

黑龙江省面粉的质量问题及其对策*

兰 静 赵乃新 王乐凯

(黑龙江省农科院谷物中心)

黑龙江省是我国主要的春麦产区,每年播种面积为134~160万公顷,总产量300~424万吨,对满足人民生活需要和发展制粉工业起了积极作用。但是,我省有些小麦品质欠佳,面粉质量较差,远不能满足食品加工工业的需要,致使外省优质面粉大量涌入,严重冲击了我省制粉业的传统市场。

1 我省面粉质量存在问题

1.1 主栽小麦品种品质差

我国粮食总量供应不足,供求矛盾很突出,因此在小麦育种上始终把高产放在第一位,不同程度上忽视了小麦品质。八十年代以来 我省先后推广了一批高产稳产适应性强而品质较差的小麦品种(如克旱9号、新克旱9号等),对解决面粉供应短缺起了重大作用。尽管后来也选育推广了一些优质小麦品种,但因其熟期偏早、适应性较差、产量较低,种植面积一直不大。再加上未能实现优质优价政策,影响了农民种优质麦的积极性。据统计:近年来全省新克旱9号和新克旱9号的播种面积占整个小麦播种面积的50%以上;产量占小麦总产的60%以上;商品率达70~80%。没有强筋小麦面粉厂怎能加工出优质面粉呢?根据国家标准规定,特一粉湿面筋在26%以上,特二粉湿面筋不低于25%。新克旱9号全粉的湿面筋最高达到25.7%,而且沉降值低,稳定时间短,延伸性差,用这种面粉当然加工不出优质的产品。由此可见,小麦品种的品质欠佳是影响面粉质量的主要原因。

1.2 栽培管理措施不当影响小麦质量

大量的研究表明,小麦品质不仅取决于品种的种性,而且与栽培条件和管理措施有关。同一品种在不同条件下,角质率变幅可为0~100%,湿面筋含量可在20~40%之间变化,沉降值可以差5~20毫升。稳定时间差3~8分钟,土壤中有效氮含量高,小麦子粒中蛋白质含量也显著提高;生育后期缺肥可降低子粒中的蛋白质含量和面筋含量;播种密度过大,也影响小麦品质。我省小麦生长后期多雨是影响小麦品质的主要原因,收获期偏晚将使子粒中大量养分倒流,小麦千粒重、容重、蛋白质和面筋含量等下降,影响了面粉质量。

1.3 小麦的生产、收购、贮运和加工等环节不协调

我省播种面积超10万亩的小麦品种约有20个,其中一些品种属优质小麦。提供给面粉厂的优质小麦约占30%左右,由于各种条件的限制,小麦混品种收购、贮藏、运输和加工,致使这部分优质小麦未能在改善面粉质量上充分发挥作用。

1.4 面粉加工工艺不完善

大量实验表明,硬度和千粒重不同的小麦品种制粉时的润麦时间、磨粉机的间隙和筛理次

* 收稿日期 1995-10-25

数等都应不同。同时磨制等级粉或专用粉时粉路长短也应不同。从确保面粉质量又能获得最大经济效益来看,我省一些面粉厂的粉路和配粉工艺尚需进一步改进。另外,如何利用现有的优质小麦通过配麦的方式来提高弱筋力小麦的面粉质量还需做大量工作。

2 采取对策

为了振兴我省的制粉企业,加快发展地域经济,提高地产面粉的质量已成为广泛重视的话题,并引起了省政府的高度重视。就如何提高面粉质量提出以下对策:

2.1 加速推广优质高产小麦新品种,扩大优质麦的种植面积

我省从八十年代以来推广的小麦新品种中优质小麦占 35%。龙辐麦 1 号和龙麦 11 在 1988 年被评为全省优质农产品。龙辐麦 3 号、龙麦 19 和克早 13 已确定为全省重点推广的中筋力小麦。为了进一步加快优质麦的推广速度,尽快形成规模效益,第一要建立优质麦的繁殖基地,在全省范围内形成完善的良种繁殖体系,为生产提供大量合格的原种;第二要通过各种新闻媒体,广泛宣传发展优质麦的重大意义和经济效益,在全省造成发展优质麦生产的舆论氛围;第三努力开辟地产优质面粉市场,通过建立贸科工农一体化和产加销一条龙,以开拓市场为中心来推动优质麦的生产。争取 1998 年全省优质麦在现有基础上种植面积增加 20~30%,为加工优质面粉提供丰富的原料。

2.2 推广小麦的优质高产栽培技术,完善生产、收购、运输和贮藏加工体系

小麦的品质与种植茬口、播种期、施肥种类、施肥量和收获时期都有很大关系。在小麦收购上实行优质优价,尽快制定小麦的商业分类标准,按高筋、中筋和弱筋三类标准收购小麦,并要做到单收、单贮、单运和单加工,以保证面粉质量。

2.3 改进现有设备,采用先进加工工艺

我省多数中型面粉厂的设备都较陈旧,为了改进面粉质量,要采用先进的加工工艺。对陈旧设备进行改造,首先应加长粉路,由原来的“五皮五心”和“四皮四心”改为“五皮六心”的中长粉路;其次,在联产加工等级粉时,要采用合理的配粉方案。生产面粉时将现有的优质小麦与次质小麦进行合理搭配,来提高面粉质量和经济效益。黑龙江省拜泉面粉厂利用中筋力小麦龙辐麦 3 号和龙麦 19 进行单加工,并与弱筋力小麦新克早 9 号做了配麦加工中试,取得了明显经济效益。龙辐麦 3 号与新克早 9 号按 36:64 搭配制粉,加工每吨小麦增加收益 37.3 元,加工出的各等级粉质量均达到或超过了国标要求。

2.4 建立面粉质量的质量保证和监测体系

从优质小麦到优质面粉的生产是一项复杂的系统工程,每一环节都密切相连并相互影响。建立完善的质量保证和监测体系,才能生产出合格的优质面粉,并能在市场的剧烈竞争中立于不败之地。整个系统应包括原粮生产、收购和贮运,面粉加工及仓储销售等环节,该项工作应由粮食主管部门、质量监督部门和科研部门等协同完成,尽快拿出实施方案。