / 百升)。墨西哥湾港口地区和东海岸地区的容重均下降。平均总缺陷粒 4.3%，比去年高 2.5 个百分点，是 5 年平均值的两倍多。损坏粒含量高的情况主要是在墨西哥湾港口地区；东海岸地区的损坏粒和总缺陷粒含量高于 2014 年，但低于 5 年平均值。

平均小麦蛋白含量 10.0% (12% 湿基)，两个地区均略高于去年，与 5 年平均值相近。沉降值和湿面筋略高于去年及 5 年平均值。总体平均降落值 265 秒，是美国小麦协会自 1998 年开始进行软红冬麦收获调查以来的最低值。低降落值的样品主要来自墨西哥湾港口地区。东海岸地区平均降落值 324 秒，低于 2014 年，但仍略高于 5 年平均值。整体呕吐毒素平均值 2.2ppm，与 2014 年相近，但高于 5 年平均值。墨西哥湾港口地区 6 个州的呕吐毒素平均值 2.6ppm，与 2014 年相近，比 5 年平均值高近 1ppm，而东海岸地区 3 个州的呕吐毒素平均值为 0.7ppm，略低于 5 年平均值。

**面粉和烘焙数据：**布勒实验磨的总体平均出粉率，以及东海岸和墨西哥湾港口地区分别的出粉率均高于 5 年平均值，不过面粉灰分也高于 5 年平均值。面团数据与 5 年平均值几乎都一致。粉质仪形成时间、稳定时间和吸水率均高于 2014 年，与 5 年平均值相近。吹泡仪 P 值和 L 值亦高于去年，但总体的 W 值与去年相近且低于 5 年平均值。总体的曲奇饼扩展比例比去年低，与 5 年平均值相近，而总体的面包体积小于去年及 5 年平均值。

**总结：**潮湿生长季影响了软红冬麦整个产区，而收获期降雨则对调查中墨西哥湾港口地区的 6 个州造成了更严重的影响，令一些地区容重降低，降落值下降，呕吐毒素上升。买方应重新检视其质量规格以确保买到符合其期望的小麦。

**质量调查经费由美国小麦协会和美国农业部海外农业服务处提供。**

**关于美国小麦协会：**美国小麦协会 (USW) 是美国小麦业的市场推广组织，服务于 100 多个国家。其宗旨是：开发、保持和扩大国际市场，提高美国小麦生产者及客户的收益。美国小麦协会活动经费来自于美国 19 个州的小麦委员会向小麦生产者征收的会费，以及美国农业部海外农业服务处市场推广项目的成本分摊。如需了解更多信息，请访问美国小麦协会网站 [www.uswheat.org](http://www.uswheat.org) 或者与所在州的小麦委员会联系。

**非歧视声明及备选交流方式：**美国小麦协会禁止在任何项目和活动中有基于种族、肤色、宗教、民族、性别、婚姻及家庭状况、年龄、残障、政治信仰或性取向的歧视。需要对项目信息以其他方式进行交流 (如盲文，大字版本，录音带等) 的残障人士，请与美国小麦协会联系，电话 202-463-0999 (语音及录音电话 800-877-8339，海外致电美国 605-331-4923)。如有关于歧视的投诉，请写信给美国小麦协会财务副总裁，地址是 3103 10th Street, North, Arlington, VA 22201, 或致电 202-463-0999。美国小麦协会提供均等的沟通和就业机会。

# 软红冬麦2015调查——全部样品

	复合样品平均值			东海岸*			墨西哥湾港口*		
	2015	2014	近5年 平均值	2015	2014	近5年 平均值	2015	2014	近5年 平均值
<b>小麦定级数据</b>									
容重 (磅/蒲式耳)	56.9	58.0	58.7	57.3	58.7	58.9	56.9	57.8	58.6
(公斤/百升)	75.0	76.3	77.2	75.5	77.3	77.5	74.9	76.1	77.2
损坏粒 (%)	3.7	1.0	1.3	1.0	0.5	1.6	4.3	1.1	1.2
杂质 (%)	0.1	0.2	0.2	0.1	0.1	0.2	0.1	0.2	0.2
皱缩及破损粒 (%)	0.5	0.6	0.5	0.5	0.5	0.5	0.6	0.6	0.5
总缺陷粒 (%)	4.3	1.8	2.0	1.6	1.1	2.2	4.9	2.0	1.9
等级	3	2	2	3	2	2	3	3	2
<b>小麦非定等数据</b>									
粗杂 (%)	0.7	0.4	0.6	0.8	0.4	0.7	0.7	0.4	0.6
水分 (%)	13.2	13.0	13.0	12.4	12.7	12.9	13.3	13.0	13.0
蛋白 (%) 12%湿基/干基	10.0/11.3	9.8/11.1	10.0/11.4	10.1/11.5	9.7/11.0	10.2/11.6	10.0/11.3	9.8/11.1	10.0/11.3
灰分 (%) 14%湿基/干基	1.43/1.66	1.52/1.77	1.52/1.77	1.39/1.61	1.51/1.76	1.49/1.73	1.43/1.67	1.52/1.77	1.53/1.77
干粒重 (克)	31.9	31.3	32.6	32.6	33.4	33.9	31.7	30.8	32.2
降落数值 (秒)	265	311	319	324	340	318	251	304	319
籽粒大小 (%) 大/中/小	82/17/01	84/16/00	83/16/01	83/16/01	87/13/00	84/15/01	82/17/01	84/16/00	83/16/01
单颗粒: 硬度	18.5	22.5	23.5	15.7	20.3	22.0	19.2	22.9	23.8
重量 (mg)	32.9	31.1	32.4	33.2	32.1	33.3	32.8	30.9	32.3
直径 (mm)	2.68	2.57	2.55	2.66	2.59	2.56	2.69	2.57	2.55
沉降值 (cc)	13.2	12.2	12.2	13.6	12.5	13.6	13.1	12.2	11.9
呕吐毒素 (ppm)	2.2	2.2	1.4	0.7	0.6	0.8	2.6	2.5	1.5
<b>面粉数据</b>									
实验室出粉率 (%)	72.9	70.5	71.1	74.0	70.7	70.6	72.6	70.4	71.2
粉色 L*	91.5	91.3	92.9	91.8	92.7	93.1	91.4	91.0	92.8
a*	-3.0	-2.9	-3.0	-3.1	-3.0	-3.0	-3.0	-2.9	-3.0
b*	8.1	8.2	8.1	8.2	8.7	8.3	8.0	8.1	8.1
蛋白 (%) 14%湿基/干基	8.5/9.9	8.3/9.7	8.4/9.8	8.6/10.0	8.2/9.5	8.7/10.1	8.5/9.8	8.3/9.7	8.4/9.8
灰分 (%) 14%湿基/干基	0.50/0.59	0.43/0.50	0.44/0.51	0.48/0.56	0.42/0.49	0.43/0.50	0.51/0.59	0.43/0.50	0.44/0.51
湿面筋 (%)	22.6	22.2	22.4	22.9	21.3	23.1	22.5	22.5	22.2
面筋指数	86.5	80.0	81.3	87.5	79.3	81.3	86.2	80.2	81.3
降落数值 (秒)	261	311	325	321	340	324	247	304	325
黏焙力仪黏度 (65克) (BU)	218	497	547	322	553	515	193	485	555
破损淀粉 (%)	5.4	4.7	4.5	4.7	4.4	4.5	5.6	4.7	4.5
溶剂保持力	0.51	0.62	0.61	0.49	0.59	0.61	0.50	0.62	0.61
水/50%蔗糖溶液	57/111	54/103	55/106	59/111	56/107	56/107	58/108	54/103	55/104
5%乳酸溶液 / 5%碳酸钠溶液	99/85	111/77	113/80	97/85	109/79	114/81	95/83	112/78	112/80
<b>面团特性</b>									
粉质仪: 形成时间 (分)	1.5	1.3	1.5	1.6	1.4	1.7	1.4	1.3	1.5
稳定时间 (分)	2.6	2.4	2.8	2.7	2.7	2.8	2.6	2.3	2.7
吸水率 (%)	53.4	52.0	52.6	53.3	52.9	53.0	53.5	51.8	52.5
吹泡仪: P (mm)	35	32	36	35	35	36	35	32	36
L (mm)	88	79	88	86	75	94	88	80	86
W (10 <sup>-4</sup> 焦耳)	73	72	82	73	75	87	73	71	81
P/L比率	0.40	0.41	0.41	0.41	0.47	0.39	0.40	0.40	0.41
拉伸仪阻力 (BU)	146	NA	NA	168	NA	NA	141	NA	NA
拉伸仪延展度 (cm)	17.7	NA	NA	17.3	NA	NA	17.8	NA	NA
拉伸仪面积 (cm <sup>2</sup> )	44	NA	NA	50	NA	NA	43	NA	NA
<b>烘焙性能评定</b>									
面包瓤质地及纹理	5.1	NA	NA	5.4	NA	NA	5.1	NA	NA
烘焙吸水率 (%)	55.3	NA	NA	54.4	NA	NA	55.6	NA	NA
面包体积 (cc)	704	724	714	726	729	726	699	723	711
曲奇饼直径 (cm)	10.5	NA	NA	10.5	NA	NA	10.6	NA	NA
曲奇饼扩展比例	9.3	9.6	9.2	9.2	9.4	8.9	9.3	9.6	9.2
<b>占调查产量百分比</b>									
	100.0%			18.9%			81.1%		

