

664.2  
814

12

局驗檢品商海上部業實

號八第

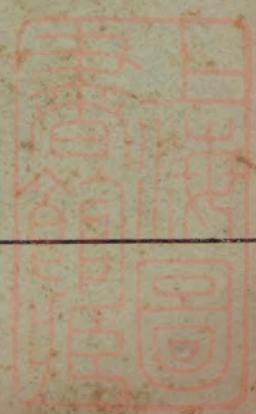
告報種特

書明說準標級分麥小省蘇江



號檢潤

行印月八年五十二國民



上海图书馆藏书



民國二十五年六月試訂

江蘇省小麥分級標準說明書

實業部上海商品檢驗局印行





# 小麥分級 工作情形



↑

農村中之採樣專員



採樣專員之途中容白

←

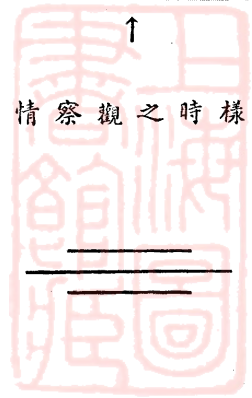


→

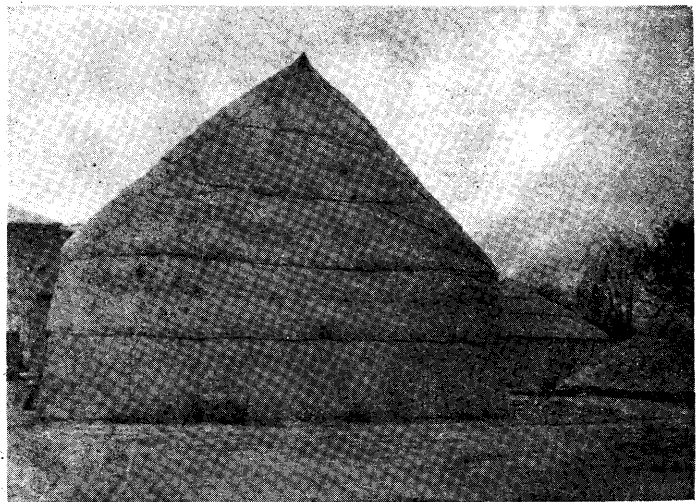
