2019年新疆新收获小麦质量调查

和品质测报报告

为及时掌握我区2019年新收获小麦质量安全状况和品质状况，根据《国家粮食和物资储备局关于做好2019年粮食质量安全监测和质量会检有关工作的通知》(国粮发〔2019〕108号)精神，自治区粮食和物资储备局制定下发了《2019年新疆收获粮食质量安全监测、质量会检和品质测报有关工作的通知》(新粮储〔2019〕98号)，并组织开展了2019年收获小麦质量调查和品质测报工作。为落实好文件精神，新疆粮油产品质量监督检验站（以下简称新疆粮油质检站）高度重视，切实加强组织领导，细化分解任务，压实工作责任，按时保质保量完成了2019年粮食质量调查和品质测报样品的接收、分样、检验、数据汇总及数据分析、上报等各项工作。现将2019年新疆收获小麦质量品质报告如下：

一、采样情况

（一）小麦主要种植品种选取情况

在自治区农业农村厅种植处的协助下，新疆粮油质检站采集了全区小麦种植品种、播种面积、产量以及推广品种等相关信息。小麦选择对象主要为我区具有商品价值的主导品种，以及部分品质较好、有推广潜力的品种，共计选择全区11个地州（市）30个品种（详见表1）。其中：春麦品种15个、冬麦品种15个。

春麦品种：粮春1201、宁春16、宁春4、新春26、新春29、新春37、新春39、新春41、新春43和新春44、新春17、新春33、新春48、粮春1354和永良15。

冬麦品种：新冬17、新冬18、新冬20、新冬22、新冬41、新冬42、伊农18、邯郸5316、新冬35、新冬36、新冬46、新冬50、新冬52、新冬57和新冬60。

 **表1： 各地州（市）小麦主要种植品种**

| 地州（市） | 种植品种 |
| --- | --- |
| 昌吉州 | 共14个。分别是：粮春1201、粮春1354、新春26、新春29、新春33、新春37、新春41、新春43、新春44、新冬18、新冬22、新冬36、新冬41、新冬52 |
| 伊犁州 | 共8个。分别是：宁春4、宁春16、新冬41、新冬42、新冬46、新冬50、新冬52、伊农18 |
| 塔城地区 | 共13个。分别是：新春17、新春26、新春37、新春39、新春41、新春43、新春44、新春48、新冬17、新冬18、新冬22、新冬35、新冬41 |
| 阿勒泰地区 | 共3个。分别是：新春29、新春41、新春44 |
| 哈密市 | 共2个。分别是：新春29、新春37 |
| 巴 州 | 共3个。分别是：新春26、新春37、新冬22 |
| 阿克苏地区 | 共4个。分别是：新冬22、邯郸5316、新冬60、永良15 |
| 喀什地区 | 新冬20 |
| 和田地区 | 新冬20 |
| 克 州 | 共2个。分别是：新冬20、新冬57 |
| 博 州 | 新冬22 |

（二）采样范围及数量情况

样品采集由自治区粮食和物资储备局、自治区农业农村厅共同组织实施。自治区农业农村厅按照“选择种植面积广、增产潜力大、加工品质优良的冬、春小麦品种”的原则，下发了《关于做好2019年度小麦品质测报样品抽样送检工作的通知》，要求在昌吉州、伊犁州直、塔城地区、博州、阿克苏地区、和田地区和喀什地区等7个地州（市）小麦生产主产县市扦取166份样品。新疆粮油质检站按照自治区粮食和物资储备局安全仓储科技处要求，制定了《2019年度新收获小麦质量调查与品质测报工作采样方案》，确定了质量调查和品质测报扦样布点原则：以县为基本单位设置扦样点，针对确定的质量调查和测报小麦品种，按照等距原则每个县选择3-5个乡（镇），每个乡（镇）选择5-10个自然村作为扦样点，在每个自然村选择不少于5个有代表性的农户，扦样后混合均匀形成用于质量调查和测报的检验样品。

样品采集过程中，相关地州粮食行政管理部门和农业农村局、种子站通力配合，采样人员准确记录小麦播种面积、种植品种及种粮农户身份等有关信息。2019年度小麦质量调查和品质测报共在包括阿勒泰地区、哈密市等11个地州（市）实际扦取样品185份。2019年7-9月，新疆粮油质检站陆续接收采集到的样品后，按照GB/T 26629 《粮食收获质量调查和品质测报技术规范》4.2.4.4要求，对样品逐一分样、编号流转至检验室进行检验，检测过程执行现行粮油检测标准方法。截止12月末，圆满完成185份小麦质量调查和品质测报样品检测工作。

二、小麦收获质量调查

粮食收获质量调查是对当年新收获粮食的收购质量进行检测、评价和报告的过程。在调查中对农户新收获的小麦按照方案要求进行采样，对其品质常规质量进行测定。检测项目包括：类型、容重、水分、色泽气味、杂质、不完善粒（包括赤霉病粒、发芽粒、黑胚粒、生霉粒）。

（一）小麦总体质量情况概述

容重变幅为723—862 g/L，平均值为807g/L。其中：一等占比74.6%、二等占比18.4%、三等占比6.5%、五等占比0.5%。三等以上（含三等）的比例为99.5%。水分变幅7.6—12.8%，平均值为10.0%。不完善粒变幅0.1—12.6%，平均值为2.6%，其中≤8.0%的比例为97.8%。

185份样品中白硬冬126份，占68.1%；白硬春46份，占24.8%；红硬春4份，占2.2%；混合小麦9份（7份软硬互混、2份皮色互混），占4.9%。

2019年小麦容重、水分、不完善粒等质量指标与2018年相比，容重平均值上升7g/L，一等小麦所占比例上升3.3%，三等（中等）以上小麦所占比例与2018年持平；水分平均值略高0.2%；不完善粒平均值上升0.1%。（详见表2）

比较2015、2017、2018、2019连续1个年度（注1）收获期小麦，容重在三等（中等）以上的比例均在95%以上；水分平均值均在安全水分12.5%以下；不完善粒平均值均小于6.0%，其中2015年度不完善粒略高为4.3%，2017-2019年不完善粒检测结果均较低，分别为3.2%、2.5%和2.6%，2017-2019年连续三年不完善粒≤6.0%的样品数量比例在90%以上。（详见表3）（比较情况见图1—3）

总体看，2019年新收获小麦质量整体较好。小麦质量一等占比达74.6%，三等以上占比达99.5%，小麦籽粒饱满、整齐度高。不完善粒均值2.6%，≤8.0%的占比达97.8%，小麦病虫害防治及时得当，不完善粒较低。2019年我区气候干燥少雨、日照时间长，发生病虫害机率低，赤霉病粒、黑胚粒、生霉粒和生芽粒率低，机械化收割降低了小麦破损粒，造就了我区小麦质量好，容重较高、不完善粒率低的品质。

（注1：2016年在收获期连续下雨，小麦出现倒伏，有大量的芽麦，因此不计入质量调查中。）

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 年份 | 容重/g/L | 水分/% | 不完善粒总量/% | 小麦类型（占比%） |
| 白硬冬/% | 白硬春/% | 红硬春/% | 混合小麦/% |
| 2015 | 794 | 10.0 | 4.3 | ---- | ---- | ---- | ---- |
| 2016 | 779 | 10.8 | 4.7 | ---- | ---- | ---- | ---- |
| 2017 | 810 | 10.5 | 3.2 | ---- | ---- | ---- | ---- |
| 2018 | 800 | 9.8 | 2.5 | ---- | ---- | ---- | ---- |
| 2019 | 807 | 10.0 | 2.6 | 68.1 | 24.8 | 2.2 | 4.9 |

**表2：2015年—2019年新疆收获小麦整体质量情况统计表（平均值）**

 **表3：2015年—2019年新疆收获小麦等级、不完善粒比例分布表**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 年份 | 等级比例/% | 不完善粒比例/% |
| 一等 | 二等 | 三等 | 四等 | 五等 | 等外 | 三等以上 | ≤6 | 6—8 | 8—10 | ＞10 |
| 2015 | 66.1 | 21.7 | 8.9 | 1.7 | 0.6 | 1.0 | 96.7 | 78.9 | 12.2 | 5.0 | 3.8 |
| 2016 | 43.8 | 25 | 18.2 | 8.5 | 1.7 | 2.8 | 87.0 | 75.0 | 10.2 | 4.5 | 10.2 |
| 2017 | 84.2 | 12.1 | 3.7 | 0 | 0 | 0 | 100 | 91.1 | 6.8 | 2.1 | 0 |
| 2018 | 71.3 | 24.3 | 3.9 | 0.5 | 0 | 0 | 99.5 | 93.4 | 4.4 | 2.2 | 0 |
| 2019 | 74.6 | 18.4 | 6.5 | 0.0 | 0.5 | 0 | 99.5 | 94.1 | 3.8 | 1.6 | 0.5 |

**图1 2015年—2019年新疆收获小麦整体质量情况比较图**

**图2 2015年—2019年新疆收获小麦各等级占比情况比较图**

 **图3 2015年—2019年新疆收获小麦不完善粒情况比较图**

（二）对11个地州市收获小麦质量情况分析

对昌吉州、哈密市、博州、阿勒泰地区、伊犁州、塔城地区、巴州、阿克苏地区、克州、喀什地区、和田地区等11个地州（市）收获小麦检测质量指标进行对比：容重平均值772—828g/L，其中昌吉州、和田地区、喀什地区、哈密市、博州、阿勒泰地区、伊犁州、塔城地区8个地州容重平均值达到一等，阿克苏地区、克州和巴州3个地州容重平均值达到二等，除喀什其他10个地州（市）三等（中等）以上小麦所占比例达到100%； 水分平均值9.1%—11.3%，平均值均小于12.5%；不完善粒平均值0.8—5.8%，平均值均小于6.0%，11个地州（市）不完善粒≤6.0%的占比分别为昌吉州91.4%、和田地区100.0%、哈密市100.0%、阿勒泰地区60.0%、伊犁州88.5%、喀什地区100.0%、阿克苏地区85.7%、巴州100.0%、克州100.0%、博州100.0%、塔城地区100.0%,其中和田地区、哈密市、伊犁州、喀什地区、巴州、克州、博州、塔城地区8个地州（市）小麦不完善粒≤8.0%的占比例达到100%。（见表4-5，比较图见图4—7）。

 **表4 2019年新疆各地州（市）收获小麦质量情况统计表（平均值）**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 地、州、市 | 样品数/个 | 容重/g/L | 水分/% | 不完善粒/% |
| 昌吉州 | 35 | 824 | 9.4 | 3.0 |
| 和田地区 | 13 | 800 | 11.1 | 0.8 |
| 哈密市 | 6 | 803 | 10.6 | 4.5 |
| 阿勒泰地区 | 5 | 819 | 11.3 | 5.8 |
| 伊犁州 | 26 | 803 | 10.1 | 3.8 |
| 喀什地区 | 23 | 791 | 10.5 | 1.7 |
| 阿克苏地区 | 21 | 782 | 9.6 | 3.5 |
| 巴州 | 6 | 784 | 9.1 | 1.6 |
| 克州 | 6 | 772 | 10.6 | 3.3 |
| 博州 | 1 | 828 | 9.8 | 4.3 |
| 塔城地区 | 43 | 825 | 9.7 | 1.6 |

**表5 2019年新疆各地州（市）收获小麦等级、不完善粒比例分布表**

| 地、州、市 | 等级比例/% | 不完善粒比例/% |
| --- | --- | --- |
| 一等 | 二等 | 三等 | 四等 | 五等 | 等外 | 三等以上 | ≤6 | 6-8 | 8-10 | ＞10 |
| 昌吉州 | 97.1 | 2.9 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 100.0 | 91.4 | 5.7 | 2.9 | 0.0 |
| 和田地区 | 61.5 | 30.8 | 7.7 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 100.0 | 100.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 |
| 哈密市 | 83.3 | 16.7 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 100.0 | 100.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 |
| 阿勒泰地区 | 100.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 100.0 | 60.0 | 20.0 | 0.0 | 20.0 |
| 伊犁州 | 88.5 | 11.5 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 100.0 | 88.5 | 11.5 | 0.0 | 0.0 |
| 喀什地区 | 52.2 | 34.8 | 8.7 | 0.0 | 4.3 | 0.0 | 95.7 | 100.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 |
| 阿克苏地区 | 33.3 | 42.9 | 23.8 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 100.0 | 85.7 | 4.8 | 9.5 | 0.0 |
| 巴州 | 33.3 | 50.0 | 16.7 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 100.0 | 100.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 |
| 克州 | 0.0 | 50.0 | 50.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 100.0 | 100.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 |
| 博州 | 100.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 100.0 | 100.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 |
| 塔城地区 | 95.3 | 4.7 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 | 100.0 | 100.0 | 0.0 | 0.0 | 0.0 |

**图4 2019年新疆各地州（市）收获小麦容重比较图**

**图5 2019年各地州（市）收获小麦一等以上所占比例比较图**

 **图6 2019年新疆各地州（市）收获小麦不完善粒均值比较图**

**图7 2019年各地州（市）收获小麦不完善粒**

**（≤6.0%）所占比例比较图**

 1、昌吉州

昌吉州共采集质量调查样品35份，容重变幅774—862g/L，均值824g/L，其中二等占比2.9%，一等占比97.1%。水分变幅8.5%—10.9%，均值9.4%。不完善粒总量变幅0.2%—9.7%，均值3.0%，不完善粒≤8.0%的比例97.1%。类型为白硬冬和白硬春小麦。历年情况统计见表6。

**表6 昌吉州收获小麦质量调查情况统计表**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 年份 | 指标 | 容重/g/L | 三等以上比例/% | 水分/% | 不完善粒总量/% | 不完善粒≤8.0%比例/% | 类型 | 不同类型比例/% |
| 2015 | 变幅 | 765-831 | 96 | 7.1-10.3 | 1.5-9.1 | 96 | --- | --- |
| 平均值 | 805 | 8.6 | 4.1 |
| 2016 | 变幅 | 730-823 | 76.2 | 8.8-11.6 | 2.4-9.7 | 95.2 | --- | --- |
| 平均值 | 783 | 10.3 | 4.5 |
| 2017 | 变幅 | 765-852 | 100 | 8.7-13.0 | 0.3-7.7 | 100 | --- | --- |
| 平均值 | 822 | 10.1 | 3.4 |
| 2018 | 变幅 | 793-857 | 100 | 7.9-10.9 | 1.7-6.7 | 100 | --- | --- |
| 平均值 | 823 | 9.3 | 3.6 |
| 2019 | 变幅 | 774-862 | 100 | 8.5-10.9 | 0.2-9.7 | 97.1 | 白硬冬 | 57.1 |
| 平均值 | 824 | 9.4 | 3.0 | 白硬春 | 42.9 |

 2、伊犁州

伊犁州共采集质量调查样品26份，容重变幅771—822g/L，均值803g/L，二等占比11.5%，一等占比88.5%。水分变幅8.6%—12.3%，均值10.1%。不完善粒总量变幅1.4%—7.7%，均值3.8%，不完善粒≤8.0%的比例100%。类型白硬冬、白硬春和红硬春小麦。历年情况统计见表7。