\* 东海岸——马里兰州、弗吉尼亚州和北卡罗来纳州；墨西哥湾港口——阿肯色州、伊利诺斯州、印地安那州、肯塔基州、密苏里州和俄亥俄州

# 2015年各州数据——全部样品

	阿肯色州	密苏里州	伊利诺伊州	印第安纳州	俄亥俄州	肯塔基州	北卡罗来纳州	弗吉尼亚州	马里兰州
<b>小麦定级数据 - 检测每份样品</b>									
容重 (实验室) (磅/蒲式耳)	56.9	55.8	56.8	56.4	57.2	59.8	56.9	58.3	57.6
样品数量	55	47	66	72	105	38	58	39	39
<b>小麦定级数据 - 地区综合样品</b>									
容重 (磅/蒲式耳)	56.3	56.3	57.1	55.8	56.4	59.6	56.4	57.9	57.2
(公斤/百升)	74.1	74.1	75.3	73.5	74.3	78.4	74.3	76.3	75.3
损坏粒 (%)	1.4	10.1	7.2	2.8	1.8	0.7	0.4	1.8	1.3
杂质 (%)	0.2	0.0	0.0	0.1	0.0	0.3	0.2	0.1	0.1
皱缩及破损粒 (%)	0.9	0.7	0.5	0.4	0.4	0.4	0.6	0.5	0.4
总缺陷粒 (%)	2.5	10.8	7.7	3.3	2.2	1.4	1.1	2.5	1.7
等级	3	5	4	4	3	2	3	3	3
<b>小麦非定等数据 - 检测每份样品</b>									
水分 (%)	11.9	12.7	13.1	13.2	13.7	12.5	11.9	12.4	12.7
蛋白 (%) 12%湿基/干基	10.5/11.9	10.0/11.4	9.7/11.0	9.7/11.0	9.7/11.0	10.2/11.6	10.6/12.0	9.6/10.9	9.9/11.2
灰分 (%) 14%湿基/干基	1.39/1.61	1.50/1.74	1.45/1.68	1.47/1.71	1.42/1.65	1.38/1.61	1.43/1.66	1.31/1.53	1.40/1.63
干粒重 (克)	28.6	30.2	32.3	32.5	32.8	34.1	31.5	32.6	32.9
降落数值 (秒)	323	217	207	258	214	332	346	307	302
呕吐毒素 (ppm)	2.6	4.0	2.3	3.3	2.7	0.6	0.5	0.8	0.7
<b>小麦非定等数据 - 地区综合样品</b>									
粗杂 (%)	0.8	1.2	0.4	0.6	0.9	0.3	1.1	0.3	0.6
水分 (实验室) (%)	12.0	13.9	13.2	13.8	14.1	13.0	12.3	12.9	12.6
蛋白 (实验室) (%)	10.6	10.1	9.6	9.7	9.7	10.3	10.8	9.8	10.0
籽粒大小 (%) 大/中/小	71/27/02	81/18/01	85/14/01	83/16/01	84/15/01	85/14/01	81/18/01	80/19/01	83/16/01
单颗粒: 硬度	22.0	19.6	16.7	16.7	18.5	22.9	16.8	15.4	14.8
重量 (mg)	29.7	31.9	33.5	33.0	33.5	35.8	32.3	33.2	33.1
直径 (mm)	2.59	2.69	2.72	2.69	2.70	2.75	2.63	2.66	2.68
沉降值 (cc)	13.5	13.4	10.8	12.2	14.3	15.5	15.9	13.1	12.0
呕吐毒素 (ppm)	2.8	3.8	2.7	2.9	2.7	0.3	0.7	0.6	0.5
<b>面粉数据</b>									
实验室出粉率 (%)	71.9	74.8	73.1	71.1	71.0	73.4	75.6	73.3	72.2
粉色 L*	92.0	90.2	91.1	91.3	91.2	92.9	92.1	91.8	90.6
a*	-2.9	-2.9	-2.9	-3.0	-3.2	-2.8	-2.9	-3.2	-3.2
b*	8.1	7.9	7.8	8.4	8.4	7.4	8.3	8.5	7.9
蛋白 (%) 14%湿基/干基	8.9/10.4	8.5/9.8	8.2/9.5	8.0/9.3	8.4/9.7	9.0/10.5	9.1/10.6	8.3/9.6	8.4/9.7
灰分 (%) 14%湿基/干基	0.49/0.57	0.53/0.62	0.50/0.58	0.45/0.53	0.53/0.62	0.54/0.63	0.48/0.56	0.45/0.53	0.51/0.59
湿面筋 (%)	25.0	21.7	21.4	21.4	20.5	26.4	25.4	22.4	20.4
面筋指数	79.8	90.2	83.9	85.0	96.3	79.2	81.9	89.8	95.7
降落数值 (秒)	323	187	214	243	220	333	337	301	274
黏焙力仪黏度 (65克) (BU)	445	62	92	126	105	415	397	289	247
破损淀粉 (%)	5.2	5.5	4.7	4.2	4.1	11.7	4.9	4.1	4.0
<b>面团特性</b>									
粉质仪: 形成时间 (分)	1.5	1.5	1.4	1.2	1.3	1.7	1.7	1.7	1.4
稳定时间 (分)	2.6	2.6	2.6	2.1	2.4	3.3	2.7	2.9	2.3
吸水率 (%)	52.8	54.1	53.5	52.6	53.3	54.6	53.4	52.5	53.5
吹泡仪: P (mm)	33	30	33	32	40	44	33	36	39
L (mm)	92	92	93	92	79	79	78	101	91
W (10 <sup>4</sup> 焦耳)	72	59	68	70	82	89	63	84	86
P/L比率	0.36	0.33	0.35	0.35	0.51	0.55	0.43	0.35	0.43
拉伸仪阻力 (BU)	158	96	128	131	136	216	188	139	150
拉伸仪延展度 (cm)	18.0	18.8	17.0	17.0	18.5	17.0	16.2	19.6	17.7
拉伸仪面积 (cm <sup>2</sup> )	49	30	36	39	45	62	50	52	48
<b>烘焙性能评定</b>									
面包瓤质地及纹理	4.9	4.6	5.5	4.4	4.7	6.0	5.1	6.0	5.1
烘焙吸水率 (%)	55.1	56.7	55.4	54.8	56.0	55.0	53.6	54.2	56.9
面包体积 (cc)	701	648	712	698	733	686	734	718	740
曲奇饼直径 (cm)	10.6	10.4	10.6	10.8	10.6	10.4	10.3	10.9	10.1
曲奇饼扩展比例	9.1	9.5	9.2	9.7	9.4	9.1	8.2	10.1	9.4

# 软红冬麦2015年质量调查——全部样品

	阿肯色州			密苏里州		伊利诺伊州		印第安纳州		俄亥俄州		肯塔基州	北卡 罗来纳州		弗吉尼亚州		马里兰州	
	S	C	N	W	E	W	E	S	N	S	N		S	NE	W	E	W	E
<b>小麦定级数据 - 检测每份样品</b>																		
容重 (实验室) (磅/蒲式耳)	56.7	57.4	56.3	54.8	56.4	56.8	56.9	57.0	56.0	57.3	57.2	59.8	56.6	58.7	57.0	58.6	57.8	57.6
样品数量	14	24	17	24	23	39	27	34	38	27	78	38	32	26	11	28	9	30
<b>小麦定级数据 - 地区综合样品</b>																		
容重 (磅/蒲式耳)	56.5	56.2	56.2	55.7	56.7	57.2	57.1	56.8	55.2	56.6	56.4	59.6	56.1	58.1	58.3	57.9	57.8	57.0
(公斤/百升)	74.4	74.0	74.0	73.3	74.6	75.3	75.2	74.8	72.7	74.5	74.2	78.4	73.9	76.4	76.7	76.2	76.0	75.1
损坏粒 (%)	1.7	1.3	1.4	12.5	8.7	10.8	4.3	3.7	2.2	2.4	1.7	0.7	0.4	0.7	4.9	1.0	3.0	0.7
杂质 (%)	0.2	0.2	0.2	0.0	0.1	0.0	0.0	0.0	0.2	0.0	0.0	0.3	0.2	0.2	0.0	0.2	0.0	0.2
皱缩及破损粒 (%)	1.2	1.1	0.6	0.8	0.7	0.5	0.5	0.5	0.4	0.4	0.5	0.4	0.6	0.4	1.0	0.4	0.4	0.4
总缺陷粒 (%)	3.0	2.6	2.1	13.3	9.4	11.3	4.7	4.1	2.7	2.7	2.1	1.4	1.1	1.3	5.9	1.6	3.4	1.2
等级	3	3	3	5	4	5	3	3	4	3	3	2	3	2	3	3	3	3
<b>小麦非定等数据 - 检测每份样品</b>																		
水分 (%)	11.5	11.8	12.2	12.3	12.9	12.5	13.5	13.0	13.4	13.6	13.7	12.5	12.0	11.6	12.4	12.4	12.9	12.7
蛋白 (%) 12%湿基	10.7	10.2	10.5	10.3	9.8	9.9	9.5	9.6	9.7	9.2	9.8	10.2	10.7	9.7	10.3	9.4	10.3	9.7
灰分 (%) 14%湿基	1.38	1.38	1.39	1.52	1.48	1.42	1.47	1.43	1.50	1.41	1.43	1.38	1.44	1.39	1.41	1.29	1.36	1.42
千粒重 (克)	28.3	28.5	28.8	29.6	30.5	31.8	32.7	33.0	32.2	32.8	32.8	34.1	31.0	33.7	31.3	32.9	33.7	32.6
降落数值 (秒)	312	325	327	227	211	189	222	253	261	232	210	332	349	333	288	312	263	315
呕吐毒素 (ppm)	1.7	2.8	3.1	6.4	2.7	2.5	2.1	1.8	4.3	1.3	2.9	0.6	0.4	0.9	1.3	0.7	0.3	0.8
<b>小麦非定等数据 - 地区综合样品</b>																		
粗杂 (%)	0.7	0.8	0.8	1.6	1.0	0.4	0.5	0.5	0.8	0.6	1.0	0.3	1.2	1.1	0.5	0.3	0.4	0.7
水分 (%)	12.1	12.0	12.1	13.5	14.1	12.7	13.6	13.7	13.9	14.3	14.1	13.0	12.3	12.0	12.8	12.9	12.6	12.6
蛋白 (%) 12%湿基	10.9	10.5	10.5	10.8	9.7	10.1	9.2	9.6	9.7	9.5	9.7	10.3	11.0	9.6	10.0	9.7	10.7	9.8
籽粒大小 大(留存于7号筛网上) (%)	73	67	76	80	82	85	86	86	81	83	84	85	80	88	76	82	83	84
中(通过7号筛网而留存于9号筛网上) (%)	26	31	23	19	18	14	13	13	18	17	15	14	19	12	23	18	17	16
小(通过9号筛网) (%)	2	2	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1
单颗粒: 硬度	18.0	22.3	24.4	19.9	19.4	14.2	18.7	14.6	18.2	20.2	18.2	22.9	17.1	15.2	15.2	15.5	16.4	14.3
重量 (mg)	29.7	29.0	30.4	31.0	32.4	32.6	34.3	34.1	32.3	31.9	33.8	35.8	32.0	34.2	33.8	33.0	33.4	33.0
直径 (mm)	2.61	2.57	2.62	2.67	2.70	2.69	2.75	2.74	2.66	2.64	2.71	2.75	2.62	2.68	2.64	2.67	2.68	2.68
沉降值 (cc)	15	13	13	14	13	10	12	11	13	13	15	16	17	13	16	13	15	11
呕吐毒素 (ppm)	1.8	2.9	3.4	6.1	2.5	3.6	2.0	2.5	3.2	0.6	3.0	0.3	0.8	0.5	1.2	0.5	0.6	0.5
<b>面粉数据</b>																		
实验室出粉率 (%)	73.1	71.4	71.8	75.6	74.5	72.5	73.7	74.1	69.1	70.5	71.2	73.4	75.9	74.2	71.4	73.9	72.7	72.1
粉色 L*	91.6	92.3	92.1	90.4	90.1	90.0	92.0	91.5	91.2	91.9	91.1	92.9	92.0	92.6	90.8	92.1	90.7	90.5
a*	-2.8	-2.9	-3.1	-2.9	-3.0	-3.1	-2.8	-2.9	-3.1	-3.5	-3.2	-2.8	-2.9	-3.1	-3.2	-3.3	-3.3	-3.2
b*	8.0	8.2	8.2	7.9	8.0	8.2	7.5	7.6	9.0	9.0	8.3	7.4	8.4	8.0	8.2	8.6	8.0	7.9
蛋白 (%) 14%湿基/干基	9.0	8.8	9.0	8.7	8.3	8.0	8.3	8.2	7.8	8.0	8.4	9.0	9.2	8.5	8.8	8.1	8.8	8.2
灰分 (%) 14%湿基/干基	0.49	0.48	0.50	0.52	0.54	0.48	0.51	0.50	0.42	0.43	0.55	0.54	0.48	0.49	0.48	0.45	0.48	0.52
湿面筋 (%)	25.5	24.9	24.9	22.4	21.4	21.3	21.4	21.1	21.6	19.6	20.7	26.4	25.9	22.5	22.4	22.4	22.7	19.7
面筋指数	80.2	74.2	86.4	91.9	89.3	72.3	93.4	77.7	90.1	98.0	96.0	79.2	81.4	85.2	92.8	89.0	94.1	96.3
降落数值 (秒)	330	330	311	201	180	184	240	245	243	201	224	333	332	361	293	303	243	285
黏焙力仪黏度 (65克) (BU)	435	470	420	65	60	70	110	90	150	130	100	415	410	325	215	310	150	280
破损淀粉 (%)	4.8	5.0	5.8	5.1	5.7	3.9	5.3	5.8	3.2	3.6	4.2	11.7	4.8	5.6	3.8	4.1	4.6	3.8
<b>面团特性</b>																		
粉质仪: 形成时间 (分)	1.5	1.4	1.6	1.5	1.6	1.3	1.5	1.2	1.3	1.6	1.3	1.7	1.8	1.5	1.9	1.6	1.6	1.3
稳定时间 (分)	2.7	2.4	2.8	2.8	2.6	2.2	2.9	2.5	1.9	2.4	2.4	3.3	2.7	2.8	3.4	2.8	2.7	2.1
吸水率 (%)	52.4	53.5	52.4	54.8	53.7	52.9	54.0	53.8	51.8	51.7	53.7	54.6	53.4	53.9	52.3	52.6	53.8	53.4
吹泡仪: P (mm)	35	33	33	29	31	27	38	35	30	45	40	44	32	35	35	36	40	39
L (mm)	91	102	81	86	96	99	89	82	100	69	82	79	88	69	111	98	99	89
W (10 <sup>-4</sup> 焦耳)	76	77	63	53	63	54	80	68	72	101	78	89	66	60	77	87	91	85
P/L比率	0.38	0.32	0.40	0.34	0.32	0.27	0.42	0.43	0.30	0.65	0.48	0.55	0.36	0.50	0.31	0.37	0.40	0.44
拉伸仪阻力 (BU)	162	164	148	88	100	102	150	116	142	180	127	216	206	172	155	134	154	149
拉伸仪延展度 (cm)	18.9	18.0	17.5	18.1	19.2	17.8	16.4	17.2	16.9	18.6	18.5	17.0	16.6	15.8	19.5	19.6	17.8	17.7
拉伸仪面积 (cm <sup>2</sup> )	53	51	44	26	32	30	41	34	43	65	41	62	57	44	55	51	49	47
<b>烘焙性能评定</b>																		
面包瓤质地及纹理	6.0	5.0	4.0	4.0	5.0	5.0	6.0	5.0	4.0	6.0	4.5	6.0	5.0	5.5	6.0	6.0	5.5	5.0
烘焙吸水率 (%)	54.0	55.0	56.0	57.0	56.5	54.6	56.0	56.5	53.6	53.5	56.5	55.0	53.6	53.5	55.0	54.0	56.5	57.0
面包体积 (cc)	697	725	675	645	650	675	743	713	688	713	738	686	738	713	738	713	713	750
曲奇饼直径 (cm)	10.6	10.6	10.5	10.4	10.4	10.7	10.4	10.5	10.9	10.8	10.5	10.4	10.2	10.7	10.6	10.9	10.5	9.9
曲奇饼扩展比例	9.6	9.0	9.0	9.4	9.6	9.7	8.8	9.6	9.7	9.3	9.5	9.1	8.1	9.2	9.6	10.3	8.9	9.6

