



中华人民共和国粮食行业标准

LS/T 6123—2017

粮油检验 小麦粉饺子皮加工品质评价

Inspection of grain and oils—Dumpling dough sheet of wheat flour
processing quality evaluation

2017-10-27 发布

2017-12-20 实施

国家粮食局 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

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(SAC/TC 270)归口。

本标准起草单位:河南工业大学、国家粮食局标准质量中心、陕西省粮油产品质量监督检验所、河南省粮油饲料产品质量监督检验站、安徽省粮油产品质量监督检测站、湖北省粮油食品质量监测站、山西粮食质量监测中心、郑州思念食品有限公司。

本标准主要起草人:李雪琴、陈洁、卞科、王春、慕运动、龙伶俐、党献民、季一顺、尹成华、王远辉、刘利、宋泽伟、陈颖、吕莹果、王向阳、王华、张旭鹏、潘静、倪姗姗、徐经杰。

粮油检验 小麦粉饺子皮加工品质评价

1 范围

本标准规定了小麦粉饺子皮加工品质评价的原理、原料、设备与用具、操作步骤、样品编号和感官评价条件、感官评价方法和结果表示。

本标准适用于用小麦粉制作的饺子皮蒸煮品质的评价。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件,仅注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件,其最新版本(包括所有的修改单)适用于本文件。

GB/T 1355 小麦粉

GB/T 6682 分析实验室用水规格和试验方法

GB/T 10220 感官分析 方法学 总论

GB/T 13868 感官分析 建立感官分析实验室的一般导则

GB/T 16291.1 感官分析 选拔、培训与管理评价员一般导则 第1部分:优选评价员

3 原理

由评价员用感官分别对生饺子皮的色泽、表观状态,对熟饺子皮的光泽度、表观状态、滑爽性、弹性、黏性、硬度、咀嚼性和食味进行评价,结果以评价员综合评分的平均值表示。

4 原料

4.1 小麦粉:符合 GB/T 1355 的规定。

4.2 试验用水:符合 GB/T 6682 中三级水的规定。

5 设备与用具

5.1 和面设备:针式和面机(和面量 100 g~200 g)。

5.2 压面设备:试验面条机(压面辊间距 0.5 mm~6.0 mm)。

5.3 天平:感量为 0.1 g。

5.4 测厚仪:厚度范围 0.0 mm~10.0 mm。

6 操作步骤

6.1 和面

称取 $200 \text{ g} \pm 0.5 \text{ g}$ 小麦粉(4.1)倒入和面机的和面钵中,加入 80 g 试验用水(4.2),和面 2 min,根据面团形成状态适当调整加水量,形成的面团颗粒直径在 1 cm~3 cm,手握成团,且松手后不散开。