**表7 伊犁州收获小麦质量调查情况统计表**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 年份 | 指标 | 容重/g/L | 三等以上比例/% | 水分/% | 不完善粒总量/% | 不完善粒≤8.0%比例/% | 类型 | 不同类型比例/% |
| 2015 | 变幅 | 663-828 | 71.1 | 8.0-13.9 | 0.3-17.4 | 86.8 | --- | --- |
| 平均值 | 779 | 10.3 | 4.7 |
| 2016 | 变幅 | 665-813 | 39.5 | 9.4-14.5 | 0.3-25.1 | 60.5 | --- | --- |
| 平均值 | 763 | 11.7 | 8.2 |
| 2017 | 变幅 | 776-849 | 100 | 10.0-12.8 | 0.3-8.9 | 97.1 | --- | --- |
| 平均值 | 808 | 11.0 | 3.3 |
| 2018 | 变幅 | 774-818 |  100 | 8.9-12.4 | 0.4-8.5 | 97.0 | --- | --- |
| 平均值 | 798 | 10.2 | 3.3 |
| 2019 | 变幅 | 771-822 | 100 | 8.6-12.3 | 1.4-7.7 | 100 | 白硬冬 |  80.8 |
| 平均值 | 803 | 10.1 | 3.8 | 白、红硬春 | 19.2 |

 3、塔城地区

 塔城地区共采集质量调查样品43份，容重变幅771-862g/L，均值825g/L，其中二等占比4.7%，一等占比95.3%；水分变幅7.6%—11.4%，均值9.7%；不完善粒总量变幅0.3%—3.7%，均值1.6%，不完善粒≤8.0%的比例100%。类型为白硬冬、白硬春和混合小麦。历年情况统计见表8。

**表8 塔城地区收获小麦质量调查情况统计表**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 年份 | 指标 | 容重/g/L | 三等以上比例/% | 水分/% | 不完善粒总量/% | 不完善粒≤8.0%比例/% | 类型 | 不同类型比例/% |
| 2015 | 变幅 | 795-832 | 100 | 8.4-10.4 | 0.7-6.6 | 100 | --- | --- |
| 平均值 | 818 | 9.4 | 3.2 |
| 2016 | 变幅 | 726-826 | 65.2 | 9.0-14.0 | 0.3-23.5 | 95.7 | --- | --- |
| 平均值 | 780 | 11.1 | 3.8 |
| 2017 | 变幅 | 785-839 | 100 | 9.2-11.6 | 0.3-6.9 | 100 | --- | --- |
| 平均值 | 813 | 10.7 | 0.9 |
| 2018 | 变幅 | 778-826 | 100 | 7.4-13.3 | 0.0-8.1 | 97.2 | --- | --- |
| 平均值 | 785 | 9.8 | 2.1 |
| 2019 | 变幅 | 771-862 | 100 | 7.6-11.4 | 0.3-3.7 | 100 | 白硬冬 | 62.7 |
| 平均值 | 825 | 9.7 | 1.6 | 白硬春 | 32.6 |
| 混合麦 | 4.7 |

 4、阿勒泰地区

 阿勒泰地区共采集质量调查样品5份，容重变幅810—824g/L，均值820g/L，一等占比100%；水分变幅10.3 %—12.8%，均值11.3%，不完善粒总量变幅2.7%—12.6%，均值5.8%，不完善粒≤8.0%比例80%。类型为白硬春。历年情况统计见表9。

**表9阿勒泰地区收获小麦质量调查情况统计表**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 年份 | 指标 | 容重/g/L | 三等以上比例/% | 水分/% | 不完善粒总量/% | 不完善粒≤8.0%比例/% | 类型 | 不同类型比例/% |
| 2015 | 变 幅 | 785-823 | 100 | 10.1-11.8 | 0.3-8.3 | 93.3 | --- | --- |
| 平均值 | 803 | 10.8 | 3.4 |
| 2016 | 变 幅 | 724-839 | 66.7 | 10.5-11.4 | 1.1-16.5 | 77.8 | --- | --- |
| 平均值 | 784 | 10.8 | 5.2 |
| 2017 | 变 幅 | 802-832 | 100 | 10.6-11.7 | 1.3-5.2 | 100 | --- | --- |
| 平均值 | 815 | 10.9 | 3.4 |
| 2018 | 变 幅 | 780-832 | 100 | 8.2-10.4 | 0.2-5.7 | 100 | --- | --- |
| 平均值 | 801 | 9.4 | 2.1 |
| 2019 | 变 幅 | 810-824 | 100 | 10.3-12.8 | 2.7-12.6 | 80 | 白硬春 | 100 |
| 平均值 | 820 | 11.3 | 5.8 |

 5、哈密市

哈密市共采集质量调查样品6份，容重变幅786—814g/L，均值803g/L，二等占比16.7%，一等占比83.3%；水分变幅9.8%—11.6%，均值10.6%;不完善粒总量变幅3.2%—5.7%，均值4.5%，不完善粒≤8.0%的比例100%。类型为白硬春和混合小麦。历年情况统计见表10。

**表10哈密市收获小麦质量调查情况统计表**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 年份 | 指标 | 容重/g/L | 三等以上比例/% | 水分/% | 不完善粒总量/% | 不完善粒≤8.0%比例/% | 类型 | 不同类型比例/% |
| 2018 | 变 幅 | 778-840 | 100 | 7.8-10.1 | 1.6-8.7 | 92.3 | --- | --- |
| 平均值 | 812 | 8.6 | 4.8 |
| 2019 | 变 幅 | 786-814 | 100 | 9.8-11.6 | 3.2-5.7 | 100 | 混合麦 | 16.7 |
| 平均值 | 803 | 10.6 | 4.5 | 白硬春 | 83.3 |

6、巴州

巴州共采集质量调查样品6份，容重变幅765—797g/L，均值785g/L，三等占比16.7%，二等占比50.0%，一等33.3%；水分变幅8.1—9.7%，均值9.1%;不完善粒总量变幅1.0—2.1%，均值1.6%，不完善粒≤8.0%的比例100%。类型为白硬春和白硬冬小麦。历年情况统计见表11。

**表11巴州收获小麦质量调查情况统计表**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 年份 | 指标 | 容重/g/L | 三等以上比例/% | 水分/% | 不完善粒总量/% | 不完善粒≤8.0%比例/% | 类型 | 不同类型比例/% |
| 2015 | 变 幅 | 778-833 | 100 | 7.9-10.8 | 4.6-14.8 | 66.7 | --- | --- |
| 平均值 | 807 | 9.7 | 7.6 |
| 2016 | 变 幅 | 767-823 | 100 | 8.1-11.0 | 3.4-10.0 | 91.7 | --- | --- |
| 平均值 | 796 | 9.8 | 10.0 |
| 2018 | 变 幅 | 770-799 | 100 | 6.9-7.8 | 0.0-1.0 | 100 | --- | --- |
| 平均值 | 791 | 7.3 | 0.2 |
| 2019 | 变 幅 | 765-797 | 100 | 8.1-9.7 | 1.0-2.1 | 100 | 白硬冬 | 16.7 |
| 平均值 | 785 | 9.1 | 1.6 | 白硬春 | 83.3 |

 7、阿克苏地区

 阿克苏地区共采集质量调查样品21份，容重变幅759—805g/L，均值782g/L，三等占比23.8%，二等占比42.9%，一等占比33.3%。水分变幅7.9—11.2%，均值9.6%，不完善粒总量变幅0.5—9.4%，均值3.6%，不完善粒≤8.0%的比例90.5%。类型为白硬冬、白硬春和混合小麦。历年情况统计见表12。

**表12 阿克苏地区收获小麦质量调查情况统计表**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 年份 | 指标 | 容重/g/L | 三等以上比例/% | 水分/% | 不完善粒总量/% | 不完善粒≤8.0%比例/% | 类型 | 不同类型比例/% |
| 2015 | 变 幅 | 758-807 | 100 | 8.7-12.3 | 1.9-25.9 | 90.5 | --- | --- |
| 平均值 | 782 | 10.7 | 5.7 |
| 2016 | 变 幅 | 760-821 | 100 | 9.9-11.6 | 0.1-11.9 | 95.5 | --- | --- |
| 平均值 | 790 | 10.6 | 3.1 |
| 2017 | 变 幅 | 755-823 | 100 | 9.0-11.2 | 1.2-9.5 | 90.3 | --- | --- |
| 平均值 | 791 | 10.4 | 4.3 |
| 2018 | 变 幅 | 748-785 | 91.7 | 8.8-10.4 | 1.3-9.1 | 91.7 | --- | --- |
| 平均值 | 773 | 9.7 | 3.4 |
| 2019 | 变 幅 | 759-805 | 100 | 7.9-11.2 | 0.5-9.4 | 90.5 | 白硬冬 | 90.4 |
| 平均值 | 782 | 9.6 | 3.6 | 白硬春 | 4.8 |
| 混合麦 | 4.8 |

8、喀什地区

喀什地区共采集质量调查样品23份，容重变幅723—839g/L，均值791g/L，五等占比4.3%，三等占比8.7%，二等占比34.8%，一等占比52.2%；水分变幅9.20—12.5%，均值10.5%；不完善粒总量变幅0.1—5.9%，均值1.7%，不完善粒≤8.0%的比例100%。类型为白硬冬和混合小麦。历年情况统计见表13。

**表13 喀什地区收获小麦质量调查情况统计表**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 年份 | 指标 | 容重/g/L | 三等以上比例/% | 水分/% | 不完善粒总量/% | 不完善粒≤8.0%比例/% | 类型 | 不同类型比例/% |
| 2015 | 变 幅 | 766-813 | 100 | 9.7-11.9 | 0.0-5.8 | 100 | --- | --- |
| 平均值 | 786 | 10.6 | 2.3 |
| 2016 | 变 幅 | 757-822 | 100 | 10.1-11.4 | 0.0-4.9 | 100 | --- | --- |
| 平均值 | 794 | 10.7 | 1.3 |
| 2017 | 变 幅 | 755-831 | 100 | 9.9-11.5 | 0.4-3.3 | 100 | --- | --- |
| 平均值 | 794 | 10.8 | 1.4 |
| 2018 | 变 幅 | 750-817 | 100 | 9.4-11.1 | 0.4-4.2 | 100 | --- | --- |
| 平均值 | 788 | 10.3 | 1.4 |
| 2019 | 变 幅 | 723-839 | 95.7 | 9.2-12.5 | 0.1-5.9 | 100 | 白硬冬 | 95.7 |
| 平均值 | 791 | 10.5 | 1.7 | 混合麦 | 4.3 |

 9、和田地区

和田地区共采集质量调查样品13份,容重变幅759—829g/L，均值800g/L，三等占比7.7%，二等占比30.8%，一等占比61.5%。水分变幅9.84—12.6%，均值11.1%，不完善粒总量变幅0.2—2.4%，均值0.8%，不完善粒≤8.0%的比例100%。类型为白硬冬和混合小麦。历年情况统计见表14。

**表14 和田地区收获小麦质量调查情况统计表**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 年份 | 指标 | 容重/g/L | 三等以上比例/% | 水分/% | 不完善粒总量/% | 不完善粒≤8.0%比例/% | 类型 | 不同类型比例/% |
| 2015 | 变幅 | 768-802 | 100.0 | 10.0-12.3 | 0.6-7.5 | 100.0 | --- | --- |
| 平均值 | 783 | 11.0 | 3.5 |
| 2016 | 变幅 | 665-809 | 66.7 | 10.2-11.4 | 0.1-4.5 | 100.0 | --- | --- |
| 平均值 | 762 | 10.8 | 1.6 |
| 2018 | 变幅 | 768-820 | 100.0 | 9.8-11.8 | 0.0-2.4 | 100.0 | --- | --- |
| 平均值 | 791 | 10.7 | 1.3 |
| 2019 | 变幅 | 759-829 | 100.0 | 9.8-12.6 | 0.2-2.4 | 100.0 | 白硬冬 | 92.3 |
| 平均值 | 800 | 11.1 | 0.8 | 混合麦 | 7.7 |

10、克州

克州共采集质量调查样品6份,容重变幅762—784g/L，均值772g/L，三等占比50.0%，二等占比50.0%。水分变幅9.90%—11.4%，均值10.6%，不完善粒总量变幅2.0—5.2%，均值1.8%，不完善粒≤8.0%的比例100%。类型为白硬冬和混合小麦。历年情况统计见表15。

**表15 克州收获小麦质量调查情况统计表**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 年份 | 指标 | 容重/g/L | 三等以上比例/% | 水分/% | 不完善粒总量/% | 不完善粒≤8.0%比例/% | 类型 | 不同类型比例/% |
| 2015 | 变 幅 | 788-793 | 100.0 | 10.0-10.9 | 1.0-10.2 | 50.0 | --- | --- |
| 平均值 | 791 | 10.5 | 5.2 |
| 2016 | 变 幅 | 780-829 | 100.0 | 9.1-10.7 | 0.6-3.2 | 100.0 | --- | --- |
| 平均值 | 807 | 9.8 | 1.4 |
| 2017 | 变 幅 | 813-821 | 100.0 | 9.6-9.7 | 2.5-4.7 | 100.0 | --- | --- |
| 平均值 | 817 | 9.6 | 3.6 |
| 2019 | 变 幅 | 762-784 | 100.0 | 9.9-11.4 | 2.0-5.2 | 100 | 白硬冬 | 50 |
| 平均值 | 772 | 10.6 | 1.8 | 混合麦 | 50 |

 11、博州

 博州共采集质量调查样品1份,容重828g/L为一等；水分9.8%；不完善粒总量4.3%；类型为白硬冬。历年情况统计见表16。

 **表16 博州收获小麦质量调查情况统计表**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 年份 | 指标 | 容重/g/L | 三等以上比例/% | 水分/% | 不完善粒总量/% | 不完善粒≤8.0%比例/% | 类型 | 不同类型比例/% |
| 2015 | 变 幅 | 790-835 | 100 | 8.3-11.3 | 1.3-8.8 | 85.7 | --- | --- |
| 平均值 | 819 | 9.7 | 4.5 |
| 2016 | 变 幅 | 762-794 | 80 | 10.9-12.7 | 1.3-4.7 | 100 | --- | --- |
| 平均值 | 780 | 11.8 | 3.2 |
| 2019 | 变 幅 | --- | --- | --- | ---- | --- | 白硬冬 | 100 |
| 平均值 | 828 | 100 | 9.8 | 4.3 | 100 |

 （三）主要品种在不同种植地区的质量情况分析

1、新冬20

全疆新冬20共采集质量调查样品38份，主要在南疆和田、喀什、克州种植，容重变幅723—839g/L，三等以上比例97.4%，二等以上比例89.5%，一等以上比例52.6%；水分变幅9.2—12.6%;不完善粒总量变幅0.1—5.9%，不完善粒≤8.0%的比例100%。新冬20在各地州质量情况见表17。

**表17 新冬20小麦质量调查情况统计表**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 地区 | 指标 | 容重/g/L | 三等以上比例/% | 水分/% | 不完善粒总量/% | 不完善粒≤8.0比例/% |
| 全疆 | 变 幅 | 723-839 | 97.4 | 9.2-12.6 | 0.1-5.9 | 100 |
| 平均值 | 793 | 10.7 | 1.5 |
| 喀什 | 变 幅 | 723-839 | 95.7 | 9.2-12.5 | 0.1-5.9 | 100 |
| 平均值 | 791 | 10.5 | 1.7 |
| 和田 | 变 幅 | 759-829 | 100 | 9.8-12.6 | 0.2-2.4 | 100 |
| 平均值 | 800 | 11.1 | 0.8 |
| 克州 | 变 幅 | 779-784 | 100 | 9.9-10.5 | 2.0-3.9 | 100 |
| 平均值 | 782 | 10.2 | 3.0 |

 2、新冬22

 共采集新冬22小麦样品29份，容重变幅759-858g/L，三等以上比例100%，二等以上比例82.8%，一等以上比例55.2%，水分变幅7.9-11.2%，不完善粒总量变幅0.2-9.7%，不完善粒≤8.0%的比例93.1%。新冬22在各地州质量情况见表18。