N——北部, S——南部, E——东部, W——西部, C——中部, NE——东北部, NA——无数据

## 软红冬麦2015年质量调查——早期样品

	阿肯色州		密苏里州		伊利诺伊州		印第安纳州		俄亥俄州		肯塔基州	北卡 罗来纳州		弗吉尼亚州		马里兰州		
	S	C	N	W	E	W	E	S	N	S	N		S	NE	W	E	W	E
<b>小麦定级数据 - 检测每份样品</b>																		
容重 (实验室) (磅/蒲式耳)	56.7	57.9	57.2	55.1	56.6	57.3	57.1	57.3	56.4	58.3	58.2	60.3	56.3	58.8	59.4	59.7	58.9	58.3
样品数量	8	12	9	14	14	21	13	17	19	14	40	18	15	13	4	14	4	15
<b>小麦定级数据 - 地区综合样品</b>																		
容重 (磅/蒲式耳)	56.7	56.4	56.9	55.6	58.0	57.8	57.1	57.1	56.0	57.4	57.8	60.8	56.2	58.3	60.2	59.1	58.0	58.5
(公斤/百升)	74.7	74.3	74.9	73.3	76.4	76.1	75.2	75.2	73.8	75.6	76.1	80.0	74.0	76.7	79.2	77.8	76.4	77.0
损坏粒 (%)	2.0	1.3	0.7	10.7	5.3	7.9	1.3	1.3	3.0	2.0	1.3	0.7	0.0	0.7	0.6	0.0	3.9	0.7
杂质 (%)	0.0	0.3	0.3	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.3	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
皱缩及破损粒 (%)	1.5	1.0	0.5	0.9	0.6	0.4	0.3	0.3	0.4	0.3	0.2	0.3	0.6	0.5	0.5	0.4	0.5	0.4
总缺陷粒 (%)	3.5	2.6	1.5	11.6	5.9	8.3	1.6	1.6	3.4	2.3	1.5	1.3	0.6	1.2	1.1	0.4	4.4	1.1
等级	3	3	3	5	3	4	3	3	3	3	3	1	3	2	1	2	2	2
<b>小麦非定等数据 - 检测每份样品</b>																		
水分 (%)	11.7	12.3	12.5	12.3	13.1	12.4	13.9	13.1	13.4	13.8	13.8	12.4	12.4	11.5	12.4	12.5	12.2	12.6
蛋白 (%) 12%湿基	10.8	10.3	10.6	10.5	9.8	9.9	9.6	9.5	9.6	9.2	9.6	10.1	10.8	9.7	10.3	9.4	10.6	9.6
灰分 (%) 14%湿基	1.44	1.40	1.43	1.55	1.45	1.43	1.51	1.38	1.48	1.44	1.38	1.38	1.45	1.32	1.42	1.28	1.33	1.41
千粒重 (克)	28.7	28.9	29.1	29.3	30.4	31.6	33.6	33.5	32.5	34.0	33.0	33.6	30.9	33.8	33.5	33.1	33.4	32.2
降落数值 (秒)	306	334	334	229	212	203	218	263	265	260	238	337	349	337	328	325	294	334
呕吐毒素 (ppm)	2.0	2.3	2.9	7.0	2.5	2.2	2.1	1.8	4.2	1.5	3.5	0.4	0.4	1.0	1.5	0.4	0.6	0.5
<b>小麦非定等数据 - 地区综合样品</b>																		
粗杂 (%)	0.6	0.9	0.8	2.6	1.0	0.4	0.3	0.2	0.8	0.7	0.8	0.3	1.6	1.2	0.5	0.2	0.5	0.4
水分 (%)	12.6	12.3	11.8	13.4	14.2	12.7	13.7	13.5	14.2	14.2	14.2	13.0	12.4	11.9	12.6	12.6	11.9	12.6
蛋白 (%) 12%湿基	11.0	10.4	10.3	11.1	10.0	10.2	9.2	9.4	9.7	9.4	9.2	10.4	11.5	9.8	10.1	9.2	10.5	9.6
籽粒大小 大(留存于7号筛网上) (%)	74	69	74	76	83	86	85	87	80	83	83	84	79	87	80	81	81	82
中(通过7号筛网而留存于9号筛网上) (%)	25	29	25	22	16	13	15	13	19	17	16	15	20	12	19	18	18	17
小(通过9号筛网) (%)	1	2	1	1	1	1	1	0	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1
单颗粒: 硬度	17.6	23.7	25.6	22.6	24.2	16.8	22.2	14.8	20.9	21.3	18.7	29.5	19.6	18.0	16.7	18.1	17.2	17.0
重量 (mg)	29.9	29.9	30.7	31.0	32.7	32.8	34.0	34.5	32.3	32.2	34.4	35.0	32.5	35.1	33.7	34.1	32.6	33.3
直径 (mm)	2.63	2.58	2.62	2.66	2.71	2.69	2.72	2.74	2.66	2.67	2.71	2.74	2.63	2.70	2.64	2.68	2.67	2.68
沉降值 (cc)	15	11	14	14	15	11	14	11	12	12	15	16	15	13	16	13	15	11
呕吐毒素 (ppm)	1.4	2.6	2.1	6.6	2.1	3.4	1.9	2.4	3.2	0.7	2.6	0.2	1.0	0.5	0.6	0.4	0.9	0.4
<b>面粉数据</b>																		
实验室出粉率 (%)	71.9	73.4	71.2	76.6	73.6	72.5	72.4	74.3	70.1	70.7	72.0	72.5	76.7	75.5	67.5	73.2	73.5	72.0
粉色 L*	92.7	91.8	91.8	90.8	90.4	90.4	92.4	92.3	91.4	92.3	91.3	92.9	91.7	92.3	91.0	92.4	91.0	91.0
a*	-2.8	-2.4	-2.7	-3.0	-2.8	-3.2	-2.7	-2.7	-2.8	-3.5	-3.2	-2.8	-2.8	-3.0	-3.0	-3.0	-3.2	-3.3
b*	7.8	8.2	8.5	7.7	7.5	8.1	7.0	7.1	9.0	9.2	8.3	7.9	9.1	8.1	7.9	7.9	8.5	8.1
蛋白 (%) 14%湿基/干基	9.0	8.7	8.9	8.6	8.3	7.9	8.5	8.1	7.8	8.3	8.4	9.0	9.2	8.7	8.5	8.1	9.0	8.2
灰分 (%) 14%湿基/干基	0.52	0.46	0.52	0.52	0.55	0.47	0.52	0.50	0.41	0.42	0.53	0.52	0.49	0.48	0.48	0.49	0.49	0.52
湿面筋 (%)	25.2	24.3	25.8	22.5	22.4	21.8	23.5	21.0	23.0	20.9	21.0	25.2	26.6	22.7	21.9	22.1	23.9	20.6
面筋指数	75.5	63.3	76.1	92.6	84.0	54.9	89.1	66.5	83.1	97.0	96.3	76.4	76.2	86.1	91.6	93.3	93.9	96.3
降落数值 (秒)	343	326	327	205	192	182	233	251	256	231	248	338	344	365	312	302	259	296
黏焙力仪黏度 (65克) (BU)	440	500	480	70	80	60	90	110	170	190	120	440	500	290	250	240	180	360
破损淀粉 (%)	4.2	4.2	5.3	4.9	6.6	3.0	5.3	6.2	3.4	4.2	4.6	16.0	3.4	6.6	3.4	4.9	4.2	3.0
<b>面团特性</b>																		
粉质仪: 形成时间 (分)	1.0	1.4	1.7	1.2	1.7	1.5	1.4	1.3	1.2	1.7	1.2	1.5	1.9	1.5	2.0	1.7	1.7	1.2
稳定时间 (分)	2.1	2.4	3.1	2.7	2.9	2.8	2.6	3.1	1.9	3.1	2.5	2.7	2.4	2.9	3.2	3.0	3.1	2.3
吸水率 (%)	52.9	54.0	52.1	55.1	53.9	53.5	54.8	53.5	52.1	52.2	53.8	54.5	53.5	54.1	52.1	53.2	53.9	52.8
吹泡仪: P (mm)	36	36	30	29	35	27	40	37	31	47	44	43	29	34	34	36	44	34
L (mm)	95	101	90	86	90	100	95	78	97	66	84	86	104	69	105	94	92	98
W (10 <sup>-4</sup> 焦耳)	84	85	62	52	72	55	87	70	74	103	88	92	66	58	73	80	95	76
P/L比率	0.38	0.36	0.33	0.34	0.39	0.27	0.42	0.47	0.32	0.71	0.52	0.50	0.28	0.49	0.32	0.38	0.48	0.35
拉伸仪阻力 (BU)	191	178	163	100	128	77	128	127	143	204	124	171	156	174	154	141	134	150
拉伸仪延展度 (cm)	17.7	19.2	17.6	19	18.3	19.1	17.1	15.7	18.1	17.7	18.2	17.6	18.6	16.1	19.3	16.5	18.6	18.9
拉伸仪面积 (cm <sup>2</sup> )	59	59	50	30	41	24	37	33	47	67	40	52	51	46	53	40	44	50
<b>烘焙性能评定</b>																		
面包瓤质地及纹理	4.0	5.0	5.0	5.0	5.0	4.5	6.0	6.0	5.0	6.0	6.0	5.0	5.0	4.0	5.0	6.0	6.0	6.0
烘焙吸水率 (%)	55.0	56.0	54.0	57.0	56.5	55.5	56.5	55.5	54.0	54.5	57.0	57.0	56.5	56.0	53.0	55.0	56.5	55.5
面包体积 (cc)	694	725	700	600	650	650	735	700	700	725	725	721	750	700	725	725	725	750
曲奇饼直径 (cm)	10.4	10.5	10.5	10.3	10.4	10.5	10.4	10.4	11.2	10.8	10.7	10.7	10.3	10.7	10.5	11.0	10.4	10.7
曲奇饼扩展比例	9.7	8.3	8.7	9.0	9.6	9.5	9.1	9.3	10.3	9.2	9.3	9.9	8.3	9.1	9.5	9.9	9.6	9.9