倉庫中麥之堆積



採樣時之觀察情形



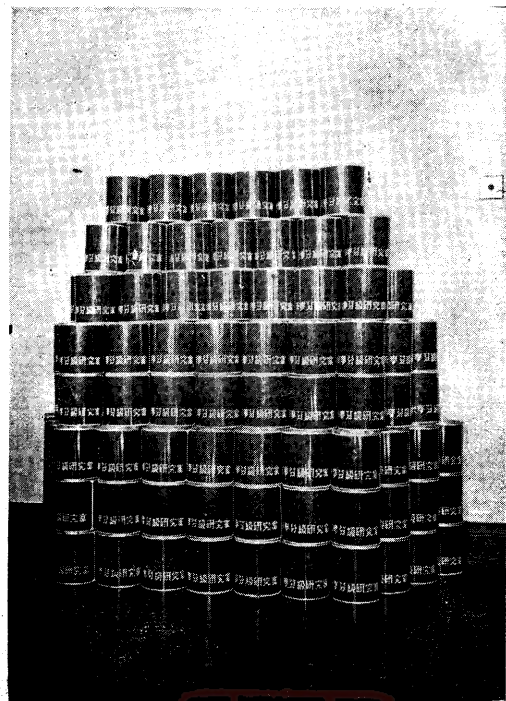




形內之堆藏貯麥小廠粉麵



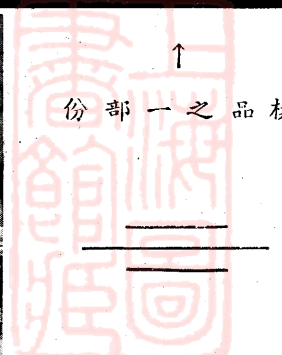
觀外之堆藏貯麥小廠粉麵



品樣製調

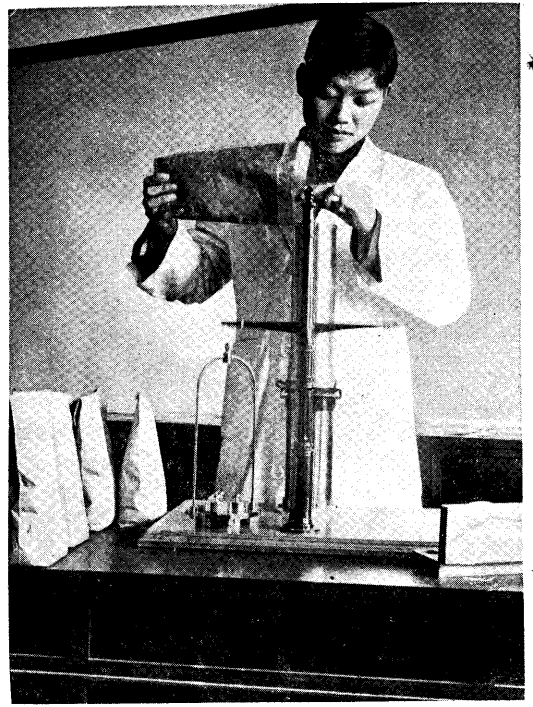


份部一之品樣



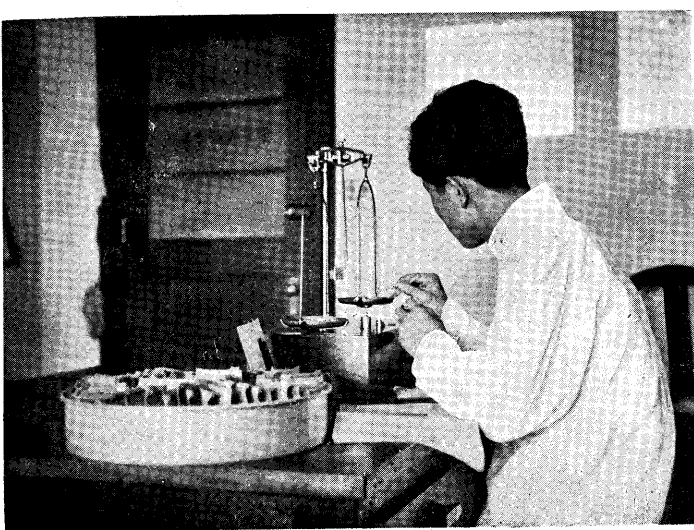
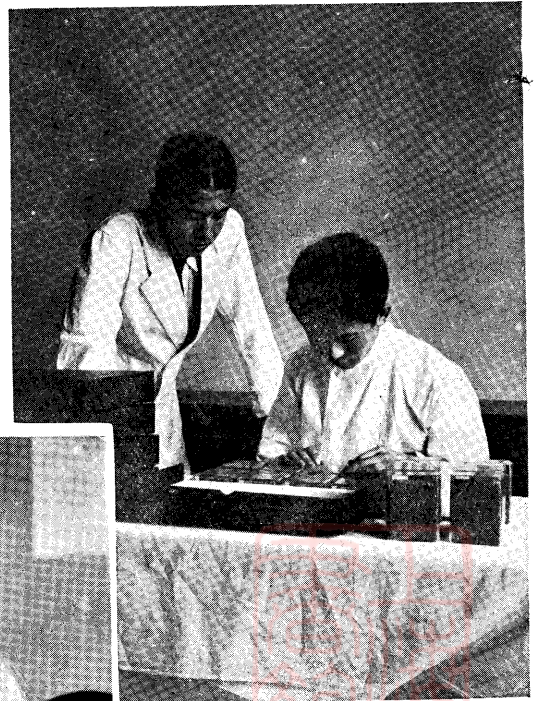