**表18 新冬22小麦质量调查情况统计表**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 地区 | 指标 | 容重/g/L | 三等以上比例/% | 水分/% | 不完善粒总量/% | 不完善粒≤8.0比例/% |
| 全疆 | 变 幅 | 759-858 | 100 | 7.9-11.2 | 0.2-9.7 | 93.1 |
| 平均值 | 794 | 9.6 | 3.4 |
| 昌吉 | 变 幅 | 774-858 | 100 | 9.0-10.9 | 0.2-9.7 | 87.5 |
| 平均值 | 820 | 9.9 | 4.2 |
| 塔城 | 变 幅 | 798-828 | 100 | 9.5-10.0 | 1.1-3.3 | 100 |
| 平均值 | 811 | 9.7 | 2.1 |
| 阿克苏 | 变 幅 | 759-804 | 100 | 7.9-11.2 | 0.8-9.3 | 94.4 |
| 平均值 | 780 | 9.5 | 3.2 |

 3、新冬18

 共采集新冬18小麦样品29份，容重变幅797—862g/L，三等以上比例100%，二等以上比例100%，一等以上比例100%，水分变幅9.0—11.4%，不完善粒总量变幅0.3—3.7%，不完善粒≤8.0%的比例100%。新冬18在各地州质量情况见表19。

**表19 新冬18小麦质量调查情况统计表**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 地区 | 指标 | 容重/g/L | 三等以上比例/% | 水分/% | 不完善粒总量/% | 不完善粒≤8.0比例/% |
| 全疆 | 变 幅 | 797-862 | 100 | 9.0-11.4 | 0.3-3.7 | 100 |
| 平均值 | 836 | 9.6 | 1.6 |
| 昌吉 | 变 幅 | 798-862 | 100 | 9.0-9.7 | 0.8-2.8 | 100 |
| 平均值 | 839 | 9.4 | 2.0 |
| 塔城 | 变 幅 | 797-862 | 100 | 9.0-11.4 | 0.3-3.7 | 100 |
| 平均值 | 834 | 9.7 | 1.4 |

 4、新春26

 共采集新春26小麦样品11份，容重变幅786—841g/L，三等以上比例100%，二等以上比例100%，一等以上比例81.8%，水分变幅8.1-10.6%，不完善粒总量变幅0.4-3.2%，不完善粒≤8.0%的比例100%。新春26在各地州质量情况见表20。

**表20 新春26小麦质量调查情况统计表**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 地区 | 指标 | 容重/g/L | 三等以上比例/% | 水分/% | 不完善粒总量/% | 不完善粒≤8.0比例/% |
| 全疆 | 变幅 | 786-841 | 100 | 8.1-10.6 | 0.4-3.2 | 100 |
| 平均值 | 818 | 9.6 | 1.5 |
| 昌吉 | 变幅 | 810-841 | 100 | 8.5-10.1 | 1.2-3.2 | 100 |
| 平均值 | 825 | 9.5 | 2.1 |
| 塔城 | 变幅 | 822-840 | 100 | 9.7-10.6 | 0.4-1.8 | 100 |
| 平均值 | 831 | 10.1 | 1.1 |
| 巴州 | 变幅 | 786-790 | 100 | 8.1-9.7 | 1.4-2.0 | 100 |
| 平均值 | 788 |  9.0 | 1.8 |

 5、新春37

 共采集新春37小麦样品10份，容重变幅781-830g/L，三等以上比例100%，二等以上比例100%，一等以上比例90.0%，水分变幅8.6-10.5%，不完善粒总量变幅1.2-5.7%，不完善粒≤8.0%的比例100%.新春37在各地州质量情况见表21。

**表21 新春37小麦质量调查情况统计表**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 地区 | 指标 | 容重/g/L | 三等以上比例/% | 水分/% | 不完善粒总量/% | 不完善粒≤8.0比例/% |
| 全疆 | 变 幅 | 781-830 | 100 | 8.6-10.5 | 1.2-5.7 | 100 |
| 平均值 | 812 | 9.8 | 2.4 |
| 昌吉 | 变 幅 | 812-822 | 100 | 8.6-10.0 | 2.1-2.5 | 100 |
| 平均值 | 817 | 9.3 | 2.3 |
| 塔城 | 变 幅 | 808-830 | 100 | 9.6-10.5 | 1.2-1.9 | 100 |
| 平均值 | 821 | 10.1 | 1.6 |
| 巴州 | 变 幅 | 781-797 | 100 | 9.5-9.7 | 1.4-2.1 | 100 |
| 平均值 | 789 | 9.6 | 1.8 |
| 哈密 | 变 幅 | 811-814 | 100 | 9.8-10.2 | 3.7-5.7 | 100 |
| 平均值 | 812 | 10 | 4.7 |

三、小麦品质测报

粮食品质测报是对新收获粮食品种的质量进行检测、评价和报告的过程。在品质测报中，对农户新收获的小麦按照方案要求进行采样，进行粮食品质指标的测定。检测项目包括：容重、水分、不完善粒、降落数值、粗蛋白质（干基）、湿面筋、面筋指数、沉淀值、粉质特性和拉伸特性等指标。

（一）收获小麦总体品质情况分析

从对收获小麦品质检测的汇总情况看，指标以检测结果的平均值分别进行比较：容重807g/L、水分10.0%、不完善粒总量2.6%、降落数值332s、粗蛋白质（干基）13.3%、湿面筋（14%水分计）30.4%、面筋指数70、沉淀值30.4mL、面团稳定时间6.7min、面团形成时间4.1min、最大拉伸阻力357EU，选取品质较优57份样品进行焙烘试验，烘焙品质评分值65分。

品质指标均值与2018年相比，指标以检测结果的平均值分别进行比较：降落数值、粗蛋白质基本保持一致，湿面筋质下降2.6%，沉淀值下降1.2mL，面筋指数下降9.6；小麦粉流变学特性指标检测结果优于往年，面团稳定时间上升3.4min，面团形成时间升高0.4min，最大拉伸阻力增加150EU。

比较2015、2017、2018、2019四个年度品质指标的情况，以检测数据的平均值进行比较：容重、水分、不完善粒总量、降落数值、粗蛋白质（干基）、湿面筋（14%水分计）、面筋指数、沉淀值检测结果的变幅不明显，小麦粉流变学特性指标有较明显提高。

比较各地州（市）品质指标情况：以检测数据的平均值进行比较，昌吉州、塔城地区、巴州收获小麦品质情况较高于其他地州（市），和田地区、喀什地区、克州主栽品种新冬20检测结果反映品质低于其他地州（市）。2015—2019年收获小麦总体品质情况见表22，各地州（市）小麦品质情况均值统计见表23。收获小麦品质指标检测结果平均值在各数据范围所占比例情况见图8—图12。

（注2：2016年在收获期连续下雨，小麦出现倒伏，有大量的芽麦，因此不计入品质测报中。）

|  |
| --- |
| **表22 小麦总体品质情况统计汇总表** |
| 指标 | 2015年 | 2016 | 2017年 | 2018年 | 2019年 |
| 最小值 | 最大值 | 平均值 | 最小值 | 最大值 | 平均值 | 最小值 | 最大值 | 平均值 | 最小值 | 最大值 | 平均值  | 最小值 | 最大值 | 平均值  |
| 容重/g/L | 663 | 835 | 795 | 665 | 839 | 779 | 755 | 852 | 810 | 748 | 857 | 800 | 723 | 862 | 807 |
| 水分/% | 7.1 | 13.9 | 10 | 8.1 | 14.5 | 10.8 | 8.7 | 13 | 10.5 | 6.9 | 13.3 | 9.7 | 7.6 | 12.8 | 10.0  |
| 不完善粒总量/ % | 0 | 26.9 | 4.3 | 0 | 25.1 | 4.7 | 0.3 | 9.5 | 3.2 | 0 | 9.1 | 2.5 | 0.1 | 12.6 | 2.6 |
| 硬度指数 | 51 | 76 | 65 | 47 | 75 | 63 | 56 | 69 | 65 | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 降落数值/s | 190 | 364 | 311 | 114 | 373 | 292 | 258 | 397 | 320 | 214 | 446 | 334 | 254 | 425 | 332 |
| 粗蛋白质 (干基）/% | 9 | 16.5 | 13.5 | 9.2 | 16.4 | 13.2 | 10.8 | 16.3 | 13.6 | 10 | 17.3 | 13.6 | 10.6 | 16.4 | 13.3 |
| 湿面筋/% | 20.1 | 38.9 | 30.3 | 14.1 | 33.9 | 27.1 | 21.7 | 32.9 | 28.2 | 21.7 | 47.7 | 33 | 21.4 | 35.5 | 30.4 |
| 面筋指数 | 3.5 | 96 | 51.7 | 12 | 100 | 67.5 | 42 | 99 | 77.4 | 45 | 99 | 79.3 | 16 | 99 | 69.7 |
| 沉淀值/mL | 16.4 | 37 | 28.3 | 9.2 | 48.3 | 29.8 | 20.2 | 42.9 | 32.3 | 16 | 46 | 31.6 | 17.4 | 43.6 | 30.4 |
| 面团形成时间 /min | 1.6 | 14.7 | 3.5 | 1.3 | 12.6 | 3.1 | 1.9 | 7.5 | 3.5 | 1.9 | 7.5 | 3.7 | 1.0  | 11.2  | 4.1 |
| 面团稳定时间 /min | 1.2 | 23.8 | 5.1 | 1.3 | 16.5 | 4.8 | 1.0 | 16.6 | 4.2 | 1.3 | 14.3 | 4.3 | 1.0  | 29.7  | 6.7 |
| 最大拉伸阻力 /EU | 63 | 766 | 303 | 30 | 709 | 293 | 27 | 623 | 195 | 67 | 588 | 207 | 108  | 841  | 357 |
| 烘焙评分/分  | 42 | 54 | 47.6 | 33 | 48 | 40.8 | 41 | 48 | 44.5 | 75 | 81 | 77 | 36  | 81  | 65 |

|  |
| --- |
| **表23 2019年各地州（市）小麦主要品质情况均值统计表** |
| 地州（市） | 降落数值/s | 粗蛋白质/% | 湿面筋/% | 沉淀值/mL | 面筋指数 | 稳定时间/min | 最大拉伸阻135min/EU |
| 昌吉 | 360 | 13.7 | 31.3 | 31.8 | 83 | 9.6 | 515 |
| 伊犁 | 315 | 13.3 | 30.2 | 30.2 | 66 | 5.2 | 302 |
| 塔城 | 340 | 13.5 | 30.2 | 31.2 | 81 | 8.9 | 396 |
| 阿勒泰 | 309 | 12.4 | 28.3 | 29.4 | 81 | 4.7 | 302 |
| 哈密 | 349 | 13.4 | 30.7 | 29.5 | 66 | 3.0  | 206 |
| 巴州 | 334 | 14.3 | 31.1 | 36.6 | 71 | 11.6  | 525 |
| 阿克苏 | 304 | 12.7 | 28.6 | 28.1 | 73 | 8.0  | 376 |
| 喀什 | 324 | 13.0  | 30.7 | 28.0  | 49 | 2.0  | 210 |
| 和田 | 342 | 13.3 | 31.4 | 31.7  | 44 | 2.5 | 230 |
| 克州 | 300 | 13.3 | 30.6 | 27.5  | 43 | 2.6 | 186 |
| 博州 | 358 | 15.0  | 33.6 | 36.0  | 69 | 9.9 | 365 |

**图8 2019年新疆收获小麦粗蛋白质含量比例分析图**

**图9 2019年新疆收获小麦降落数值比例分析图**

**图10 2019年新疆收获小麦湿面筋含量比例分析**

**图11 2019年新疆收获小麦稳定时间比例分析图**

**图12 2019年新疆收获小麦最大拉伸阻力135min比例分析图**

（二）各地州（市）小麦品质状况分析

 1、昌吉州

 昌吉州共采集小麦样品35份，覆盖阜康市、奇台县、吉木萨尔县、呼图壁县、木垒县等5个县市，涉及新冬18、新冬22、新冬36、新冬41、新冬52、新春26、新春29、新春33、新春37、新春41、新春43、新春44、粮春1201、粮春1354共14个品种。从各项指标结果看，降落数值变幅299s—425s，均值360s，≥300s的占97.1%；粗蛋白质变幅11.8%—16.4%，均值 13.7%，≥14.0%的占34.3%；湿面筋变幅28.8%—35.2%，均值31.3%，≥32.0%的占31.4%；沉淀值变幅20.0mL—41.7mL，均值31.8mL，≥40mL的占2.9%；面筋指数变幅63—96，均值83，≥60的占100%；稳定时间变幅3.0min—19.5min，均值9.6min，≥7min的占71.4%，≤2.5min的占0%，最大拉伸阻力135min变幅为267EU—841EU，均值为515EU（见表24）。其中，有19份样品品质质量较优，对其进行烘焙试验，分数在52—78分之间，烘焙结果平均66分（见表25）。

**表24 昌吉州各品种小麦主要品质指标统计表**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 品种 | 样品数 | 降落数值/s | 粗蛋白质/% | 湿面筋/% | 沉淀值/ml | 面筋指数 | 稳定时间/min | 最大拉伸阻力135min /EU |
| 新冬 18 | 9 | 347 | 12.9 | 30.2 | 31.3 | 86 | 9.7 | 493 |
| 新冬22 | 8 | 348 | 13.5 | 31.5 | 28.1 | 87 | 11.7 | 634 |
| 新冬41 | 1 | 359 | 13.1 | 30.7 | 31.9 | 70 | 4.5 | 393 |
| 新冬52 | 1 | 341 | 13.3 | 30.5 | 33.7 | 63 | 3.0 | 490 |
| 新春26 | 3 | 407 | 15.4 | 33.5 | 35.8 | 84 | 10.7 | 489 |
| 新春29 | 1 | 425 | 15.3 | 35.2 | 37.0 | 63 | 3.5 | 267 |
| 新春33 | 1 | 372 | 13.6 | 31.1 | 31.8 | 89 | 9.0 | 537 |
| 新春41 | 3 | 337 | 14.0 | 31.2 | 32.3 | 76 | 10.4 | 477 |
| 新春43 | 2 | 350 | 13.1 | 30.6 | 28.6 | 76 | 5.8 | 330 |
| 新春44 | 1 | 403 | 15.4 | 33.6 | 37.2 | 93 | 12.4 | 599 |
| 粮春1201 | 1 | 391 | 13.3 | 30.4 | 32.4 | 91 | 7.8 | 451 |
| 粮春1354 | 1 | 374 | 13.3 | 30.4 | 34 | 82 | 3.1 | 709 |
| 新春37 | 2 | 376 | 14.6 | 32.1 | 36.6 | 82 | 13.3 | 519 |
| 新冬36 | 1 | 346 | 13.8 | 31.6 | 35.4 | 78 | 9.2 | 459 |
| 均值 | -- | 360 | 13.7 | 31.3 | 31.8 | 83 | 9.6 | 515 |

 **表25 昌吉州小麦烘焙品质评分值统计表**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 品种 | 新春263份 | 新春33 1份 | 新春37 2份 | 新春41 2份 | 新春44 1份 | 新冬18 4份 | 新冬22 5份 | 新冬36 1份 |
| 平均分数/分 | 73 | 70 | 70 | 65 | 70 | 58  | 69 | 52 |