N——北部, S——南部, E——东部, W——西部, C——中部, NE——东北部, NA——无数据

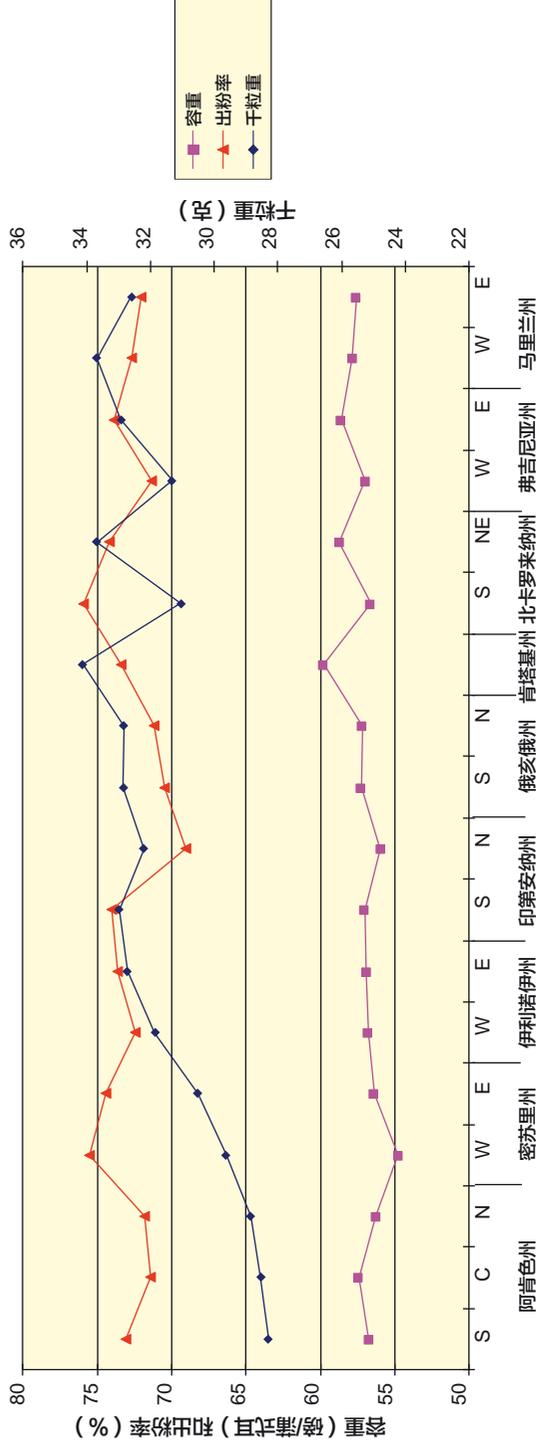
# 软红冬麦2015年质量调查——晚期样品

	阿肯色州			密苏里州		伊利诺伊州		印第安纳州		俄亥俄州		肯塔基州	北卡罗来纳州		弗吉尼亚州		马里兰州	
	S	C	N	W	E	W	E	S	N	S	N		S	NE	W	E	W	E
<b>小麦定级数据 - 检测每份样品</b>																		
容重 (实验室) (磅/蒲式耳)	56.8	56.9	55.2	54.4	56.1	56.2	56.7	56.8	55.5	56.1	56.1	59.3	56.9	58.7	55.6	57.5	57.0	56.8
样品数量	6	12	8	10	9	18	14	17	19	13	38	20	17	13	7	14	5	15
<b>小麦定级数据 - 地区综合样品</b>																		
容重 (磅/蒲式耳)	56.3	56.0	55.5	55.7	55.3	56.6	57.1	56.5	54.3	55.7	54.9	58.4	56.0	57.8	56.4	56.6	57.5	55.5
(公斤/百升)	74.2	73.8	73.1	73.4	72.9	74.5	75.2	74.4	71.6	73.4	72.3	76.9	73.8	76.1	74.3	74.5	75.7	73.1
损坏粒 (%)	1.3	1.3	2.0	14.3	12.1	13.7	7.2	6.0	1.3	2.7	2.0	0.7	0.7	0.7	9.1	2.0	2.1	0.7
杂质 (%)	0.3	0.0	0.0	0.0	0.1	0.0	0.0	0.0	0.3	0.0	0.0	0.3	0.3	0.3	0.0	0.3	0.0	0.3
皱缩及破损粒 (%)	0.8	1.2	0.6	0.6	0.7	0.5	0.6	0.6	0.4	0.4	0.7	0.4	0.6	0.3	1.5	0.4	0.2	0.3
总缺陷粒 (%)	2.4	2.5	2.6	14.9	12.9	14.2	7.8	6.6	2.0	3.1	2.7	1.4	1.6	1.3	10.6	2.7	2.3	1.3
等级	3	3	4	5	5	5	4	3	4	4	4	2	3	3	4	3	3	4
<b>小麦非定等数据 - 检测每份样品</b>																		
水分 (%)	11.3	11.4	12.0	12.2	12.7	12.7	13.1	12.9	13.5	13.4	13.6	12.5	11.7	11.7	12.4	12.4	13.4	12.8
蛋白 (%) 12%湿基	10.5	10.2	10.5	10.0	9.9	9.8	9.3	9.7	9.8	9.3	9.9	10.3	10.6	9.7	10.3	9.5	10.1	9.8
灰分 (%) 14%湿基	1.31	1.36	1.36	1.48	1.54	1.42	1.42	1.48	1.53	1.37	1.48	1.38	1.42	1.45	1.40	1.30	1.38	1.43
千粒重 (克)	27.8	28.1	28.5	30.1	30.6	32.1	31.9	32.5	31.9	31.6	32.7	34.6	31.2	33.5	30.1	32.7	33.9	33.0
降落数值 (秒)	320	316	320	225	209	173	225	243	256	202	181	327	348	330	266	300	238	297
呕吐毒素 (ppm)	1.3	3.2	3.3	5.4	3.1	2.8	2.1	1.8	4.3	1.1	2.3	0.8	0.4	0.8	1.2	1.0	0.2	1.1
<b>小麦非定等数据 - 地区综合样品</b>																		
粗杂 (%)	0.8	0.7	0.8	0.6	0.9	0.3	0.6	0.8	0.7	0.4	1.1	0.2	0.7	1.0	0.5	0.3	0.2	0.9
水分 (%)	11.7	11.7	12.3	13.5	14.0	12.8	13.5	13.9	13.6	14.4	13.9	12.9	12.3	12.1	13.0	13.2	13.3	12.7
蛋白 (%) 12%湿基	10.9	10.6	10.7	10.5	9.5	9.9	9.2	9.8	9.7	9.6	10.2	10.2	10.6	9.5	9.9	10.2	10.8	10.0
籽粒大小 大(留存于7号筛网上) (%)	72	66	78	83	81	85	87	86	81	82	85	87	80	88	71	82	84	85
中(通过7号筛网而留存于9号筛网上) (%)	26	32	21	16	19	14	12	14	18	17	14	13	19	11	27	17	15	14
小(通过9号筛网) (%)	2	2	1	1	0	1	1	1	1	1	0	1	1	0	2	1	0	0
单颗粒: 硬度	18.5	20.9	23.1	17.2	14.6	11.6	15.3	14.5	15.4	19.2	17.7	16.3	14.6	12.4	13.6	12.9	15.5	11.6
重量 (mg)	29.4	28.2	30.1	31.1	32.1	32.4	34.6	33.6	32.4	31.6	33.2	36.7	31.4	33.4	33.8	32.0	34.2	32.6
直径 (mm)	2.58	2.56	2.61	2.68	2.68	2.69	2.77	2.73	2.66	2.61	2.71	2.76	2.61	2.66	2.64	2.65	2.69	2.68
沉降值 (cc)	15	15	12	14	11	9	9	11	14	14	14	15	18	12	15	12	15	11
呕吐毒素 (ppm)	2.2	3.2	4.7	5.6	2.9	3.7	2.0	2.7	3.1	0.6	3.5	0.4	0.5	0.5	1.9	0.6	0.3	0.5
<b>面粉数据</b>																		
实验室出粉率 (%)	74.3	69.4	72.4	74.5	75.3	72.4	74.9	73.8	68.0	70.2	70.3	74.3	75.1	72.8	75.2	74.5	71.9	72.1
粉色 L*	90.5	92.7	92.3	90.0	89.8	89.6	91.6	90.6	90.9	91.5	90.9	92.9	92.3	92.9	90.5	91.7	90.4	90.0
a*	-2.7	-3.3	-3.4	-2.8	-3.1	-2.9	-2.9	-3.1	-3.3	-3.5	-3.1	-2.8	-2.9	-3.2	-3.3	-3.5	-3.4	-3.0
b*	8.2	8.1	7.9	8.1	8.4	8.2	8.0	8.0	9.0	8.8	8.3	6.9	7.6	7.9	8.4	9.2	7.5	7.7
蛋白 (%) 14%湿基/干基	8.9	9.0	9.1	8.9	8.3	8.1	8.1	8.3	7.9	7.7	8.5	9.1	9.2	8.3	9.0	8.2	8.5	8.3
灰分 (%) 14%湿基/干基	0.47	0.50	0.48	0.52	0.53	0.49	0.50	0.50	0.44	0.44	0.58	0.56	0.47	0.50	0.47	0.40	0.48	0.52
湿面筋 (%)	25.9	25.4	24.1	22.3	20.3	20.8	19.4	21.3	20.2	18.3	20.3	27.6	25.3	22.4	23.0	22.8	21.5	18.8
面筋指数	84.8	85.0	96.7	91.1	94.5	89.7	97.6	88.8	97.1	99.0	95.7	82.0	86.5	84.2	94.0	84.7	94.2	96.3
降落数值 (秒)	316	334	294	196	167	185	246	238	229	171	199	327	320	357	273	304	227	273
黏焙力仪黏度 (65克) (BU)	430	440	360	60	40	80	130	70	130	70	80	390	320	360	180	380	120	200
破损淀粉 (%)	5.3	5.8	6.2	5.3	4.9	4.9	5.3	5.3	3.0	3.0	3.7	7.4	6.2	4.6	4.2	3.4	4.9	4.6
<b>面团特性</b>																		
粉质仪: 形成时间 (分)	2.0	1.4	1.4	1.7	1.4	1.1	1.5	1.0	1.4	1.4	1.3	1.9	1.7	1.4	1.7	1.5	1.5	1.4
稳定时间 (分)	3.2	2.3	2.5	2.9	2.2	1.5	3.2	1.9	1.8	1.6	2.2	3.8	3.0	2.7	3.6	2.5	2.3	1.9
吸水率 (%)	51.9	52.9	52.7	54.5	53.4	52.3	53.1	54.1	51.5	51.2	53.5	54.6	53.2	53.6	52.5	51.9	53.7	54.0
吹泡仪: P (mm)	33	29	35	29	27	26	35	33	29	42	35	44	35	35	35	36	35	44
L (mm)	86	102	71	85	101	98	82	86	102	71	79	71	72	69	117	102	105	80
W (10 <sup>-4</sup> 焦耳)	68	69	63	54	53	52	72	65	70	99	68	86	66	62	80	93	87	93
P/L比率	0.38	0.28	0.49	0.34	0.27	0.27	0.43	0.38	0.28	0.59	0.44	0.62	0.49	0.51	0.30	0.35	0.33	0.55
拉伸仪阻力 (BU)	162	164	148	88	100	102	150	116	142	180	127	216	206	172	155	134	154	149
拉伸仪延展度 (cm)	18.9	18.0	17.5	18.1	19.2	17.8	16.4	17.2	16.9	18.6	18.5	17.0	16.6	15.8	19.5	19.6	17.8	17.7
拉伸仪面积 (cm <sup>2</sup> )	53	51	44	26	32	30	41	34	43	65	41	62	57	44	55	51	49	47
<b>烘焙性能评定</b>																		
面包瓤质地及纹理	6.0	5.0	4.0	4.0	5.0	5.0	6.0	5.0	4.0	4.0	4.5	6.0	5.0	5.5	6.0	6.0	5.5	5.0
烘焙吸水率 (%)	54.0	55.0	56.0	57.0	56.5	54.6	56.0	56.5	53.6	53.5	56.5	55.0	53.6	53.5	55.0	54.0	56.5	57.0
面包体积 (cc)	700	725	650	690	650	700	750	725	675	700	750	650	725	725	750	700	700	750
曲奇饼直径 (cm)	10.8	10.7	10.5	10.5	10.5	10.9	10.4	10.7	10.7	10.8	10.4	10.2	10.2	10.7	10.7	10.8	10.7	9.2
曲奇饼扩展比例	9.4	9.6	9.2	9.8	9.5	9.8	8.4	9.9	9.1	9.4	9.6	8.2	7.8	9.3	9.6	10.6	8.2	9.2

