



# 中华人民共和国粮食行业标准

LS/T 6101—2002

---

## 谷物粘度测定 快速粘度仪法

**Determination of viscosity for flours and  
meals with rapid—Visco analyser**

2002-05-13 发布

2002-06-01 实施

---

国家粮食局 发布

## 前 言

本标准参照采用国际谷物科学与技术协会的标准方法(ICC Standard No. 162)和美国谷物化学家协会的标准方法(AACC Method 76—21)制定。

本标准的附录 A 是标准的附录。

本标准由国家粮食局提出并归口。

本标准起草单位:国家粮食局科学研究院。

本标准主要起草人:凌家煜。

## 1 范围

本标准规定了谷物糊化特性的快速粘度分析仪测定方法。

本标准适用于谷物的粉状产品(包括小麦粉、预混合小麦粉、米粉等,以下称“谷物粉”)以及谷物的全粉(以下称“谷物全粉”)。

## 2 定义

本标准采用下列定义。

- 2.1 起始糊化温度:试样加热后,开始糊化的温度。
- 2.2 峰值粘度:加热使试样糊化后和在冷却前达到的最大粘度。
- 2.3 峰值温度:达到峰值粘度时的试样温度。
- 2.4 最低粘度:试样达到峰值粘度后,在冷却期间的最小粘度值。
- 2.5 最终粘度:测试结束时的试样粘度。
- 2.6 衰减值:峰值粘度与最低粘度的差值。
- 2.7 回生值:最终粘度与最低粘度的差值。

注:本标准使用的糊化特性定义为在规定的测试条件下,根据测得的粘度-时间曲线(糊化特性曲线)确定的一些特征值,参见图1。

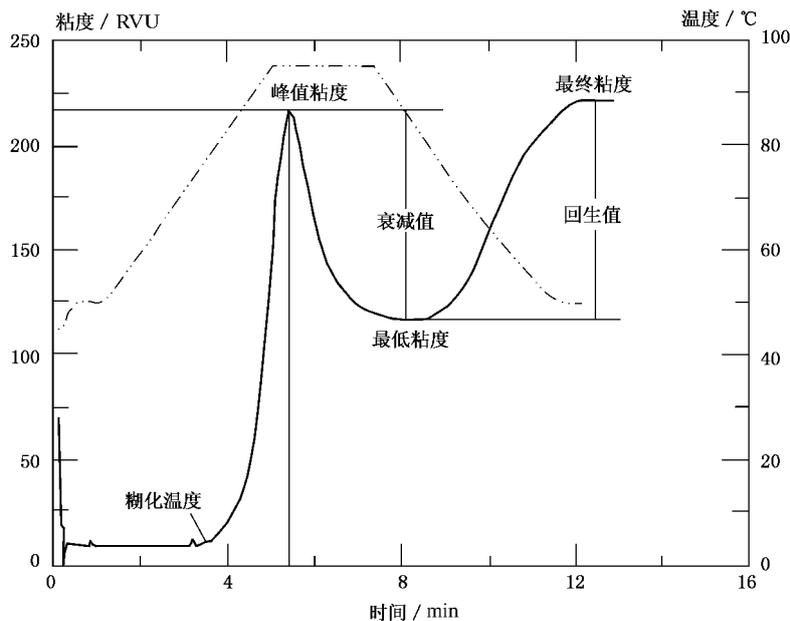


图1 典型的RVA糊化特性曲线与主要的特征值