 2、伊犁州

 伊犁州共采集小麦样品26份，覆盖霍城县、伊宁县、新源县、尼勒克县、特克斯县、察布查尔县等6个县，涉及伊农18、新冬41、新冬42、新冬46、新冬50、新冬52、宁春4、宁春16共8个品种。从各项指标结果看，降落数值变幅269s—382s，均值315s，≥300s的占61.5%；粗蛋白质变幅10.6%—14.9%，均值 13.3%，≥14.0%的占 38.5%；湿面筋变幅24.6%—33.8%，均值30.2%，≥32.0%的占23.1%；沉淀值变幅17.4mL—43.0mL，均值30.2mL，≥40mL的占3.8%；面筋指数变幅39—88，均值66，≥60的占65.4%；稳定时间变幅2.0min—10.4min，均值5.2min，≥7min的占34.6%，≥10min的占7.7%，≤2.5min的占19.2%；最大拉伸阻力135min变幅为114EU—478EU，均值为302EU（见表26）。其中，4个品种的8份样品品质质量较优，选取进行烘焙试验，分数在58—79分之间，烘焙结果平均70分（见表27）。

**表26 伊犁州各品种小麦主要品质指标统计表**

| 品种 | 样品数 | 降落数值/s | 粗蛋白质/% | 湿面筋/% | 沉淀值/ml | 面筋指数 | 稳定时间/min | 最大拉伸阻力135min /EU |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 宁春16 | 1 | 352 | 14.1 | 32.5 | 28.5 | 48 | 10.4 | 424 |
| 宁春4 | 4 | 303 | 11.9 | 26.1 | 22.8 | 75 | 8.3 | 310 |
| 新冬41 | 4 | 324 | 13.5 | 31.0 | 31.0 | 62 | 3.6 | 300 |
| 新冬42 | 3 | 347 | 13.9 | 31.6 | 36.4 | 50 | 2.9 | 168 |
| 新冬46 | 1 | 298 | 11.8 | 28.4 | 23.4 | 53 | 2.8 | 253 |
| 新冬50 | 2 | 327 | 13.8 | 31.4 | 33.1 | 64 | 4.6 | 307 |
| 新冬52 | 4 | 315 | 13.6 | 31.3 | 30.9 | 77 | 5.5 | 382 |
| 伊农18 | 7 | 297 | 13.6 | 30.5 | 31.3 | 69 | 5.0 | 296 |
| 均值 | — | 315 | 13.3 | 30.2 | 30.2 | 66 | 5.2 | 302 |

**表27 伊犁州小麦烘焙品质评分值统计表**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 品种 | 宁春16 1份 | 宁春4 4份 | 新冬41  1份 | 新冬52 2份 |
| 平均分数/分 | 68 | 76 | 58 | 68 |

 3、塔城地区

塔城地区共采集小麦样品43份，覆盖乌苏市、沙湾县、裕民县、额敏县、塔城市等5县市，涉及新春17、新春26、新春37、新春39、新春41、新春43、新春44、新春48、新冬17、新冬18、新冬22、新冬35、新冬41共13个品种。从各项指标结果看，降落数值变幅296s—391s，均值340s，≥300s的占95.3%；粗蛋白质变幅11.3%—15.8%，均值 13.5%，≥14.0%的占25.6%，≥15.0%的占11.6%；湿面筋变幅25.7%—34.6%，均值30.2%，≥32.0%的占16.3%；沉淀值变幅23.0mL—39.7mL，均值31.2mL，≥40mL的占0.0%；面筋指数变幅19—99，均值80，≥60的占90.7%；稳定时间变幅2.2min—29.7min，均值9.4min，≥7min的占69.8%，≥10min的占32.6%，≤2.5min的占2.3%；最大拉伸阻力135min变幅为120EU—681EU，均值为396EU（见表28）。其中，7个品种16份样品品质质量较优，对其进行烘焙试验，分数在50—81分之间，烘焙结果平均值69分（见表29）。

**表28 塔城地区各品种小麦主要品质指标统计表**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 品种 | 样 品 数 | 降落数值/s | 粗蛋白质/% | 湿面筋/% | 沉淀值/ml | 面筋指数 | 稳定时间/min | 最大拉伸阻力135min /EU |
| 新春17 | 2 | 380 | 13.4 | 30.5 | 38.5 | 78 | 6.4 | 376 |
| 新春26 | 5 | 353 | 13.8 | 30.3 | 30.9 | 86 | 10.4 | 416 |
| 新春37 | 4 | 334 | 13.1 | 27.9 | 28.2 | 96 | 9.4 | 471 |
| 新春39 | 1 | 299 | 14.5 | 32.5 | 36.0 | 50 | 10.4 | 309 |
| 新春41 | 1 | 322 | 14.4 | 29.1 | 29.0 | 89 | 7.8 | 425 |
| 新春43 | 1 | 379 | 15.1 | 31.3 | 33.9 | 65 | 5.0 | 364 |
| 新春44 | 1 | 349 | 13.2 | 30.9 | 29.9 | 96 | 13.5 | 529 |
| 新春48 | 1 | 296 | 13.6 | 29.7 | 26.8 | 44 | 10.2 | 120 |
| 新冬17 | 1 | 315 | 15.1 | 33.9 | 38.5 | 93 | 3.0 | 186 |
| 新冬18 | 20 | 335 | 13.0 | 30.0 | 30.4 | 82 | 8.6 | 390 |
| 新冬22 | 3 | 352 | 14.3 | 31.7 | 31.3 | 65 | 16.2 | 596 |
| 新冬35 | 1 | 360 | 13.9 | 31.5 | 39.7 | 65 | 6.8 | 353 |
| 新冬41 | 2 | 346 | 13.8 | 31.2 | 29.9 | 68 | 2.8 | 212 |
| 均值 | ---- | 340 | 13.5 | 30.2 | 31.2 | 80 | 9.4 | 396 |

**表29 塔城地区小麦烘焙品质评分值统计表**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 品种 | 新冬18 5份 | 新冬22 3份 | 新春26 2份  | 新春37 3份 | 新春391份 | 新春44 1份 | 新春41 1份 |
| 平均分数/分 | 70 | 72 | 69 | 65 | 69 | 81 | 57 |

4、阿勒泰地区

阿勒泰地区共采集小麦样品5份，样品取自富蕴县和青河县，涉及新春29、新春41和新春44三个品种。从各项指标结果看，降落数值变幅291s—339s，均值 309s，≥300s的占40.0%；粗蛋白质变幅11.4%—14.8%，均值12.4%，≥14.0%的占20.0%；湿面筋变幅26.4%—31.4%，均值28.3%，≥32.0%的样品占0.0%；沉淀值变幅25.0mL—38.0mL，均值29.4mL，≥40mL的占0.0%；面筋指数变幅64—95，均值81，≥60的占100%；稳定时间变幅2.0min—7.2min，均值4.7min，≥7.0min的占20.0%，≤2.5min的占20.0%；最大拉伸阻力135min变幅为185EU—433EU，均值为302EU（见表30）。有1份样品品质质量较优，对其进行烘焙试验，烘焙结果67分（见表31）。

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 品种 | 样品数 | 降落数值/s | 粗蛋白质/% | 湿面筋/% | 沉淀值/ml | 面筋指数 | 稳定时间/min | 最大拉伸阻力135min /EU |
| 新春29 | 1 | 298 | 11.4 | 26.9 | 27.0 | 64 | 2.0 | 185 |
| 新春41 | 3 | 303 | 12.5 | 28.2 | 29.7 | 83 | 5.2 | 297 |
| 新春44 | 1 | 339 | 12.8 | 30.0 | 31.0 | 94 | 5.8 | 433 |
| 均值 | -- | 309 | 12.4 | 28.3 | 29.4 | 81 | 4.7 | 302 |

**表30 阿勒泰地区各品种小麦主要品质指标统计表**

**表31 阿勒泰地区小烘焙品质评分值统计表**

|  |  |
| --- | --- |
| 品种 | 新春41（1份）  |
| 平均分数（分） | 67 |

5、哈密市

哈密市共采集小麦样品6份，样品取自哈密市巴里坤县，涉及新春29和新春37两个品种。从各项指标结果看，降落数值变幅326s—365s，均值 349s，≥300s的占100%；粗蛋白质变幅12.0%—14.2%，均值13.4%，≥14.0%的占33.3%；湿面筋变幅28.2%—32.3%，均值30.7%，≥32.0%的占16.7%；沉淀值变幅23.9mL—34.0mL，均值29.5mL，≥40mL的占0.0%；面筋指数变幅49—84，均值66，≥60的占50%；稳定时间变幅2.1min—4.8min，均值3.0min，≤2.5min的占66.7%；最大拉伸阻力135min变幅为127EU—301EU，均值为206EU（见表32）。

**表32 哈密市各品种小麦主要品质指标统计表**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 品种 | 样品数 | 降落数值/s | 粗蛋白质/% | 湿面筋/% | 沉淀值/ml | 面筋指数 | 稳定时间/min | 最大拉伸阻力135min /EU |
| 新春29 | 4 | 347 | 13.0 | 30.2 | 27.3 | 58 | 2.2 | 162 |
| 新春37 | 2 | 354 | 14.2 | 31.8 | 33.8 | 82 | 4.7 | 294 |
| 均值 | --- | 349 | 13.4 | 30.7 | 29.5 | 66 | 3.0 | 206 |

 6、巴州

巴州共采集小麦样品6份，样品取自巴州和硕县和和静县，涉及新冬22、新春26和新春37等三个品种。从各项指标结果看，降落数值变幅284s—395s，均值 334s，≥300s的占83.3%；粗蛋白质变幅12.9%—16.0%，均值14.3%，≥14.0%的占66.7%，≥15.0%的占33.3%；湿面筋变幅27.4%—33.8%，均值31.1%，≥32.0%的样品占33.3%；沉淀值变幅31.6mL—43.6mL，均值36.6mL，≥40mL的占16.7%；面筋指数变幅53—87，均值71，≥60的占83.3%；稳定时间变幅7.2min—15.3min，均值11.6min，≥7.0min的占100%，≥10.0min的占66.7%；最大拉伸阻力135min变幅为380EU—777EU，均值为525EU（见表33）。 其中3个品种3份样品品质质量较优，对其进行烘焙试验，分数在66—74分之间，烘焙品质评分平均值69分（见表34）。

**表33 巴州各品种小麦主要品质指标统计表**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 品种 | 样品数 | 降落数值/s | 粗蛋白质/% | 湿面筋/% | 沉淀值/ml | 面筋指数 | 稳定时间/min | 最大拉伸阻力135min /EU |
| 新冬22 | 1 | 318 | 14.3 | 31.1 | 34.3 | 87 | 14.1 | 513 |
| 新春26 | 3 | 357 | 15.1 | 32.4 | 39.3 | 62 | 10.3 | 522 |
| 新春37 | 2 | 307 | 13.2 | 29.1 | 33.8 | 76 | 12.2 | 536 |
| 均值 | -- | 334 | 14.3 | 31.1 | 36.6 | 71 | 11.6 | 525 |

 **表34 巴州小麦烘焙品质评分值统计表**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 品种 | 新春26  2份 | 新冬22 1份 |
| 平均分数（分） | 71 | 66 |

 7、阿克苏地区

 阿克苏地区共采集小麦样品21份，覆盖库车县、沙雅县、阿瓦提县、拜城县、新和县等5个县市，涉及新冬22、邯郸5316、新冬60、永良15四个品种。从各项指标结果看，降落数值变幅272s—351s，均值304s，≥300s的占42.9%；粗蛋白质变幅10.9%—14.4%，均值12.7%，≥14.0%的占19.1%；湿面筋变幅24.6%—32.1%，均值28.6%，≥32.0%的占4.8%；沉淀值变幅19.2mL—38.2mL，均值28.1 mL，≥40mL的占0.0%；面筋指数变幅33—98，均值73，≥60的占85.7%；稳定时间变幅1.4min—19.6min，均值8.0min，≥7min的占76.2%，≥10.0min的占9.5%，≤2.5min的占4.8%；最大拉伸阻力135min变幅 108EU—522EU，均值376EU（见表35）。其中，2个品种的9份样品品质质量较优，对其进行烘焙试验，分数在36—63分之间，烘焙品质评分平均值48分（见表36）。

**表35 阿克苏地区各品种小麦主要品质指标统计表**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 品种 | 样品数 | 降落数值/s | 粗蛋白质/% | 湿面筋/% | 沉淀值/ml | 面筋指数 | 稳定时间/min | 最大拉伸阻力135min /EU |
| 新冬22 | 18 | 304 | 12.7 |  28.5 | 28.2 | 75 | 8.0 | 388 |
| 邯郸5316 | 1 | 303 | 14.0 | 32.1 | 32.6 | 33 | 1.4 | 108 |
| 新冬60 | 1 | 275 | 11.3 | 27.1 | 19.2 | 66 | 3.2 | 337 |
| 永良15 | 1 | 329 | 13.6 | 28.8 | 31.9 | 86 | 19.6 | 475 |
| 均值 | — | 304 | 12.7 | 28.6 | 28.1 | 73 | 8.0 | 376 |

**表36 阿克苏地区小麦烘焙品质评分值统计表**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 品种 | 新冬22  8份 | 永良15 1份 |
| 平均分数（分） | 46 | 63 |

 8、喀什地区

 喀什地区共采集小麦样品23份，覆盖巴楚县、岳普湖县、麦盖提县、莎车县、疏附县、叶城县、英吉沙县、伽师县和疏勒等9个市县，只涉及新冬20一个品种。从各项指标结果看，降落数值变幅278s—362s，均值 324s，≥300s的占91.3%；粗蛋白质变幅10.8%—14.2%，均值13.0%，≥14.0%的占17.4%；湿面筋变幅27.9%—33.4%，均值30.7%，≥32%的占17.4%;沉淀值变幅18.3mL—37.0mL，均值28.0mL，≥40mL的占0.0%；面筋指数变幅40—76，均值49，≥60的占4.3%；稳定时间变幅1.0min—4.3min，均值2.0min，≤2.5min的占87.0%；最大拉伸阻力135min变幅 137EU—299EU，均值210EU（见表37）。

**表37 喀什地区各品种小麦主要品质指标统计表**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 品种 | 样品数 | 降落数值/s | 粗蛋白质/% | 湿面筋/% | 沉淀值/ml | 面筋指数 | 稳定时间/min | 最大拉伸阻力135min /EU |
| 新冬20 | 23 | 278—362 | 10.8—14.2 | 27.9—33.4 | 18.3—37.0 | 40—76 | 1.0—4.3 | 137—299 |
| 均值 | — | 324 | 13.0 | 30.7 | 28.0 | 49 | 2.0 | 210 |

 9、和田地区

和田地区共采集小麦样品13份，样品取自墨玉县、和田县、策勒县、于田县、皮山县，只涉及品种新冬20。从各项指标结果看，降落数值变幅254s—370s，均值342s，≥300s的占92.3%；粗蛋白质变幅10.8%—15.2%，均值13.3%，≥14.0%的占30.8%，≥15.0%的占15.4%；湿面筋变幅21.4%—35.5%，均值31.4%，≥32.0%的占38.5%，≥35.0%的占7.6%；沉淀值变幅18.2mL—38.9mL，均值31.7mL，≥40mL的占0.0%；面筋指数变幅16—69，均值44，≥60的占7.7%；稳定时间变幅1.0min—4.9min，均值2.5min，≤2.5min的占61.5%；最大拉伸阻力135min变幅为140EU—412EU，均值为230EU（见表38）。

**表38 和田地区各品种小麦主要品质指标统计表**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 品种 | 样品数 | 降落数值/s | 粗蛋白质/% | 湿面筋/% | 沉淀值/ml | 面筋指数 | 稳定时间/min | 最大拉伸阻力135min /EU |
| 新冬20 | 13 | 254—370 | 10.8—15.2 | 21.4—35.5 | 18.2—38.9 | 16—69 | 1.0—4.9 | 140—412 |
| 均值 | - | 342 | 13.3 | 31.4 | 31.7 | 44 | 2.5 | 230 |