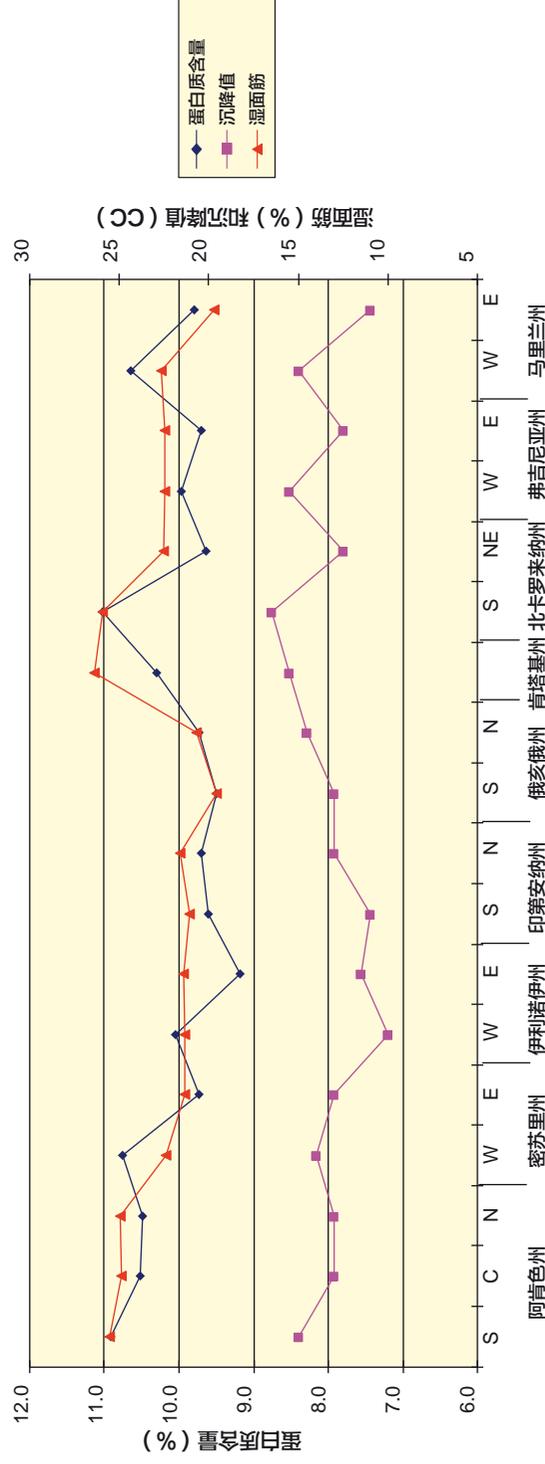
N——北部, S——南部, E——东部, W——西部, C——中部, NE——东北部, NA——无数据

# 2015 年各州数据对比 针对部分质量指标

## 容重、干粒重及实验磨出粉率

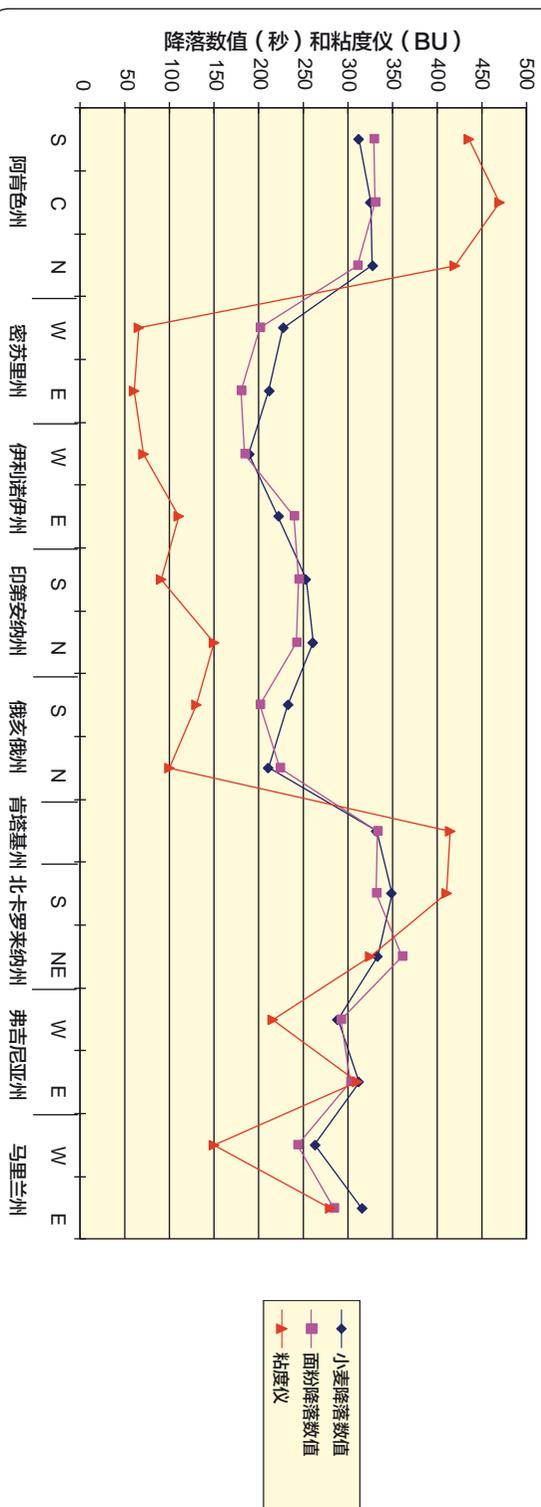


## 蛋白质含量、沉降值及湿面筋

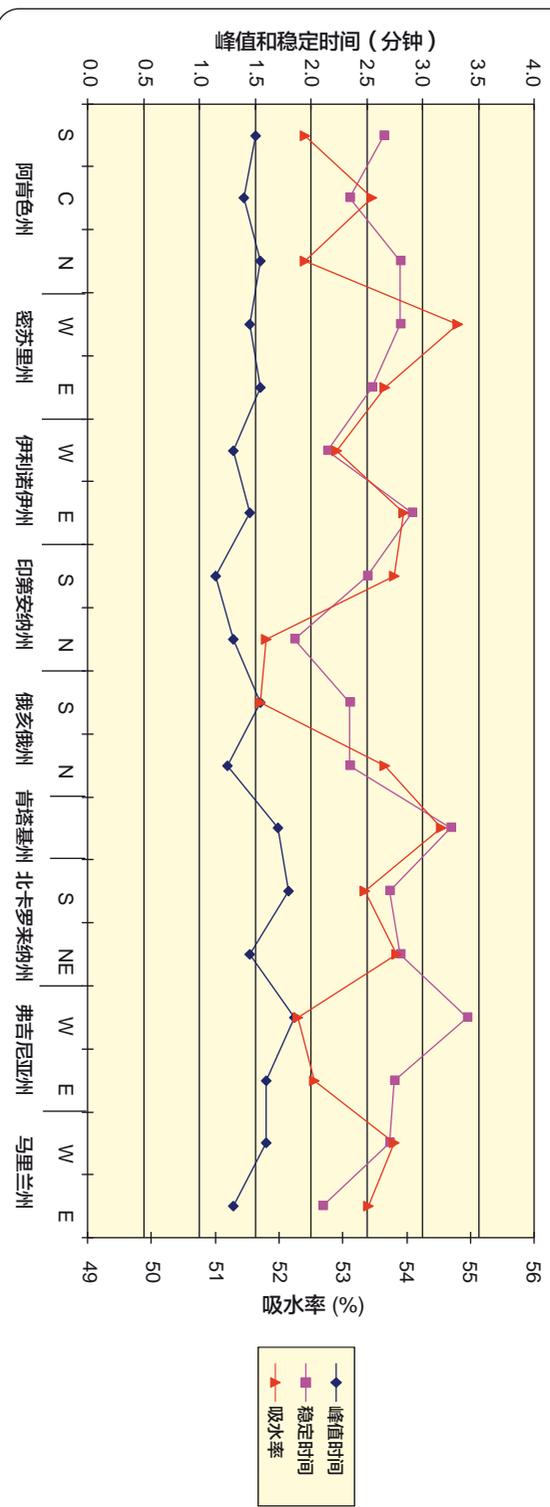


# 2015年各州数据对比 针对部分质量指标

降落数值及粘度仪

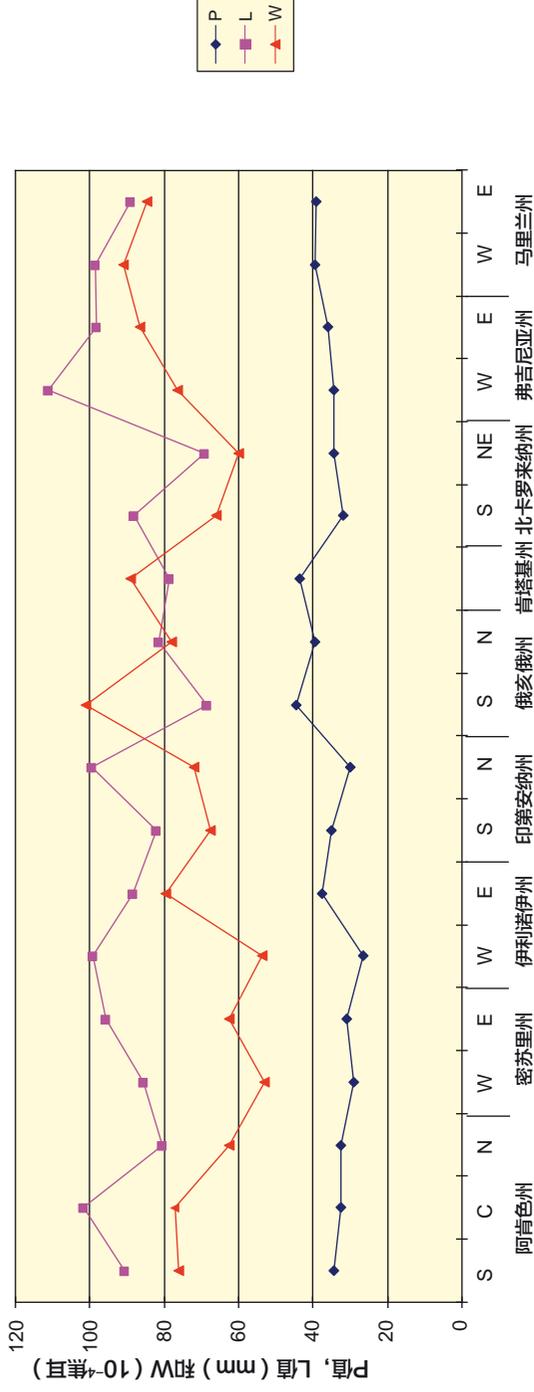


粉质仪

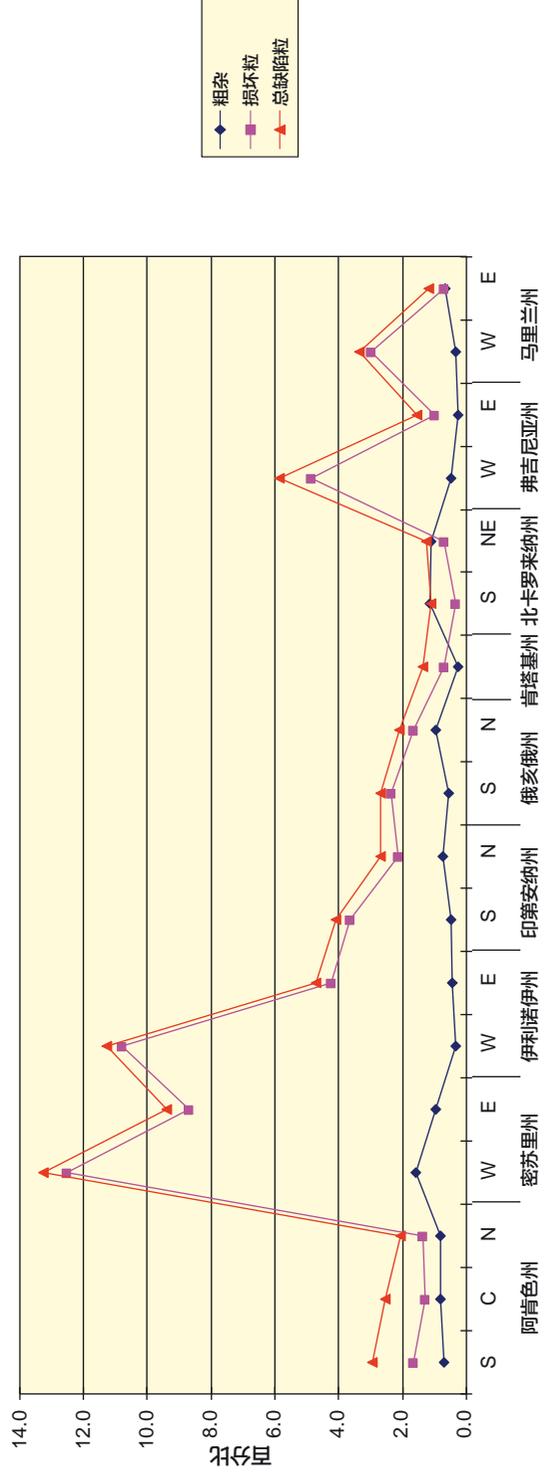


# 2015年各州数据对比 针对部分质量指标

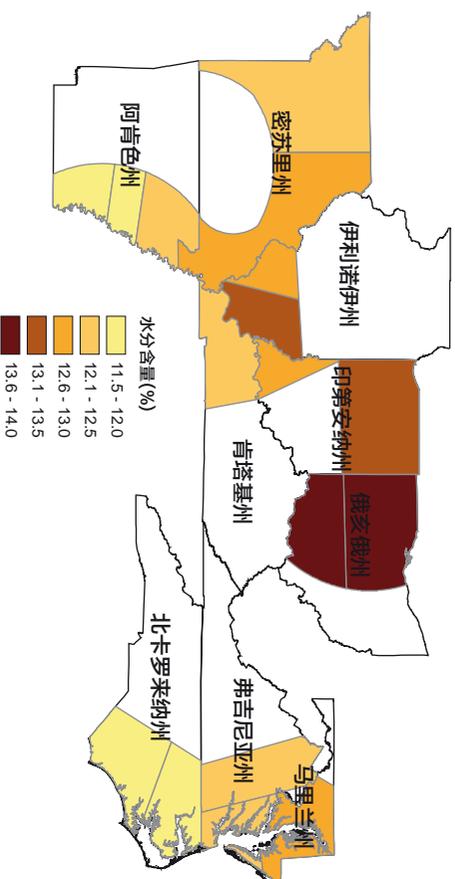
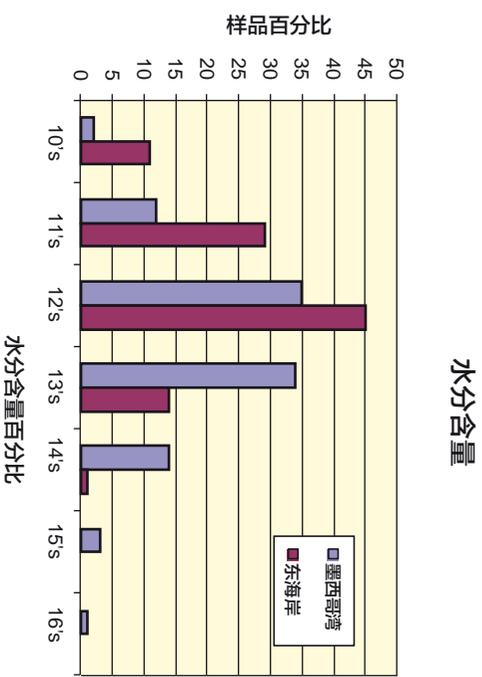
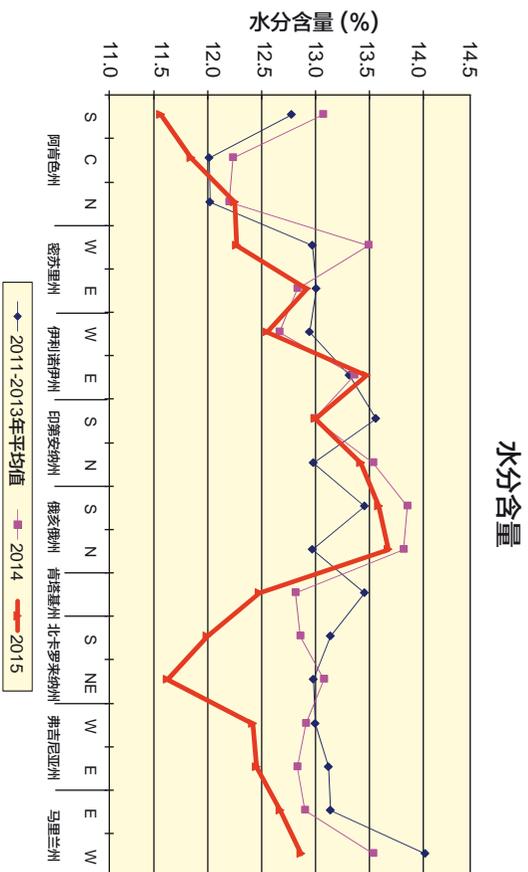
吹泡仪



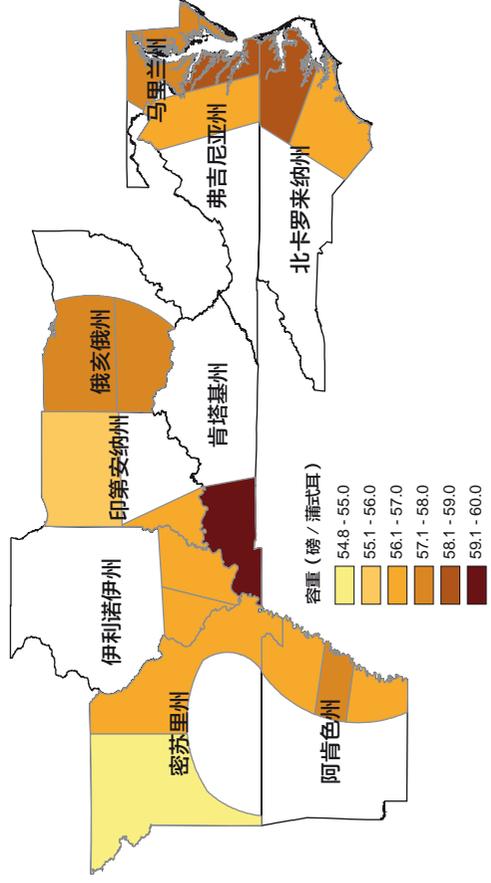
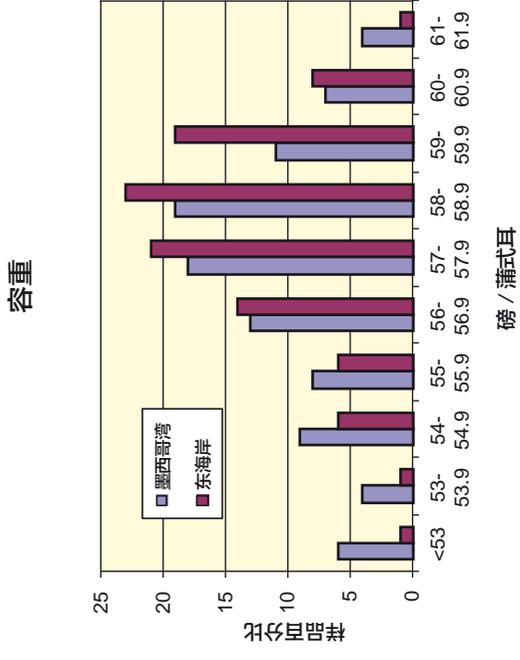
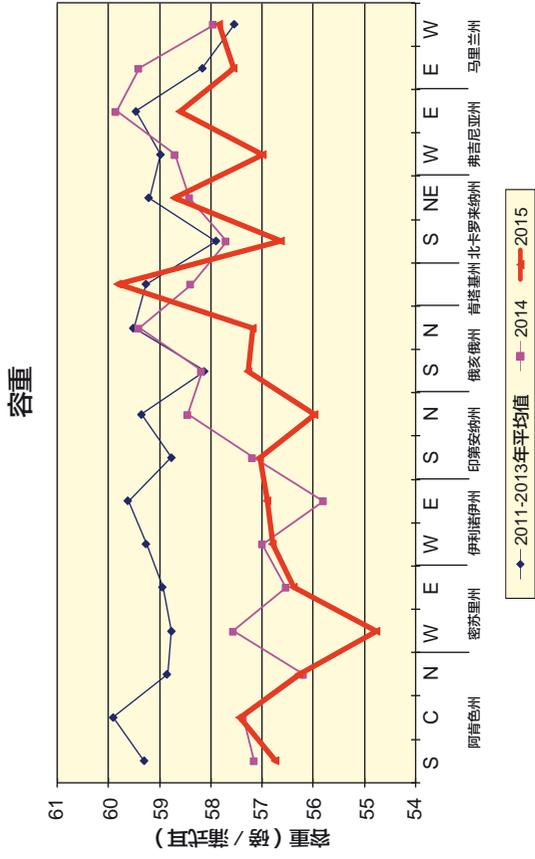
粗杂、损坏粒及总缺陷粒



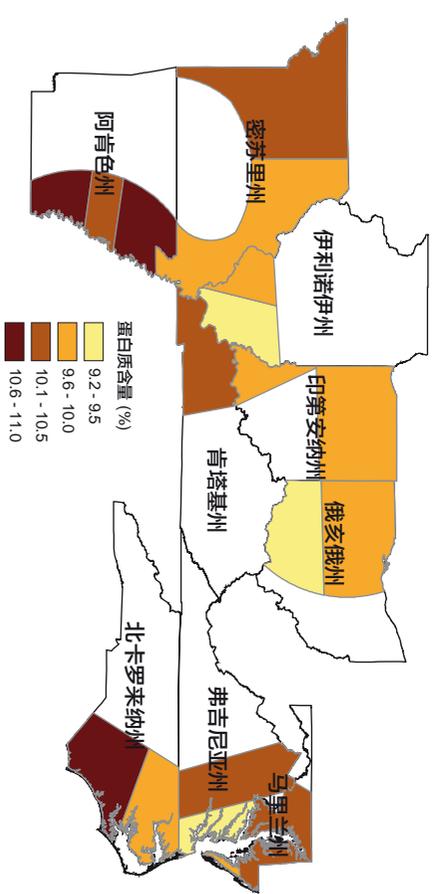
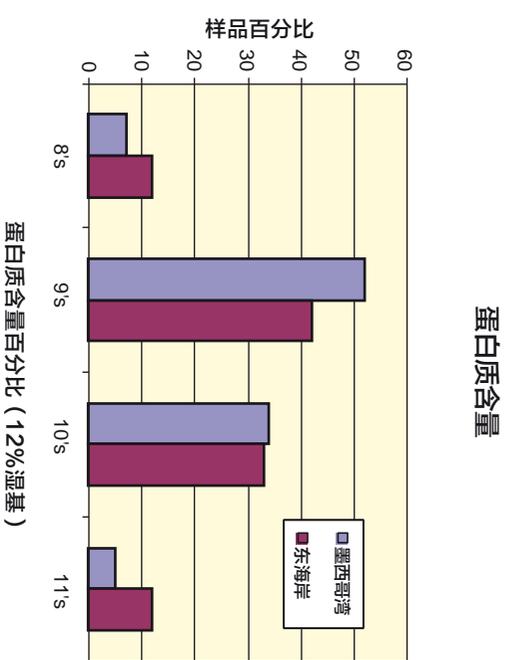
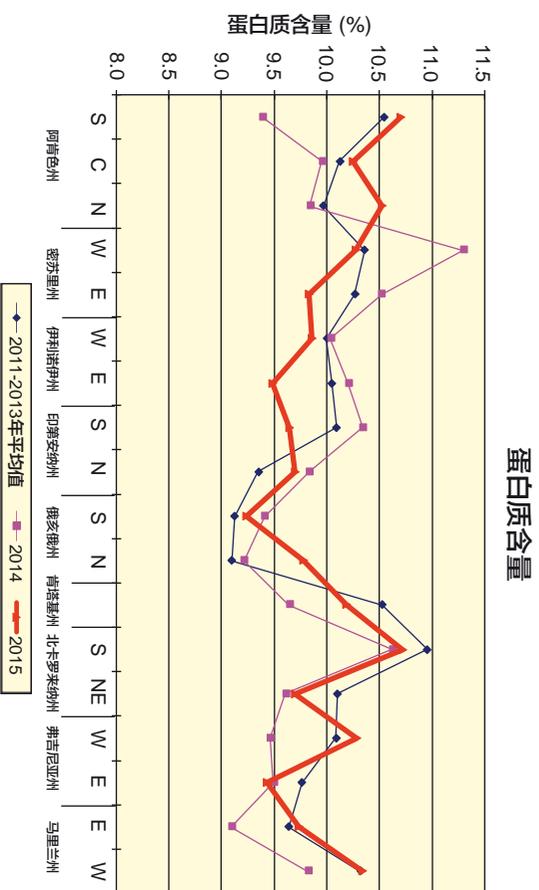
# 2015 年各州数据分布及往年对比情况 针对部分质量指标