10、克州

克州共采集小麦样品6份，样品取自阿克陶县，涉及品种新冬20和新冬57。从各项指标结果看，降落数值变幅284s—308s，均值300s，≥300s的占66.7%；粗蛋白质变幅12.7%—13.8%，均值 13.3%，≥14.0%的占0.0%；湿面筋变幅29.7%—31.5%，均值30.6%，≥32.0%的占0.0%；沉淀值变幅24.8mL—33.2mL，均值27.5mL，≥40mL的占0.0%；面筋指数变幅40—45，均值43，≥60的占0.0%；稳定时间变幅1.9min—3.3min，均值2.6min；≥7min的占0.0%，≤2.5min的占33.3%；最大拉伸阻力135min变幅为111EU—281EU，均值为186EU（见表39）。

**表39 克州各品种小麦主要品质指标统计表**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 品种 | 样品数 | 降落数值/s | 粗蛋白质/% | 湿面筋/% | 沉淀值/ml | 面筋指数 | 稳定时间/min | 最大拉伸阻力135min /EU |
| 新冬20 | 2 | 307 | 13.6 | 31.2 | 31.6 | 43 | 2.8 | 144 |
| 新冬57 | 4 | 296 | 13.1 | 30.3 | 25.4 | 43 | 2.5 | 206 |
| 均值 | - | 300 | 13.3 | 30.6 | 27.5 | 43 | 2.6 | 186 |

 11、博州

 博州共采集小麦样品1份，样品取自博乐市，品种为新冬22，各项指标如下（见表40、41）。

**表40 博州各品种小麦主要品质指标统计表**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 品种 | 样品数 | 降落数值/s | 粗蛋白质/% | 湿面筋/% | 沉淀值/ml | 面筋指数 | 稳定时间/min | 最大拉伸阻力135min /EU |
| 新冬22 | 1 | 358 | 15.0 | 33.6 | 36.0 | 69 | 9.9 | 365 |

 **表41 博州小麦烘焙品质评分值统计表**

|  |  |
| --- | --- |
| 品种 | 新春22（1份） |
| 平均分数（分） | 73 |

（三）不同品种小麦品质情况分析

本次测报共采集小麦品种30个，15个春麦品种：粮春1201、宁春16、宁春4、新春26、新春29、新春37、新春39、新春41、新春43、新春44、新春17、新春33、新春48、粮春1354和永良15，采集样品53份。15个冬麦品种：新冬17、新冬18、新冬20、新冬22、新冬41、新冬42、伊农18、邯郸5316、新冬35、新冬36、新冬46、新冬50、新冬52、新冬57和新冬60，采集样品132份。不同小麦品种品质指标比较见表42。

**表42 不同小麦品种品质指标比较**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 品种 | 样品数 | 变幅 | 容重/g/L | 不完善粒/% | 粗蛋白质含量/% | 湿面筋含量/% | 降落数值/s | 沉淀值/ml | 面筋指数 | 稳定时间/min | 最大拉伸阻力135min/EU | 所在地区 |
| 新冬17 | 1 | 最小值 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | 塔城 |
| 最大值 | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| 平均值 | 802 | 1.0 | 15.1 | 33.9　 | 315 | 38.5 | 93 | 3.0  | 186 |
| 新冬18 | 29 | 最小值 | 797 | 0.3 | 11.3 | 26.5 | 316 | 25.0  | 41 | 5.3 | 197 | 昌吉塔城　 |
| 最大值 | 862 | 3.7 | 15.8 | 34.6 | 374 | 38.0  | 97 | 17.1 | 681 |
| 平均值 | 835 | 1.6  | 13.0  | 30.1 | 338 | 30.7 | 83 | 8.9 | 422 |
| 新冬20 | 38 | 最小值 | 723 | 0.1 | 10.8 | 21.4 | 254 | 18.2 | 16 | 1.0 | 111 | 喀什 和田克州　 |
| 最大值 | 839 | 5.9 | 15.2 | 35.5 | 370 | 38.9 | 76 | 4.9 | 412 |
| 平均值 | 793 | 1.5  | 13.1  | 31.0  | 329 | 29.5 | 47 | 2.2  | 213 |
| 新冬22 | 31 | 最小值 | 759 | 0.2 | 10.9 | 24.6 | 272 | 20.0 | 44 | 5.0 | 149 | 昌吉 塔城博乐 阿克苏巴州 |
| 最大值 | 858 | 9.7 | 15.5 | 33.7 | 394 | 38.2 | 98 | 29.7 | 841 |
| 平均值 | 794 | 3.3 | 13.2 | 29.8 | 322 | 28.9 | 79 | 10.0 | 475 |
| 新冬35 | 1 | 最小值 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | 　塔城　 |
| 最大值 | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| 平均值 | 810 | 1.8 | 13.9 | 31.5 | 360 | 39.7 | 65 | 6.8 | 353 |
| 新冬36 | 1 | 最小值 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | 　昌吉　 |
| 最大值 | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| 平均值 | 824 | 1.8 | 13.8 | 31.6 | 346 | 35.4 | 78 | 9.2 | 459 |
| 新冬41 | 7 | 最小值 | 796 | 1.4 | 12.4 | 29.0  | 317 | 27.1 | 48 | 2.0  | 130 | 塔城、伊犁、昌吉 |
| 最大值 | 826 | 6.1 | 14.3 | 33.3 | 359 | 33.4 | 82 | 8.0  | 401 |
| 平均值 | 812 | 3.4 | 13.5 | 31.0  | 335 | 30.8 | 65 | 3.5 | 288 |
| 新冬42 | 3 | 最小值 | 802 | 3.3 | 12.8 | 29.7 | 316 | 29.9 | 39 | 2.6 | 114 | 　伊犁　 |
| 最大值 | 816 | 5.7 | 14.9 | 43.0  | 382 | 43.0  | 65 | 3.2 | 259 |
| 平均值 | 808 | 4.4 | 13.9 | 31.6 | 347 | 36.4 | 50 | 2.9 | 168 |
| 新冬46 | 1 | 最小值 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | 　伊犁　 |
| 最大值 | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| 平均值 | 812 | 3.4 | 11.8 | 28.4 | 298 | 23.4 | 53 | 2.8 | 253 |
| 新冬50 | 2 | 最小值 | 793 | 1.8 | 13.7 | 31.1 | 324 | 32.2 | 52 | 2.5 | 136 | 　伊犁　 |
| 最大值 | 806 | 5.5 | 14.0  | 31.7 | 330 | 34.0  | 77 | 6.7 | 478 |
| 平均值 | 800 | 3.7 | 13.9 | 31.4 | 327 | 33.1 | 65 | 4.6 | 307 |
| 新冬52 | 5 | 最小值 | 796 | 1.5 | 12.7 | 29.5 | 287 | 29.5 | 62 | 2.5 | 311 | 伊犁昌吉　 |
| 最大值 | 839 | 4.8 | 14.2 | 33.0  | 342 | 33.7 | 84 | 7.8  | 490 |
| 平均值 | 817 | 2.7 | 13.6 | 31.1 | 320 | 31.5 | 74 | 5.0  | 404 |
| 新冬57 | 4 | 最小值 | 762 | 2.1 | 12.7 | 29.7 | 284 | 24.8 | 40 | 1.9 | 163 | 　克州　 |
| 最大值 | 773 | 5.2 | 13.5 | 30.9 | 304 | 27.0  | 45 | 3.2 | 281 |
| 平均值 | 768 | 3.5 | 13.1 | 30.3 | 296 | 25.4 | 43 | 2.5 | 207 |
| 新冬60 | 1 | 最小值 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | 　阿克苏　 |
| 最大值 | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| 平均值 | 805 | 9.4 | 11.3 | 27.1 | 275 | 19.2 | 66 | 3.2 | 337 |
| 新春17 | 2 | 最小值 | 812 | 1.0  | 12.6 | 29.9 | 369 | 37.6 | 66 | 6.1 | 368 | 　塔城　 |
| 最大值 | 816 | 1.2 | 14.3 | 31.1 | 391 | 39.4 | 91 | 6.7 | 384 |
| 平均值 | 814 | 1.1 | 13.5 | 30.5 | 380 | 38.5 | 79 | 6.4 | 376 |
| 新春26 | 11 | 最小值 | 786 | 0.4 | 13.1 | 27.6 | 320 | 29.2 | 53 | 6.8 | 350 |  塔城 昌吉 巴州 |
| 最大值 | 841 | 3.2 | 16.4 | 34.7 | 416 | 43.6 | 96 | 15.3 | 777 |
| 平均值 | 818 | 1.5 | 14.6 | 31.8 | 369 | 34.5 | 79 | 10.5 | 465 |
| 新春29 | 6 | 最小值 | 786 | 2.7 | 11.4 | 26.9 | 298 | 23.9 | 49  | 2.0  | 127 | 昌吉哈密阿勒泰 |
| 最大值 | 824 | 6.2 | 15.3 | 35.2 | 425 | 37.0  | 75 | 3.5 | 267 |
| 平均值 | 802 | 4.4 | 13.2 | 30.5 | 352 | 28.9 | 60 | 2.3 | 183 |
| 新春33 | 1 | 最小值 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | 　昌吉　 |
| 最大值 | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| 平均值 | 807 | 5.3 | 13.6 | 31.1 | 372 | 31.8 | 89 | 9.0  | 537 |
| 新春37 | 10 | 最小值 | 781 | 1.2 | 12.4 | 25.7 | 284 | 24.0 | 70 | 4.6 | 286 | 昌吉 哈密巴州 塔城 |
| 最大值 | 830 | 5.7 | 15.4 | 32.6 | 385 | 41.7 | 99 | 16.9 | 576 |
| 平均值 | 812 | 2.4 | 13.6 | 29.8 | 341 | 32.1 | 86 | 9.8 | 458 |
| 新春39 | 1 | 最小值 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | 塔城 |
| 最大值 | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| 平均值 | 778 | 3.1 | 14.5 | 32.5 | 299 | 36.0  | 50 | 10.4 | 309 |
| 新春41 | 7 | 最小值 | 802 | 1.4 | 11.4 | 26.4 | 291 | 25.0  | 64 | 4.1 | 228 | 昌吉 塔城阿勒泰 |
| 最大值 | 830 | 12.6 | 15.3 | 33.6 | 397 | 39.8 | 95 | 18.7 | 674 |
| 平均值 | 816 | 4.5 | 13.4 | 29.6 | 320 | 30.7 | 81 | 7.8 | 392 |
| 新春43 | 3 | 最小值 | 798 | 2.2 | 11.8 | 28.8 | 309 | 21.5 | 65 | 4.7 | 267 | 昌吉塔城　 |
| 最大值 | 843 | 3.1 | 15.1 | 32.4 | 391 | 35.6 | 78 | 6.9 | 392 |
| 平均值 | 822 | 2.6 | 13.8 | 30.8 | 360 | 30.3 | 73 | 5.6 | 341 |
| 新春44 | 3 | 最小值 | 809 | 1.9 | 12.8 | 30.0  | 339 | 29.9 | 93 | 5.8 | 433 | 昌吉阿勒泰塔城 |
| 最大值 | 845 | 6.2 | 15.4 | 33.6 | 403 | 37.2 | 96 | 13.5 | 599 |
| 平均值 | 825 | 3.4 | 13.8 | 31.5 | 364 | 32.7 | 94 | 10.6 | 520 |
| 新春48 | 1 | 最小值 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | 　塔城　 |
| 最大值 | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| 平均值 | 771 | 3.0  | 13.6 | 29.7 | 296 | 26.8 | 44 | 10.2 | 120 |
| 粮春1354 | 1 | 最小值 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | 　昌吉　 |
| 最大值 | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| 平均值 | 842 | 1.9 | 13.3 | 30.4 | 374 | 34.0  | 82 | 3.1 | 709 |
| 粮春1201 | 1 | 最小值 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | 　昌吉　 |
| 最大值 | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| 平均值 | 817 | 2.4 | 13.3 | 30.4 | 391 | 32.4 | 91 | 7.8 | 451 |
| 宁春4 | 4 | 最小值 | 771 | 4.2 | 10.6 | 24.6 | 269 | 17.4 | 64 | 7.3 | 195 | 　伊犁　 |
| 最大值 | 814 | 7.7 | 12.9 | 28.0  | 342 | 26.9 | 88 | 9.0  | 424 |
| 平均值 | 796 | 5.9 | 11.9 | 26.1 | 303 | 22.8 | 75 | 8.3 | 311 |
| 宁春16 | 1 | 最小值 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | 　伊犁　 |
| 最大值 | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| 平均值 | 798 | 3.1 | 14.1 | 32.5 | 352 | 28.5 | 48 | 10.4 | 424 |
| 永良15 | 1 | 最小值 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | 　阿克苏　 |
| 最大值 | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| 平均值 | 787 | 0.5 | 13.6 | 28.8 | 329 | 31.9 | 86 | 19.6 | 475 |
| 伊农18 | 7 | 最小值 | 783 | 1.4 | 12.1 | 28.5 | 287 | 26.0  | 57 | 3.5 | 244 | 　伊犁　 |
| 最大值 | 804 | 4.3 | 14.4 | 32.3 | 311 | 35.4 | 80 | 10.0  | 351 |
| 平均值 | 797 | 3.3 | 13.6 | 30.5 | 297 | 31.3 | 69 | 5.0  | 296 |
| 邯郸5316 | 1 | 最小值 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | 　阿克苏　 |
| 最大值 | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| 　 | 平均值 | 782 | 6.5 | 14.0 | 32.1 | 303 | 32.6 | 33 | 1.4 | 108 |

本次测报新冬22、新冬18、新春26、新春37和新冬20样品数量超过10份，系主要种植品种，对5个品种分别分析。

1、新冬18

共采集新冬18小麦样品29份，覆盖塔城、昌吉两个地州。从各项指标结果看，降落数值变幅315s—374s，≥300s的占100%；粗蛋白质变幅11.3%—15.8%，≥14.0%的占6.9%；湿面筋变幅26.5%—34.6%，≥32.0%的占3.4%，未发现≥35.0%的样品；沉淀值变幅25.0mL—38.0mL，未发现≥40mL的样品；面筋指数变幅41—97，≥60的占96.6%；稳定时间变幅5.3min—17.1min，≥7min的占79.3%，≥10min的占27.6%；最大拉伸阻力135min变幅为197EU—681EU（见表43）。对9份样品进行烘焙试验，烘焙品质评分值均值65分。

按照GB/T 17892-1999《优质小麦 强筋小麦》标准评价，29份样品均没有达到强筋小麦标准。

**表43 新冬18小麦主要品质指标统计表**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 地区 | 样品数 | 降落数值/s | 粗蛋白质/% | 湿面筋/% | 沉淀值/ml | 面筋指数 | 稳定时间/min | 最大拉伸阻力135min /EU | 烘焙评分值/分 |
| 昌吉 | 9 | 347 | 12.9 | 30.2 | 31.3 | 86 | 9.7 | 493 | 59（4份） |
| 塔城 | 20 | 335 | 13.0 | 30.0 | 30.4 | 82 | 8.5 | 391 | 70（5份） |
| 均值 | 29 | 341 | 13.0 | 30.1 | 30.9 | 84 | 9.1 | 442 | 65 |

 2、新冬20

共采集新冬20小麦样品38份，样品取自喀什、和田、克州三个地区。从各项指标结果看，降落数值变幅254s—370s，≥300s的占92.1%；粗蛋白质变幅10.8%—15.2%，≥14.0%的占21.1%；湿面筋变幅21.4%—35.5%，≥32.0%的样品占23.7%；沉淀值变幅18.2mL—38.9mL，≥40mL的占0.0%；面筋指数变幅16—76，≥60的占5.3%；稳定时间变幅1.0min—4.9min，没有≥7.0min的样品；最大拉伸阻力135min变幅为111EU—412EU（见表44）。