# 2015 年各州数据分布及往年对比情况 针对部分质量指标

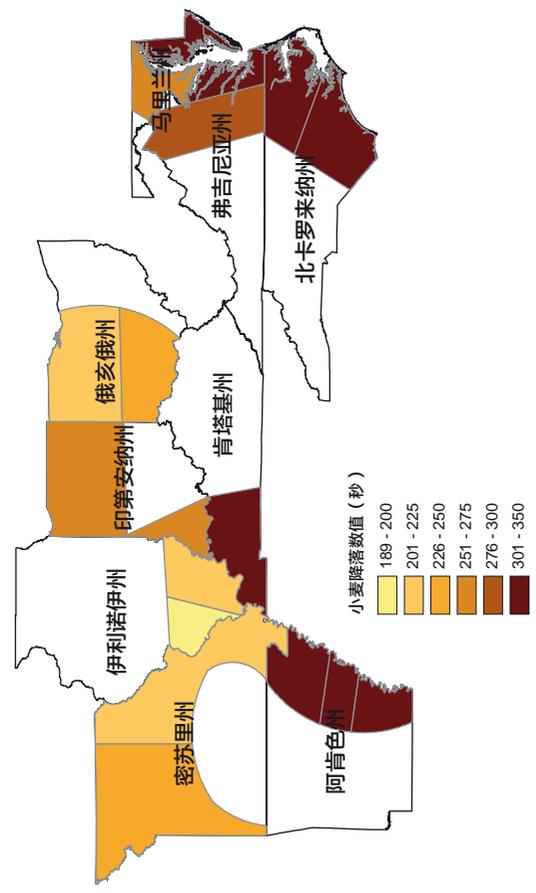
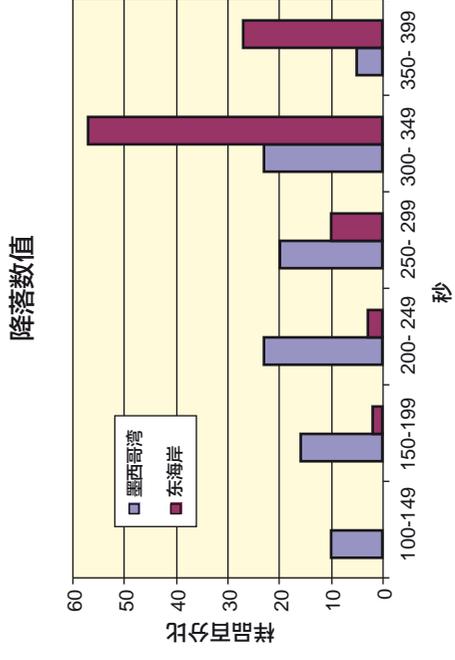
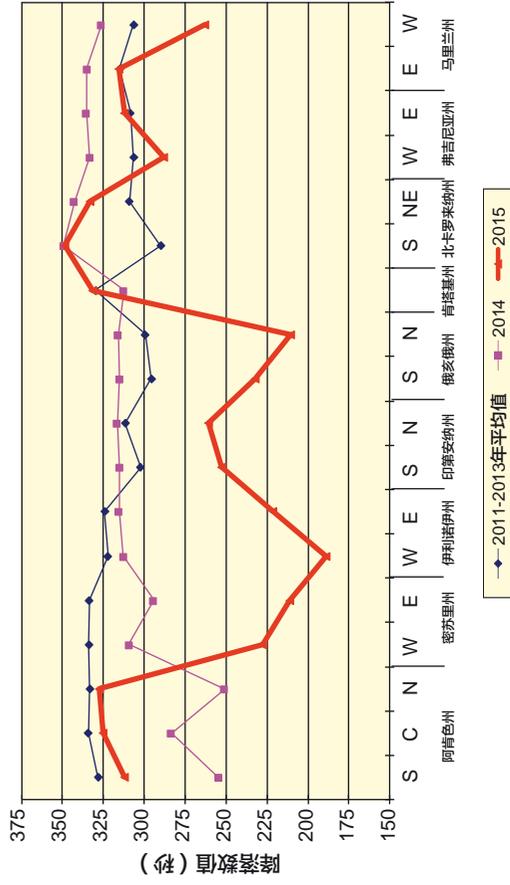


# 2015 年各州数据分布及往年对比情况 针对部分质量指标



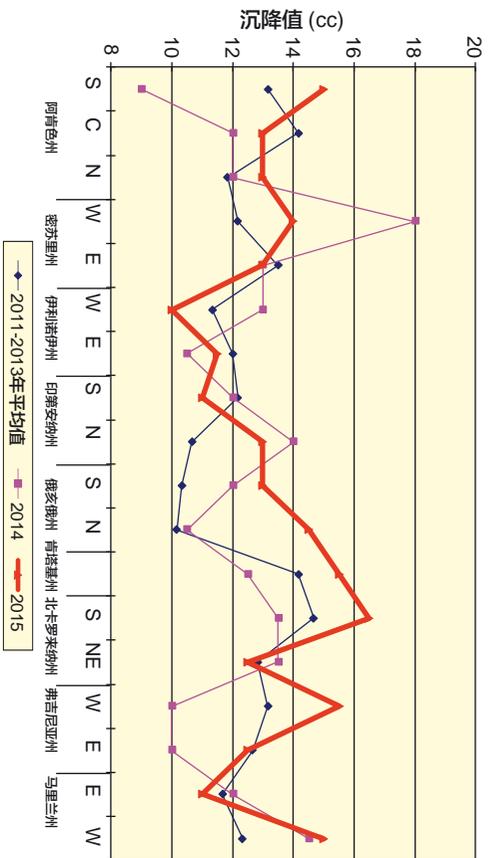
# 2015 年各州数据分布及往年对比情况 针对部分质量指标

降雨数值

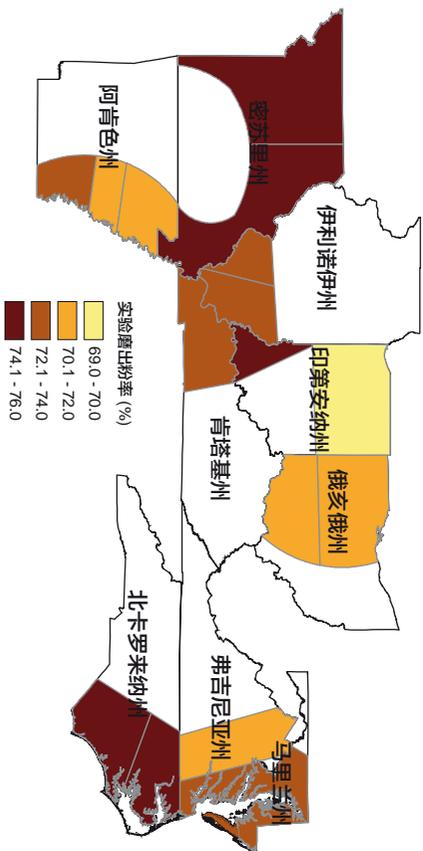
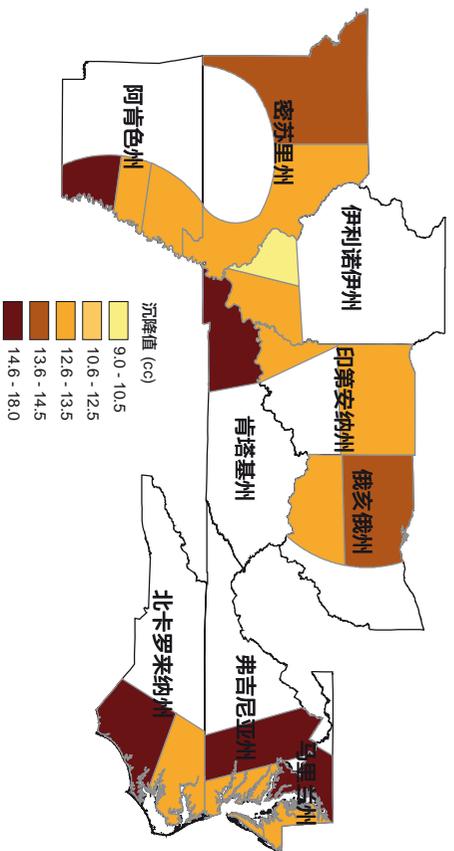
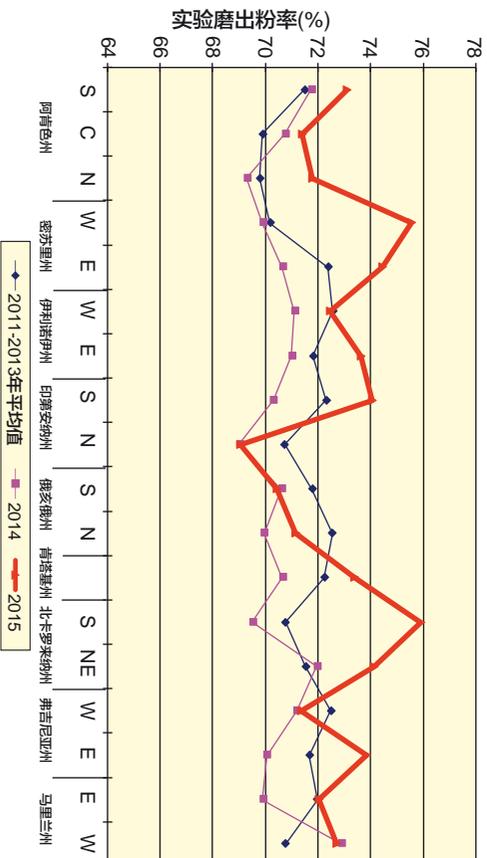


# 2015 年各州数据分布及往年对比情况 针对部分质量指标

沉降值

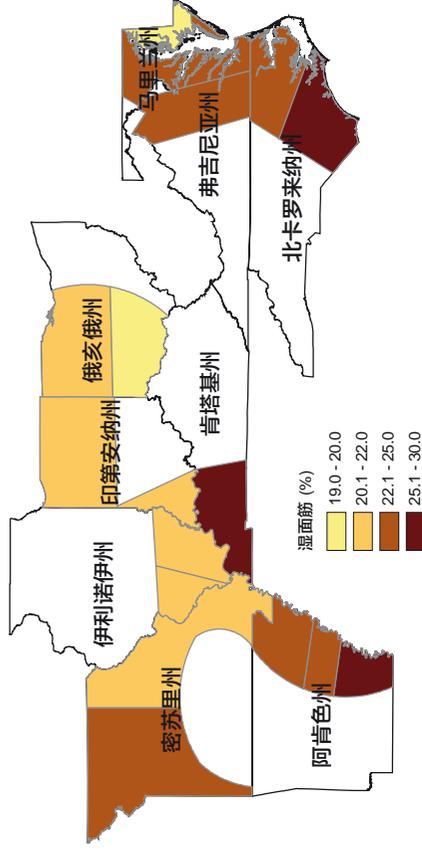
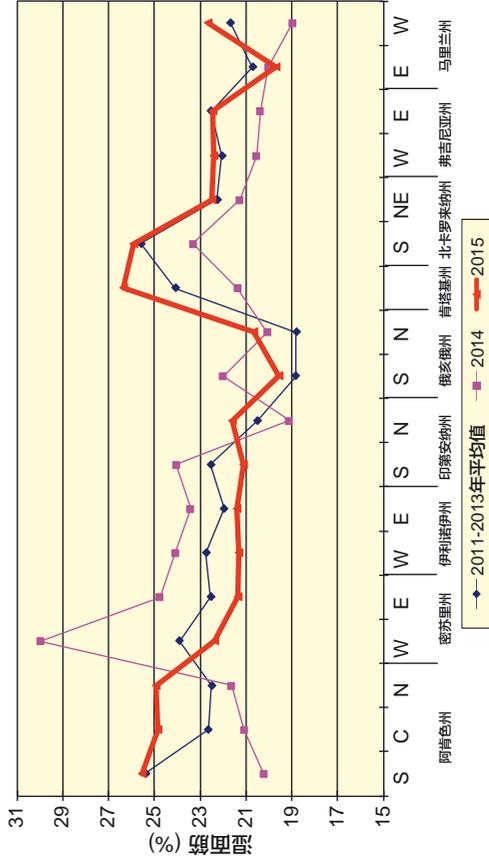


实验磨出粉率

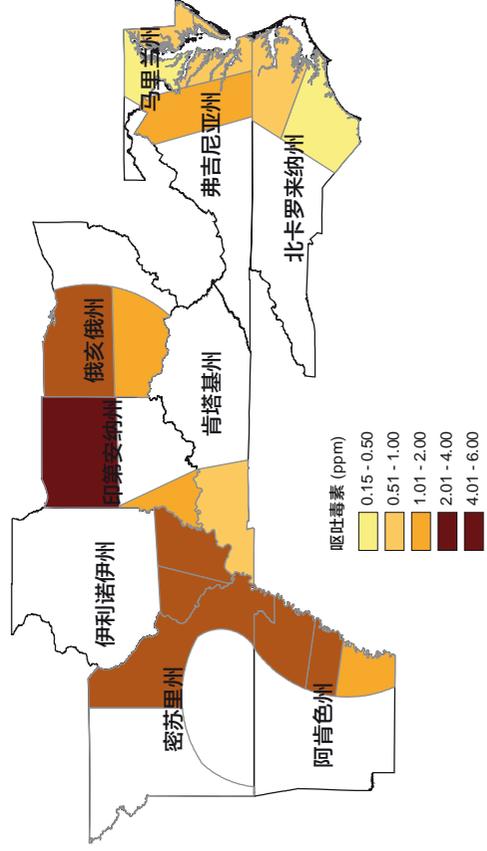
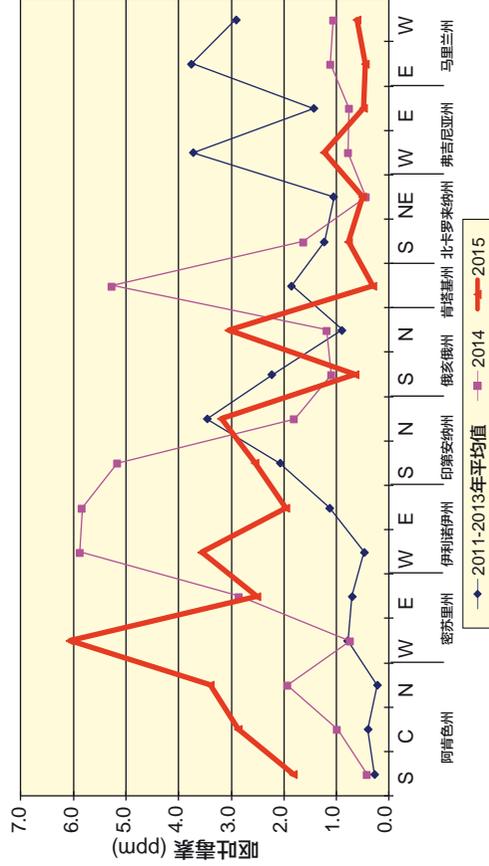


# 2015 年各州数据分布及往年对比情况 针对部分质量指标

## 湿面筋

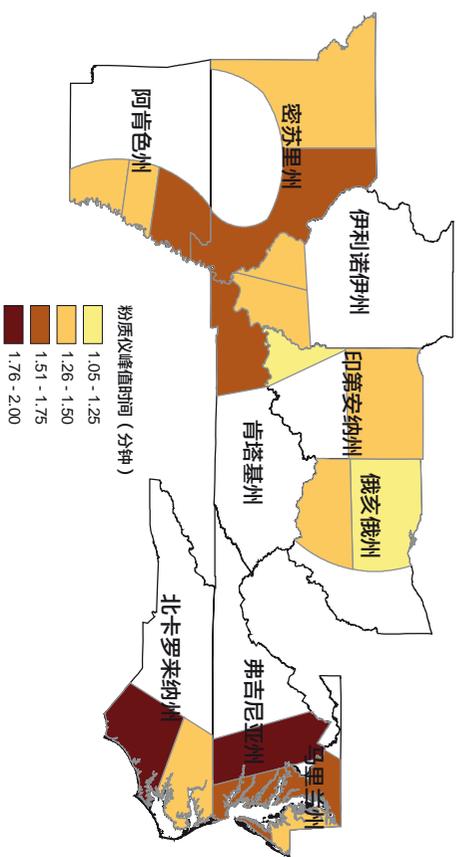
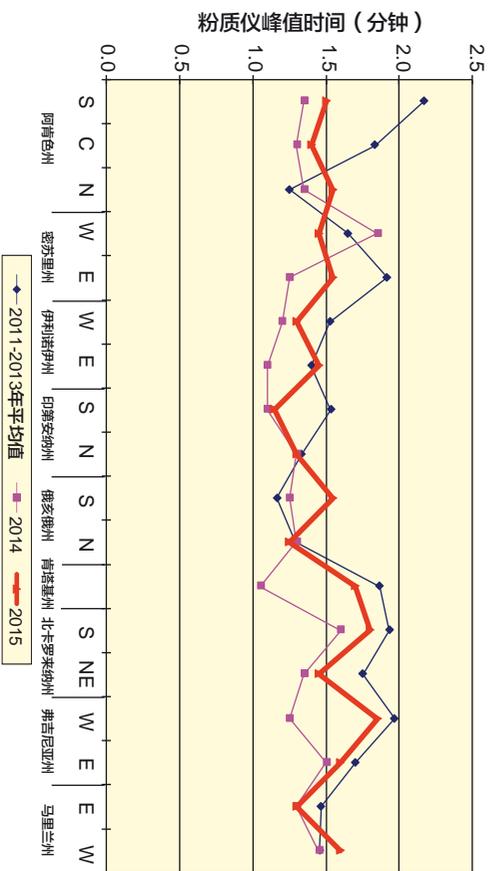


## 呕吐毒素

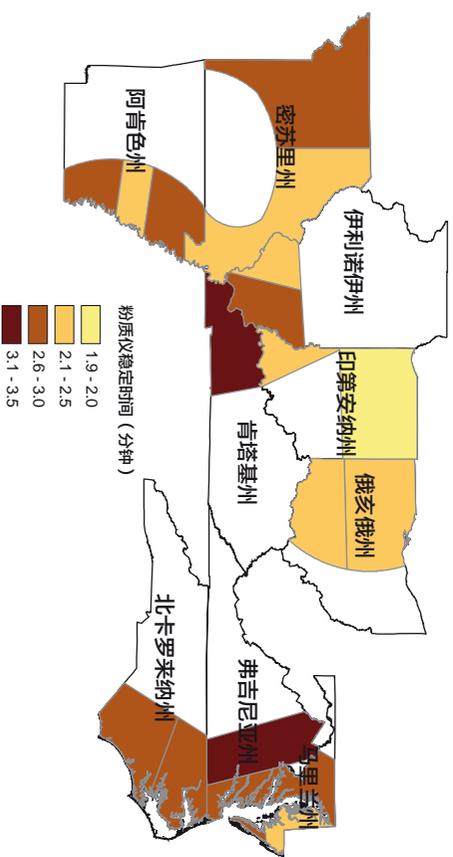
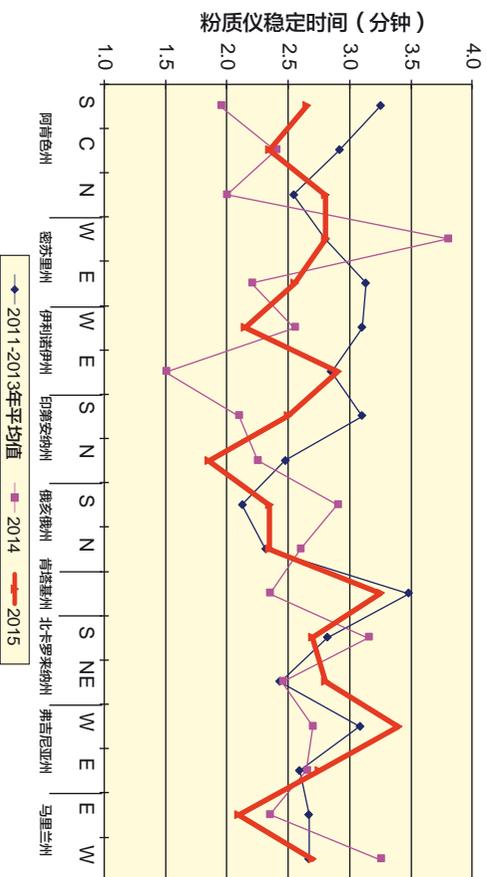


# 2015 年各州数据分布及往年对比情况 针对部分质量指标

粉质仪峰值时间

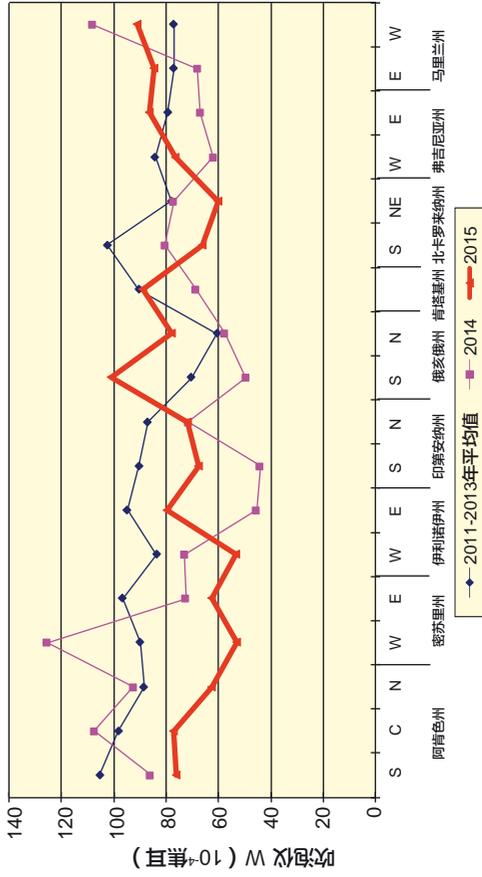


粉质仪稳定时间



# 2015 年各州数据分布及往年对比情况 针对部分质量指标

吹泡仪 W 值



吹泡仪 P/L比率