**表44 新冬20小麦主要品质指标统计表**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 地区 | 样品数 | 降落数值/s | 粗蛋白质/% | 湿面筋/% | 沉淀值/ml | 面筋指数 | 稳定时间/min | 最大拉伸阻力135min /EU |
| 喀什地区 | 23 | 324 | 13.0 | 30.7 | 28.0 | 49 | 2.0 | 210 |
| 和田地区 | 13 | 342 | 13.3 | 31.4 | 31.7 | 44 | 2.5 | 230 |
| 克州 | 2 | 307 | 13.6 | 31.2 | 31.6 | 43 | 2.8 | 145 |
| 均值 | 38 | 324 | 13.3 | 31.1 | 30.4 | 45 | 2.4 | 195 |

3、新冬22

共采集新冬22小麦样品31份，覆盖阿克苏、塔城、昌吉、博州、巴州等五地州。从各项指标结果看，降落数值变幅272s—394s，≥300s的占64.5%；粗蛋白质变幅10.9%—15.5%，≥14.0%的占35.5%；湿面筋变幅24.6%—33.7%，≥32.0%的占22.6%，≥35.0%的占0%；沉淀值变幅20.0mL—38.0mL，≥40mL的占0%；面筋指数变幅44—98，≥60的占90.3%；稳定时间变幅5.0min—29.7min，≥7min的占87.1%，≥10min的占29.0%；最大拉伸阻力135min变幅为149EU—841EU（见表45）。 对18份样品进行烘焙试验，烘焙品质评分值均值59分。

按照GB/T 17892-1999《优质小麦 强筋小麦》标准评价，31份样品均没有达到强筋小麦标准。但从检验数据可以看出，新冬22在昌吉和塔城的种植效果优于阿克苏。

**表45 新冬22小麦主要品质指标统计表**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 地区 | 样品数 | 降落数值/s | 粗蛋白质/% | 湿面筋/% | 沉淀值/ml | 面筋指数 | 稳定时间/min | 最大拉伸阻力135min /EU | 烘焙评分值/分 |
| 昌吉 | 8 | 348 | 13.5 | 31.5 | 28.1 | 87 | 11.7 | 634 | 69（5份） |
| 塔城 | 3 | 352 | 14.3 | 31.7 | 31.3 | 84 | 16.2 | 596 | 72（3份） |
| 阿克苏 | 18 | 304 | 12.7 | 28.5 | 28.2 | 75 | 8.0 | 388 | 46（8份） |
| 博州 | 1 | 358 | 15.0 | 33.6 | 36.0 | 69 | 9.9 | 365 | 73（1份） |
| 巴州 | 1 | 318 | 14.3 | 31.1 | 34.3 | 87 | 14.1 | 513 | 36（1份） |
| 均值 | 31 | 336 | 14.0 | 31.3 | 31.6 | 80 | 12.0 | 499 | 59 |

4、新春26

共采集新春26小麦样品11份，覆盖塔城、昌吉、巴音郭楞等三个地州。从各项指标结果看，降落数值变幅320s—416s，≥300s的占100%；粗蛋白质变幅13.1%—16.4%，≥14.0%的占54.5%；湿面筋变幅27.6%—34.7%，≥32.0%的占45.5%，≥35.0%的占0%；沉淀值变幅29.2mL—43.6mL，≥40mL的占9.1%；面筋指数变幅53—96，≥60的占90.9%；稳定时间变幅6.8min—15.3min，≥7min的占81.8%，≥10min的占45.5%；最大拉伸阻力135min变幅为350EU—777EU（见表46）。对7份样品进行烘焙试验，烘焙品质评分值均值71分。

按照GB/T 17892-1999《优质小麦 强筋小麦》标准评价，11份样品均没有达到强筋小麦标准。

**表46 新春26小麦主要品质指标统计表**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 地区 | 样品数 | 降落数值/s | 粗蛋白质/% | 湿面筋/% | 沉淀值/ml | 面筋指数 | 稳定时间/min | 最大拉伸阻力135min /EU | 烘焙评分值/分 |
| 塔城 | 5 | 353 | 13.8 | 30.3 | 30.9 | 86 | 10.4 | 416 | 69（2份） |
| 昌吉 | 3 | 407 | 15.4 | 33.5 | 35.8 | 84 | 10.7 | 489 | 73（3份） |
| 巴州 | 3 | 357 | 15.1 | 32.4 | 39.3 | 62 | 10.3 | 522 | 70（2份） |
| 均值 | 11 | 372 | 14.8 | 32.1 | 35.3 | 77 | 10.5 | 476 | 71 |

（注：主要品种在不同地区种植的小麦是依照≧10份样品量选定。）

5、新春37

共采集新春37小麦样品10份，样品取自昌吉、巴音郭楞、塔城、哈密等四个地区。从各项指标结果看，降落数值变幅284s—385s，≥300s的占90%；粗蛋白质变幅12.4%—15.4%，≥14.0%的占40.0%；湿面筋变幅25.7%—32.6%，≥32.0%的样品占20.0%；沉淀值变幅24.0mL—41.7mL，≥40mL的占10.0%；面筋指数变幅70—99，≥60的占100%；稳定时间变幅4.6min—16.9min，≥10min的占50.0%；最大拉伸阻力135min变幅为286EU—576EU（见表47）。对5份样品进行烘焙试验，烘焙品质评分值均值67分。

按照GB/T 17892-1999《优质小麦 强筋小麦》标准评价，10份样品均没有达到强筋小麦标准。

**表47 新春37小麦主要品质指标统计表**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 地区 | 样品数 | 降落数值/s | 粗蛋白质/% | 湿面筋/% | 沉淀值/ml | 面筋指数 | 稳定时间/min | 最大拉伸阻力135min /EU | 烘焙评分值/分 |
| 昌吉 | 2 | 376 | 14.6 | 32.1 | 36.6 | 82 | 13.3 | 519 | 70（2份） |
| 巴州 | 2 | 307 | 13.2 | 29.1 | 33.8 | 76 | 12.2 | 537  | / |
| 塔城 | 4 | 334 | 13.1 | 27.9 | 28.2 | 95 | 9.4 | 471 | 65（3份） |
| 哈密 | 2 | 354 | 14.2 | 31.9 | 33.9 | 82 | 4.7 | 294 | / |
| 均值 | 10 | 343 | 13.8 | 30.3 | 33.1 | 84 | 9.9 | 455 | 67 |

（四）收获小麦品质指标达标情况分析

本次测报检验样品185份，达到优质强筋小麦一等标准、优质强筋小麦二等标准、优质弱筋小麦标准的样品均为0份。

1. 优质强筋小麦达标情况

有35份样品稳定时间超过10min，对湿面筋、粗蛋白和烘焙品质评分综合评价达不到标准[GB/T 17892-1999](http://down.foodmate.net/standard/sort/3/1310.html%22%20%5Ct%20%22http%3A//down.foodmate.net/standard/_blank%22%20%5Co%20%22GB/T%2017892-1999%20%E4%BC%98%E8%B4%A8%E5%B0%8F%E9%BA%A6%20%E5%BC%BA%E7%AD%8B%E5%B0%8F%E9%BA%A6) 《优质小麦 强筋小麦》一等要求，其中湿面筋均达不到35.0%，烘焙品质评分<80分。有10份样品湿面筋、粗蛋白符合二等要求，但烘焙品质评分<80分，也达不到二等要求。具体检测结果见表48。

**表48 稳定时间超过10min的小麦样品**

| 序号 | 地、州（市）县 | 品种 | 容重/g/L | 粗蛋白质/% | 湿面筋/% | 降落数值/s | 稳定时间/min | 最大拉伸阻力135min /EU | 烘焙评分值 /分 |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 阿克苏沙雅县 | 新冬22 | 772 | 12.9  | 30.0  | 320 | 11.0  | 522  |  |
| 2 | 塔城沙湾县 | 新春48 | 771 | 13.6  | 29.7  | 296 | 10.2  | 120  |  |
| 3 | 塔城沙湾县 | 新春39 | 778 | 14.5  | 32.5  | 299 | 10.4  | 309  | 69  |
| 4 | 塔城沙湾县 | 新冬18 | 807 | 11.3  | 28.7  | 344 | 13.7  | 197  |  |
| 5 | 塔城乌苏市 | 新冬22 | 798 | 14.4  | 32.9  | 338 | 10.8  | 619  | 75  |
| 6 | 塔城沙湾县 | 新冬18 | 803 | 12.2  | 29.8  | 340 | 10.4  | 413  |  |
| 7 | 库尔勒和硕县 | 新春37 | 797 | 13.5  | 30.8  | 330 | 11.9  | 570  |  |
| 8 | 库尔勒和硕县 | 新春26 | 790 | 16.0  | 33.8  | 395 | 15.3  | 408  | 67  |
| 9 | 库尔勒和硕县 | 新冬22 | 765 | 14.3  | 31.1  | 318 | 14.1  | 513  | 66  |
| 10 | 库尔勒和静县 | 新春37 | 781 | 12.9  | 27.4  | 284 | 12.5  | 503  |  |
| 11 | 伊犁尼勒克县 | 伊农18 | 783 | 12.1  | 28.5  | 293 | 10.0  | 279  |  |
| 12 | 伊犁尼勒克县 | 宁春16 | 798 | 14.1  | 32.5  | 352 | 10.4  | 424  | 68  |
| 13 | 塔城塔城市 | 新春37 | 830 | 14.0  | 28.1  | 342 | 11.4  | 469  | 72  |
| 14 | 塔城塔城市 | 新冬18 | 862 | 13.2  | 27.2  | 333 | 12.0  | 331  | 63  |
| 15 | 阿克苏库车县 | 永良15 | 787 | 13.6  | 28.8  | 329 | 19.6  | 475  | 63  |
| 16 | 塔城塔城市 | 新冬22 | 828 | 13.0  | 28.4  | 354 | 29.7  | 544  | 67  |
| 17 | 塔城塔城市 | 新冬18 | 846 | 12.1  | 26.6  | 335 | 10.2  | 376  |  |
| 18 | 塔城塔城市 | 新春37 | 808 | 12.8  | 29.9  | 342 | 10.0  | 576  |  |
| 19 | 塔城塔城市 | 新春26 | 822 | 13.9  | 31.5  | 350 | 14.8  | 467  | 71  |
| 20 | 塔城塔城市 | 新春26 | 822 | 13.4  | 31.2  | 357 | 15.0  | 407  |  |
| 21 | 塔城额敏县 | 新冬18 | 854  | 13.3  | 31.2  | 348 | 11.1 | 361 | 80 |
| 22 | 塔城额敏县 | 新春44 | 845 | 13.2  | 30.9  | 348 | 13.5  | 529  | 81 |
| 23 | 昌吉奇台县 | 新冬22 | 828 | 14.3  | 32.3  | 332 | 13.0  | 490  | 69 |
| 24 | 昌吉吉木萨尔县 | 新冬22 | 774  | 14.7  | 33.3  | 306 | 19.5  | 698  | 74 |
| 25 | 昌吉呼图壁县 | 新冬18 | 818 | 12.6  | 29.4  | 331 | 10.4  | 365  | 55 |
| 26 | 昌吉奇台县 | 新冬18 | 798 | 13.2  | 30.9  | 315 | 17.1  | 518  | 71 |
| 27 | 昌吉阜康市 | 新冬22 | 826 | 12.8  | 30.6  | 354 | 12.5  | 741  |  |
| 28 | 昌吉奇台县 | 新冬18 | 861 | 13.1  | 29.4  | 346 | 11.0  | 525  |  |
| 29 | 昌吉阜康市 | 新冬22 | 822 | 13.1  | 31.1  | 358 | 14.8  | 841  |  |
| 30 | 昌吉奇台县 | 新春44 | 809 | 15.4  | 33.6  | 403  | 12.4  | 599  | 70 |
| 31 | 昌吉奇台县 | 新春26 | 810 | 16.4  | 34.7  | 416  | 10.9  | 452  | 77 |
| 32 | 昌吉奇台县 | 新春37 | 812 | 15.4  | 32.6  | 385  | 16.9  | 549  | 77 |
| 33 | 昌吉吉木萨尔县 | 新冬22 | 791 | 12.6  | 30.4  | 328  | 13.1  | 762  | 58 |
| 34 | 昌吉吉木萨尔县 | 新春26 | 825 | 13.8  | 31.6  | 396  | 11.6  | 504  | 74 |
| 35 | 昌吉木垒县 | 新春41 | 821 | 15.3  | 33.6  | 397  | 18.7  | 674  | 70 |

 **注：黄色部分为未达标指标（优质小麦 强筋小麦一等标准），紫色部分是降二等仍因烘焙评分值<80分达二等标准的样品。**

有53份样品稳定时间在7—10min，对湿面筋、粗蛋白和烘焙品质评分综合评价达不到标准[GB/T 17892-1999](http://down.foodmate.net/standard/sort/3/1310.html%22%20%5Ct%20%22http%3A//down.foodmate.net/standard/_blank%22%20%5Co%20%22GB/T%2017892-1999%20%E4%BC%98%E8%B4%A8%E5%B0%8F%E9%BA%A6%20%E5%BC%BA%E7%AD%8B%E5%B0%8F%E9%BA%A6) 《优质小麦 强筋小麦》二等要求，其中有10份样品湿面筋、粗蛋白达标，但是烘焙品质评分<80。具体检测结果见表49。

**表49 稳定时间在在7—10min的小麦样品**

| 序号 | 地、州（市）县 | 品种 | 容重/g/L | 粗蛋白质/% | 湿面筋/% | 降落数值/s | 稳定时间/min | 最大拉伸阻力135min /EU | 烘焙评分值 /分 |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 阿克苏新和县 | 新冬22 | 796 | 11.4  | 26.9  | 289 | 7.4  | 307  | 36  |
| 2 | 阿克苏拜城县 | 新冬22 | 784 | 12.9  | 27.1  | 297 | 9.6  | 299  | 48  |
| 3 | 阿克苏拜城县 | 新冬22 | 771 | 13.0  | 27.9  | 300 | 8.0  | 149  |  |
| 4 | 阿克苏拜城县 | 新冬22 | 766 | 12.0  | 26.1  | 285 | 9.3  | 294  | 44  |
| 5 | 阿克苏拜城县 | 新冬22 | 782 | 12.1  | 27.0  | 294 | 7.0  | 342  |  |
| 6 | 阿克苏拜城县 | 新冬22 | 768 | 13.0  | 27.4  | 286 | 7.5  | 280  | 44  |
| 7 | 阿克苏拜城县 | 新冬22 | 766 | 12.1  | 27.5  | 290 | 7.4  | 324  | 49  |
| 8 | 阿克苏阿瓦提县 | 新冬22 | 759 | 14.4  | 31.9  | 340 | 9.0  | 499  | 55  |
| 9 | 阿克苏沙雅县 | 新冬22 | 788 | 14.2  | 31.6  | 294 | 7.6  | 443  | 44  |
| 10 | 阿克苏沙雅县 | 新冬22 | 804 | 14.0  | 31.5  | 351 | 8.5  | 455  | 46  |
| 11 | 阿克苏沙雅县 | 新冬22 | 793 | 13.4  | 30.4  | 312 | 8.0  | 494  |  |
| 12 | 阿克苏沙雅县 | 新冬22 | 772 | 12.9  | 29.0  | 293 | 8.0  | 481  |  |
| 13 | 阿克苏沙雅县 | 新冬22 | 790 | 12.6  | 29.9  | 334 | 9.4  | 487  |  |
| 14 | 塔城乌苏市 | 新冬22 | 806 | 15.5  | 33.7  | 363 | 8.1  | 626  | 74  |
| 15 | 塔城沙湾县 | 新冬18 | 805 | 12.7  | 29.9  | 332 | 7.7  | 681  |  |
| 16 | 库尔勒和静县 | 新春26 | 788 | 14.0  | 30.5  | 320 | 7.2  | 380  |  |
| 17 | 库尔勒和硕县 | 新春26 | 786 | 15.3  | 33.0  | 357 | 8.4  | 777  | 74  |
| 18 | 塔城塔城市 | 新春37 | 815 | 13.3  | 28.0  | 327 | 8.8  | 362  | 72  |
| 19 | 塔城塔城市 | 新春37 | 830 | 12.4  | 25.7  | 323 | 7.4  | 475  | 50  |
| 20 | 塔城塔城市 | 新春26 | 837 | 13.2  | 27.8  | 354 | 8.5  | 434  | 67  |
| 21 | 塔城塔城市 | 新春41 | 830 | 14.4  | 29.1  | 322 | 7.8  | 425  | 57  |
| 22 | 阿克苏库车县 | 新冬22 | 796 | 11.1  | 24.6  | 342 | 7.5  | 451  |  |
| 23 | 博乐博乐市 | 新冬22 | 828 | 15.0  | 33.6  | 358 | 9.9  | 365  | 73 |
| 24 | 塔城沙湾县 | 新冬18 | 816 | 15.8  | 34.6  | 343 | 7.6  | 352  | 73 |
| 25 | 塔城额敏县 | 新冬18 | 852 | 13.1  | 30.9  | 340 | 7.0  |  355  |  |
| 26 | 伊犁特克斯县 | 宁春4 | 795  | 10.6  | 25.1  | 310 | 9.0  | 424  | 77 |
| 27 | 伊犁特克斯县 | 宁春4 | 805 | 11.3  | 24.6  | 290 | 7.8  | 300  | 71 |
| 28 | 伊犁特克斯县 | 宁春4 | 814 | 12.9  | 28.0  | 342 | 9.0  | 323  | 79 |
| 29 | 伊犁特克斯县 | 宁春4 | 771  | 12.7  | 26.7  | 269 | 7.3  | 195  | 76 |
| 30 | 昌吉呼图壁县 | 新冬18 | 837 | 12.8  | 30.2  | 365 | 9.6  | 486  |  |
| 31 | 昌吉呼图壁县 | 新冬18 | 846 | 14.0  | 31.5  | 344 | 9.1  | 575  | 56 |
| 32 | 塔城裕民县 | 新冬18 | 812 | 13.6  | 31.5  | 323  | 7.9  | 472  | 69 |
| 33 | 塔城裕民县 | 新冬18 | 811 | 13.4  | 31.6  | 317  | 7.9  | 527  |  |
| 34 | 塔城裕民县 | 新冬18 | 797 | 13.8  | 31.0  | 316  | 7.2  | 586  | 67 |
| 35 | 塔城裕民县 | 新冬18 | 842 | 13.3  | 29.4  | 331  | 8.9  | 379  |  |
| 36 | 塔城裕民县 | 新冬18 | 842 | 12.4  | 29.0  | 334  | 8.9  | 313  |  |
| 37 | 塔城裕民县 | 新冬18 | 845 | 13.2  | 31.0  | 353  | 8.7  | 290  |  |
| 38 | 塔城裕民县 | 新冬18 | 844 | 13.0  | 30.4  | 336  | 9.4  | 332  |  |
| 39 | 塔城裕民县 | 新冬18 | 844 | 12.3  | 29.6  | 346  | 8.9  | 356  |  |
| 40 | 塔城奇台县 | 粮春1201 | 817 | 13.3  | 30.4  | 391  | 7.8  | 451  |  |
| 41 | 昌吉吉木萨尔县 | 新冬22 | 828 | 14.1  | 32.4  | 380  | 8.5  | 672  | 78 |
| 42 | 昌吉吉木萨尔县 | 新春33 | 807 | 13.6  | 31.1  | 372  | 9.0  | 537  | 70 |
| 13 | 昌吉吉木萨尔县 | 新春37 | 822 | 13.8  | 31.6  | 366  | 9.6  | 489  | 64 |
| 44 | 昌吉吉木萨尔县 | 新冬36 | 824 | 13.8  | 31.6  | 346  | 9.2  | 459  | 52 |
| 45 | 昌吉木垒县 | 新春26 | 841 | 16.1  | 34.2  | 409  | 9.5  | 512  | 67 |
| 46 | 昌吉木垒县 | 新春41 | 802 | 13.4  | 30.4  | 314  | 8.4  | 411  | 60 |
| 47 | 昌吉木垒县 | 新冬22 | 832 | 14.4  | 32.2  | 394  | 7.2  | 500  | 66 |
| 48 | 昌吉木垒县 | 新冬18 | 834 | 12.0  | 29.4  | 342  | 7.7  | 468  | 52 |
| 49 | 昌吉木垒县 | 新冬18 | 848 | 13.2  | 31.4  | 354  | 9.6  | 588  |  |
| 50 | 阿勒泰富蕴县 | 新春41 | 810 | 14.8  | 31.4  | 291  | 7.2  | 367  | 67 |
| 51 | 伊犁察布查尔县 | 新冬41 | 820  | 14.3  | 32.6  | 332  | 8.0  | 401  | 58 |
| 52 | 伊犁察布查尔县 | 新冬52 | 818  | 14.2  | 32.4  | 342  | 7.6  | 381  | 65 |
| 53 | 伊犁察布查尔县 | 新冬52 | 822  | 14.2  | 33.0  | 335  | 7.8  | 428  | 70 |

**注：黄色部分为未达标指标（优质小麦 强筋小麦二等标准），绿色部分为烘焙评分值<80分未达二等标准的样品。**

2、优质弱筋小麦达标情况

有43份样品稳定时间小于2.5min，但是湿面筋、粗蛋白和降落数值达不到标准[GB/T 17893-1999](http://down.foodmate.net/standard/sort/3/1310.html%22%20%5Ct%20%22http%3A//down.foodmate.net/standard/_blank%22%20%5Co%20%22GB/T%2017892-1999%20%E4%BC%98%E8%B4%A8%E5%B0%8F%E9%BA%A6%20%E5%BC%BA%E7%AD%8B%E5%B0%8F%E9%BA%A6)《优质小麦 弱筋小麦》的要求，具体检测结果见表50。

**表50 稳定时间小于2.5min的小麦样品**

| 序号 | 地、州（市）县 | 品种 | 容重/g/L | 粗蛋白质/% | 湿面筋/% | 降落数值/s | 稳定时间/min | 最大拉伸阻力135min /EU | 烘焙评分值 /分 |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 喀什巴楚县 | 新冬20 | 783 | 12.2  | 29.9  | 322 | 1.9  | 294  | - |
| 2 | 喀什巴楚县 | 新冬20 | 723 | 14.2  | 33.4  | 325 | 1.0  | 196  | - |
| 3 | 和田和田县 | 新冬20 | 780 | 10.8  | 21.4  | 254 | 1.0  | 412  | - |
| 4 | 和田和田县 | 新冬20 | 799 | 13.1  | 30.5  | 360 | 2.0  | 248  | - |
| 5 | 和田策勒县 | 新冬20 | 792 | 12.8  | 30.2  | 316 | 1.7  | 276  | - |
| 6 | 和田策勒县 | 新冬20 | 816 | 13.0  | 31.1  | 357 | 2.1  | 207  | - |
| 7 | 阿克苏新和县 | 邯郸5316 | 782 | 14.0  | 32.1  | 303 | 1.4  | 108  | - |
| 8 | 喀什岳普湖县 | 新冬20 | 754 | 14.0  | 32.8  | 362 | 1.8  | 204  | - |
| 9 | 喀什伽师县 | 新冬20 | 805 | 13.4  | 31.7  | 326 | 1.3  | 174  | - |
| 10 | 喀什疏勒县 | 新冬20 | 784 | 12.6  | 30.2  | 323 | 2.1  | 299  | - |
| 11 | 喀什疏勒县 | 新冬20 | 818 | 13.0  | 31.5  | 345 | 1.4  | 178  | - |
| 12 | 喀什岳普湖县 | 新冬20 | 782 | 10.8  | 27.9  | 312 | 2.1  | 259  | - |
| 13 | 喀什叶城县 | 新冬20 | 800 | 12.2  | 29.8  | 329 | 1.7  | 197  | - |
| 14 | 喀什伽师县 | 新冬20 | 812 | 13.2  | 31.5  | 353 | 1.3  | 137  | - |
| 15 | 喀什伽师县 | 新冬20 | 800 | 13.0  | 31.3  | 342 | 1.3  | 157  | - |
| 16 | 喀什伽师县 | 新冬20 | 804 | 13.0  | 31.3  | 342 | 1.2  | 149  | - |
| 17 | 和田策勒县 | 新冬20 | 821 | 13.0  | 31.3  | 338 | 2.5  | 160  | - |
| 18 | 和田于田县 | 新冬20 | 829 | 12.0  | 30.3  | 348 | 2.3  | 161  | - |
| 19 | 克州阿克陶县 | 新冬20 | 779 | 13.8  | 31.5  | 306 | 2.3  | 111  | - |
| 20 | 克州阿克陶县 | 新冬57 | 766 | 13.0  | 30.6  | 304 | 2.0  | 163  | - |
| 21 | 克州阿克陶县 | 新冬57 | 773 | 12.7  | 30.0  | 298 | 1.9  | 281  | - |
| 22 | 伊犁伊宁县 | 新冬41 | 822 | 12.4  | 29.3  | 328 | 2.2  | 241  | - |
| 23 | 伊犁伊宁县 | 新冬41 | 799 | 13.4  | 30.5  | 317 | 2.4  | 337  | - |
| 24 | 伊犁伊宁县 | 新冬50 | 806 | 13.7  | 31.7  | 330 | 2.5  | 136  | - |
| 25 | 喀什英吉沙县 | 新冬20 | 815 | 14.0  | 30.5  | 305 | 1.9  | 238  | - |
| 26 | 喀什英吉沙县 | 新冬20 | 839 | 12.4  | 30.1  | 354 | 2.0  | 206  | - |
| 27 | 和田皮山县 | 新冬20 | 788 | 14.8  | 34.2  | 348 | 1.8  | 140  | - |
| 28 | 和田皮山县 | 新冬20 | 782 | 15.2  | 35.5  | 344 | 2.3  | 309  | - |
| 29 | 塔城乌苏市 | 新冬41 | 802 | 14.2  | 33.3  | 342 | 2.2  | 130  | - |
| 30 | 伊犁尼勒克县 | 新冬52 | 812 | 12.7  | 29.5  | 297 | 2.5  | 410  | - |
| 31 | 伊犁尼勒克县 | 新冬41 | 796 | 14.0  | 31.7  | 320 | 2.0  | 223  | - |
| 32 | 喀什莎车县 | 新冬20 | 798 | 13.9  | 32.2  | 322 | 1.8  | 153  | - |
| 33 | 喀什英吉沙县 | 新冬20 | 788 | 12.2  | 28.6  | 278 | 2.0  | 195  | - |
| 34 | 喀什巴楚县 | 新冬20 | 780  | 13.9  | 31.5  | 326 | 2.4  | 181  | - |
| 35 | 喀什麦盖提县 | 新冬20 | 802 | 13.0  | 30.8  | 336 | 1.7  | 205  | - |
| 36 | 喀什疏附县 | 新冬20 | 768 | 12.6  | 29.4  | 295  | 2.2  | 225  | - |
| 37 | 喀什疏附县 | 新冬20 | 788 | 12.1  | 29.4  | 304  | 2.3  | 251  | - |
| 38 | 喀什英吉沙县 | 新冬20 | 792 | 12.2  | 29.4  | 305  | 2.2  | 252  | - |
| 39 | 哈密巴里坤县 | 新春29 | 790 | 13.8  | 31.6  | 365  | 2.1  | 177  | - |
| 40 | 哈密巴里坤县 | 新春29 | 786 | 13.4  | 31.4  | 362  | 2.2  | 209  | - |
| 41 | 哈密巴里坤县 | 新春29 | 806 | 13.0  | 29.4  | 326  | 2.2  | 134  | - |
| 42 | 哈密巴里坤县 | 新春29 | 812 | 12.0  | 28.2  | 335  | 2.1  | 127  | - |
| 43 | 阿勒泰青河县 | 新春29 | 824 | 11.4  | 26.9  | 298  | 2.0  | 185  | - |

（五）2019年度小麦品质分析

从品质测报数据对比分析，流变学特性指标（稳定时间、最大拉伸阻力）今年表现好于历年，但烘焙品质评分值整体低；内在质量指标降落数值表现好，但面筋含量波动凸显偏低，粗蛋白、沉淀值指标偏低，限制了我区优质小麦达标率。

**从品种上看，**新春26、新春37、新冬18、新冬22这四个品种小麦品质指标表现较好。表现在：**新春26**品种的粗蛋白14.8%、湿面筋32.1%、面筋指数77、稳定时间10.5min、最大拉伸阻力476EU；**新春37**品种的粗蛋白14.0%、湿面筋30.3%、面筋指数84、稳定时间9.9min、最大拉伸阻力455EU；**新冬18**粗蛋白13.0%、湿面筋30.1%、面筋指数84、稳定时间9.2min、最大拉伸阻力442EU；**新冬22**品种的粗蛋白14.0%、湿面筋31.3%、面筋指数77、稳定时间12.0min、最大拉伸阻力499EU，这四个品种小麦主要分布在塔城、昌吉、巴州、阿克苏等地区种植。

1.**相同品种小麦（以我区推广的主导小麦品种新冬20、新冬18、新冬22、新春26、新春37为主）在不同地区种植情况**

（1）新冬20在南疆喀什地区、和田地区和克州三地州种植情况。从品质指标检测数据结果来看，新冬20在三地州的种植效果差距不明显，从近年测报数据可以看出，新冬20种性和优质品质特性、稳产性退化的自然规律已明显显现，品质整体呈下降趋势。各品质指标检测结果在三个地州的表现差异不大，小麦粉流变学特性指标差，面筋指数较低，湿面筋和粗蛋白相对来说表现良好，该品种现阶段仍以满足南疆三地州老百姓的主食要求为主，品质表现一般。

（2）新冬18小麦在北疆塔城地区和昌吉州等地州种植情况。主要质量与品质情况如下：塔城地区种植情况为容重834g/L，粗蛋白质13.0%，湿面筋30.0%，稳定时间8.6min；昌吉州种植情况为容重839g/L，粗蛋白质12.9%，湿面筋30.2%，稳定时间9.7min。结论：新冬18小麦在塔城地区与昌吉州两地质量与品质差异不大，比较去年品质测报结果显示伊犁州种植情况略差于塔城地区与昌吉州两地区，但今年没有在伊犁州采集到该品种样品。

（3）新冬22小麦样品在昌吉州、塔城地区、阿克苏地区、博州和巴州5地州种植情况。主要质量与品质情况如下：昌吉州种植情况为容重811g/L，粗蛋白质13.5%，湿面筋31.5%，稳定时间11.7min；塔城地区种植情况为容重811g/L，粗蛋白质14.3%，湿面筋31.7%，稳定时间16.1min；阿克苏地区种植情况为容重780g/L，粗蛋白质12.7%，湿面筋28.5%，稳定时间8.0min；博州种植情况为容重828g/L，粗蛋白质15.0%，湿面筋33.6%，稳定时间9.9min；巴州种植情况为容重765g/L，粗蛋白质14.3%，湿面筋31.1%，稳定时间14.1min。结论：检测结果显示新冬22整体品质情况、种植效果较好，阿克苏地区种植情况略差于塔城地区、昌吉州、巴州和博州。但与去年结果比较阿克苏地区种植效果有明显提升，与小麦种品种、田间管理和2019年气候环境有一定关系，可进一步对阿克苏地区的种植效果进行跟踪。

（4）新春26小麦样品在昌吉州、塔城地区和巴州三地州种植情况。主要质量与品质情况如下：昌吉州种植情况为容重825g/L，粗蛋白质15.4%，湿面筋33.5%，稳定时间10.7min；塔城地区种植情况为容重831g/L，粗蛋白质13.8%，湿面筋30.3%，稳定时间10.4min；巴州种植情况为容重788g/L，粗蛋白质15.1%，湿面筋32.4%，稳定时间10.3min。结论：检测结果显示新春26在三地州整体品质情况、种植效果较好，虽然有一定差异，与样本数量和田间管理等也有一定关系。

（5）新春37小麦样品主要分布在昌吉州、塔城地区、巴州和哈密市四地，主要质量与品质情况如下：昌吉州种植情况为容重817g/L，粗蛋白质14.6%，湿面筋32.1%，稳定时间13.3min；塔城地区种植情况为容重821g/L，粗蛋白质13.1%，湿面筋27.9%，稳定时间9.4min；巴州种植情况为容重789g/L，粗蛋白质13.2%，湿面筋29.1%，稳定时间12.2min；哈密市种植情况为容重812g/L，粗蛋白质14.2%，湿面筋31.9%，稳定时间4.7min 。结论：检测结果显示新春37在四地整体品质情况、种植效果较好，相对来说昌吉州种植效果最好，容重、粗蛋白质、湿面筋和稳定时间均值高，哈密市种植效果略差于其他三地州，稳定时间均值明显低于其他三个地州。

（6）其他品种在各地州的种植情况。

新冬41：2019年度采集样品7份，稳定时间3.5min；2018年采集样品11份，稳定时间2.9min，主要种植区域在伊犁州、塔城地区和昌吉州，检测结果显示该品种在三地州（市）种植效果一般，优质品质特性不明显。

新春41：2019年度采集7份样品，从平均数据上看品质表现较好，其中4份塔城地区、昌吉州的样品粗蛋白、面筋质、稳定时间等结果较高，种植效果比阿勒泰地区富蕴县、青河县种植的3份样品情况好，与种植土壤、环境和田间管理等有关，作为主导品种可以继续跟踪。

新春44：2019年度采集3份样品，从平均数据上看品质表现较好，其中2份塔城地区、昌吉州的样品粗蛋白、面筋质、稳定时间等结果较高，种植效果比阿勒泰地区富蕴县的1份样品情况好，与种植土壤、环境气候和田间管理等有关，可以继续跟踪。

新春43：新春43采集3份样品，从平均数据上看品质表现一般。3份样品分布在塔城市、奇台县和木垒县，从检测数据上看种植效果差异不大，小麦优质品质特性不明显，属中强筋小麦，作为昌吉州、塔城地区主导品种可继续跟踪。

我区主导品种新冬18、新冬20、新冬41小麦在不同地区种植效果相对稳定；新冬22在塔城地区、昌吉州、巴州和博州种植效果优于阿克苏地区；新春26在塔城地区、昌吉州、巴州种植效果接近；新春37在昌吉州、塔城地区、巴州种植效果优于哈密巴里坤较寒地区。新春41、新春44在昌吉州、塔城地区种植效果优于阿勒泰富蕴县、青河县；新春43作为塔城地区、昌吉州主导品种，在两地州种植效果差异不明显。

2、伊犁州主导品种情况

（1）伊农18：采集样品7份，主要种植分布在伊犁州新源县、尼勒克县，与历年数据比较，品质各项指标检测结果变化不大，种植效果一般，优质品质特性不明显。

（2）宁春4：采集4份样品，与历年数据比较，品质质量有所提升，作为伊犁州特克斯等县的主栽品种可以继续跟踪。

3、其他品种种植情况

其他品种新春29、新春39、邯郸5316、新冬17等样品量小或小麦优质品质特性不明显，不再做单独分析。

4、新采集小麦品种种植情况

与2018年相比，2019年采集的30个品种有18个与2018年相同，12个新增品种，其中：

（1）永良15采集1份样品，稳定时间19.6min，从数据结果看品质较优，可根据阿克苏地区的种植面积等继续作为跟踪品种。

（2）新冬57 采集4份样品，主要在克州种植，从数据上显示与新冬20种植效果相近。

（3）新冬52采集样品5份，主要分布在伊犁州和昌吉州，从数据上显示有2份伊犁察县的样品种植效果优于尼勒克、新源和吉木萨尔县采集的3份样品，与土壤环境气候和田间管理有一定关系，可以继续跟踪。

其他新增品种样品数量少，检测数据显示优质品质特性不明显，不再做单独分析。

1. 新疆小麦主要存在的问题

（一）部门联动作用发挥不明显。目前，品质测报编制只对收获小麦的流变学特性指标、内在质量指标及烘焙指标等数据进行分析，但对影响小麦品质的土壤、环境和田间管理等原因分析不全面，其他涉农部门参与不够，有关数据缺乏共享，由此对科学分析研究得出不同地区的适种品种，提高我区优质小麦优质品率，合理指导各地调整小麦种植结构，推动我区优品、优种、优粮、优收、优储的产业链发展带来一定影响。

（二）优质小麦达标率低。从近年来品质测报检测结果看,稳定时间、烘焙品质评分值低是影响我区小麦达不到优质强筋小麦的重要因素；从内在品质指标看，粗蛋白质和湿面筋含量偏低也影响了我区优质小麦强筋小麦的达标率。总体来看，我区小麦主要以中强筋和中筋小麦为主，没有优质强筋和弱筋等品质特性优势，达不到优质粮食国家标准要求，优质品率低与国家实施的“优质粮食工程”提高粮食优质品率不相适应。

（三）部分优良小麦品种品质下降。近年来因一些优良品质小麦受市场认可，销售价格高，由此造成一些种粮农户不顾该优良小麦品种种植环境、种植效果“盲目”种植，如新冬22等一些优良品种就存在“冬麦上山”的情况，造成部分地区种植的新冬22优良品质下降。

（四）小麦品种更新换代较慢。新品种更新慢的主要原因是缺乏既高产又优质的品种，许多品种还是九十年代的老品种（如新冬18、20、22等），究其深层次原因是新疆小麦品种研发投入极低。种粮农户接触新品种的途径较少，在小麦品种选择中以实际种植经验和亲身经历为主，且对小麦新品种的产量质量持怀疑态度，加之新品种在刚推向市场时，种子公司获利少，造成小麦品种更新换代慢。以新冬20为例，该品种仍是喀什地区、和田地区和克州的主栽品种，该小麦品种面团弹韧性较差，面筋质量低，抗阻力差制、成品容易发粘。但三地州一直没有推广新品种，从目前在克州采集到的4份新冬57来看，品质与新冬20接近，另通过网上获悉泽普县有新冬60种植，但种植面积小。

（五）新品种的培育和推广还不能满足供给侧结构性改革的要求。新品种的推广还存在以追求高产量和抗病性等为主，以小麦品种能够保证粮食数量安全、满足当地主体消费者的一般饮食结构为主。随着人民生活水平的提高，消费者对小麦粉制品口感、营养、绿色提出要求，目前新品种的推广缓慢，不能满足消费者更高层次需求。

（六）优粮优产的产业链未完全形成。我区小麦收储制度改革后小麦优质优价得到一定体现，但新型农业经营体系发展速度慢，种业公司+合作社（农民）+加工企业+营销物流产业链条未形成合力，优良品种的种植和推广不全面，种粮农户增收现已体现不明显。

（七）小麦品质评价指标需完善。小麦品质评价只有烘焙品质是不够的，新疆人评价小麦品质是以拉面为主要评价标准，应增加蒸煮品质和延伸性指标的评价。

（八）气候环境对优质品质造成影响。富蕴县、青河县，巴里坤县受气候环境等影响，一直没有适合的优质小麦品种种植，小麦以中低筋为主，不能满足消费者对小麦粉制品更高品质的要求。

 五、建议

（一）建议建立多部门联动机制，形成工作合力。建议由自治区粮食和物资储备局牵头，农业农村厅、环保厅和气象局等部门共同参与，共同研究制定更具科学性、合理性和可行性的年度新收获小麦质量调查与品质测报工作方案，发挥好各成员单位（部门）职能作用，共同对小麦选种育种、优良品种推广、土壤结构、种植面积、气候变化、环境污染、田间管理、单收单储等各方面进行系统科学研究，通过品质测报工作的联动机制，更好地为政府决策提供基础性资料，为粮食收储和加工企业的收购提供参考。

（二）提高农户科学种田意识，助力农业增效、农民增收。做好小麦种植前宣传与引导，引导农户从正规渠道购买小麦种子，保留好品种类型等信息，准确记录种植面积、产量、施药情况、自然灾害等状况，农业农村部门加强对种粮农业田间管理的技术指导，加大农业新技术的普及。杜绝农户以粮代种，确保收获环节小麦品质测报结果的真实性和代表性，从而保证品质测报数据更加精准与严谨。

（三）重视小麦优质新品种研究推广，促进小麦高产高效。采取政府引导，以农业科研育种为主导，以联合企业（个体）共同推动的方式，加大对育种成熟的优质小麦新品种的宣传、推广力度。针对南疆小麦主栽品种更新换代慢的生产实际，自治区农业农村厅强化与科研部门、种子生产企业进行联合攻关，已经逐步选育出高产、生育期适宜的新冬60、新冬57等适合南疆小麦种植模式的小麦新品种，目前正逐年扩大推广。根据小麦品种特性指导各地州科学合理选择种植品种，根据小麦生长习惯，指导种粮农户科学种植、科学管理，以达到有效实施优质品种更新换代，实现我区小麦优粮优产、优粮优收、优粮优储、优粮优价、优粮优销，增加农民种植优质小麦的比较效益，增强人民群众对食用优质绿色安全放心粮食的获得感和满足感。

（四）加强粮食质量安全检测体系建设，不断提升检测能力和水平。依托“优质粮食工程”，不断完善以自治区级质监机构为龙头、地州市级质检机构为骨干、县级质检机构为支撑的粮食质量安全检验监测体系。引导和鼓励各地州（市）粮食质检机构参与到质量调查样品检测工作中，扩大样品采集数量，更好反映我区当年度的收获小麦粮食的整体质量情况。

（五）继续加强品种跟踪，持续做好分析推广。测报品种以调查区域内具有商品价值的主导品种为主，兼顾部分品质较好和有推广潜力的品种，建议继续跟踪新冬18、新冬22、新春26、新春37、新春41、新春43、新春44、新冬52、永良15、宁春4、伊农18和宁春16号等，喀什地区、和田地区、克州三地州建议追踪1-2个新品种。通过对主要品种样本量的增大，继续追踪摸清不同品种在同一地区或者同一品种在不同地区的种植情况，找准优良品种，为农业部门提出好的意见和建议，指导农业生产，推荐优良品种，增加农民收入。

在2020年质量调查和品质测报工作中，安排喀什地区、阿克苏地区、和田地区对新冬20、新冬22进行“白地种植”和“林粮间种”质量调查和品质测报，分别选取当地主要果树品种5年以下、5-8年以及8年以上开展样品对比检测分析；安排伊犁州对昭苏县小麦品质进行检测分析；安排昌吉州对白地种植与山区种植小麦品质进行对比检测分析。

对富蕴县、青河县、巴里坤县等较寒地区小麦种植，仍以满足粮食数量安全为前提，继续考虑新春37、新春41和新春44等品质相对稳定的品种，同时继续研究新的耐寒品种提高小麦品质特性，必要时改变种植结构，调整种植其他农作物。

1. 大力发展我区有机、富硒小麦，提升专用小麦品质可信度。继续推进以小麦品种改良和品质优化为主要内容的供给侧结构性改革，同时延伸小麦质量调查和品质测报范围，做好有机、富硒等优质小麦等营养元素检测，为提升我区小麦产业发展水平奠定理论基础。

**主要粮食产地建议采集样品品种情况表**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 序号 | 地州（市） | 推荐采集品种 |
| 1 | 塔城地区 | 新冬22、新冬18、新春37、新春43、新春44 |
| 2 | 伊犁州 | 宁春4号、宁春16号、伊农18号、新冬41、新冬52 |
| 3 | 昌吉州 | 新冬22、新冬18、新春26、新春37、新春41、新春43、新春44 |
| 4 | 阿克苏地区 | 新冬22、永良15 |
| 5 | 巴州 | 新冬22、新春26、新春37 |
| 6 | 喀什地区、和田地区、克州 | 新品种 |
| 7 | 哈密市 | 新春37 |
| 8 | 阿勒泰地区 | 新春41、新春44 |

附录：

 1.检测方法

类型：GB/T 5493-2008

容重：GB/T 5498-2013

水分：GB 5009.3-2016

色泽气味：GB/T 5492-2008

不完善粒：GB/T 5494-2008

硬度指数：GB/T 21304-2007

降落数值：GB/T 10361-2008

粗蛋白质：GB 5009.5-2016

湿面筋：GB/T 5506.2-2008

面筋指数：LS/T 6102-1995

沉淀值：GB/T 21119-2007

粉质特性：GB/T 14614-2019

拉伸特性：GB/T 14615-2019

烘焙品质评分：GB/T 14611-2008

 2.小麦标准

GB1351-2008 《小麦》

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 等级 | 容重 / ɡ／L | 不完善粒/% | 杂 质 /% | 水分/% | 色泽气味 |
| 总 量 | 其中：矿物质 |
| 1 | ≥790 | ≤6.0 | ≤1.0 | ≤0.5 | ≤12.5 | 正常 |
| 2 | ≥770 | ≤6.0 |
| 3 | ≥750 | ≤8.0 |
| 4 | ≥730 | ≤8.0 |
| 3 | ≥710 | ≤10.0 |
| 等外 | ＜710 | 不要求 |

GB/T 17892-1999《优质小麦 强筋小麦》

|  |  |
| --- | --- |
| 项目 | 指标 |
| 一等 | 二等 |
| 籽粒 | 容重，g/L | ≥ | 770 |
| 水分，%  | ≤ | 12.5 |
| 不完善粒，%  | ≤ | 6.0 |
| 杂质，% | 总量  | ≤ | 1.0 |
| 矿物质 | ≤ | 0.5 |
| 色泽、气味 |  | 正常 |
| 降落数值，s  | ≥ | 300 |
| 粗蛋白质，%（干基） | ≥ | 15.0 | 14.0 |
| 小麦粉 | 湿面筋，%（14%水分基）  | ≥ | 35.0 | 32.0 |
| 面团稳定时间，min | ≥ | 10.0 | 7.0 |
| 烘焙品质评分值 | ≥ | 80 |

GB/T 17893-1999《优质小麦 弱筋小麦》

|  |  |
| --- | --- |
| 项目 | 指标 |
| 籽粒 | 容重，g/L | ≥ | 750 |
| 水分，%  | ≤ | 12.5 |
| 不完善粒，%  | ≤ | 6.0 |
| 杂质，% | 总量  | ≤ | 1.0 |
| 矿物质 | ≤ | 0.5 |
| 色泽、气味 |  | 正常 |
| 降落数值，s  | ≥ | 300 |
| 粗蛋白质，%（干基） | ≤ | 11.5 |
| 小麦粉 | 湿面筋，%（14%水分基）  | ≤ | 22.0 |
| 面团稳定时间，min | ≤ | 2.5 |