→ 一 之 重 容 定 鑑 ←



← 二 之 重 容 定 鑑

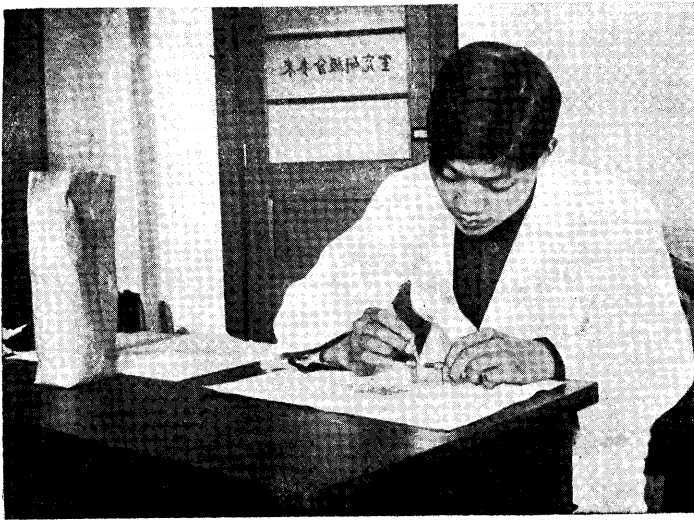
→ 準 標 級 品 麥 小 查 審 ←



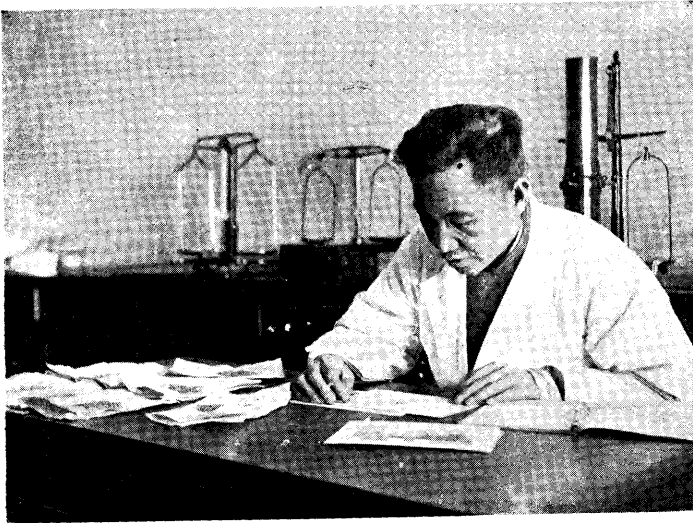
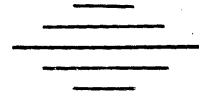
← 重 實 定 鑑



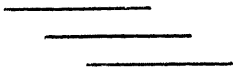




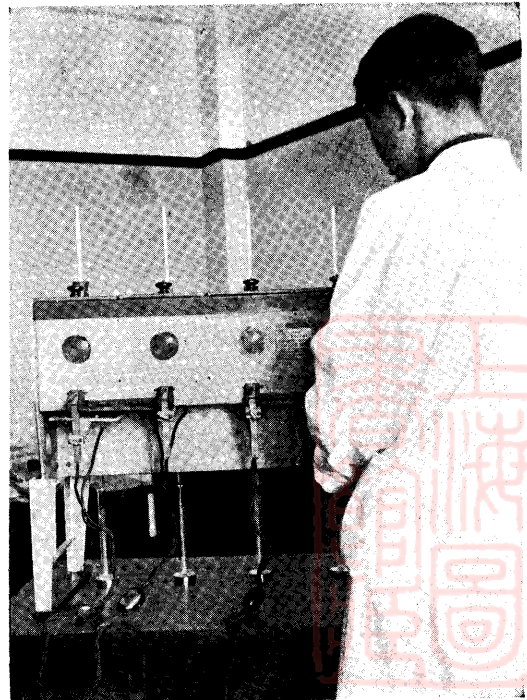
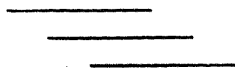
小 大 粒 麥 定 鑑



澤 色 粒 麥 察 觀 板 色 準 標 用



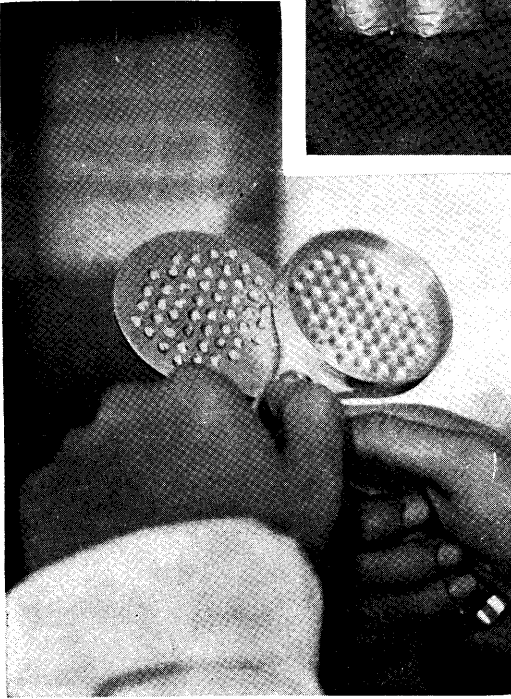
形 情 分 水 定 鑑





↑

面切橫粒麥定鑑



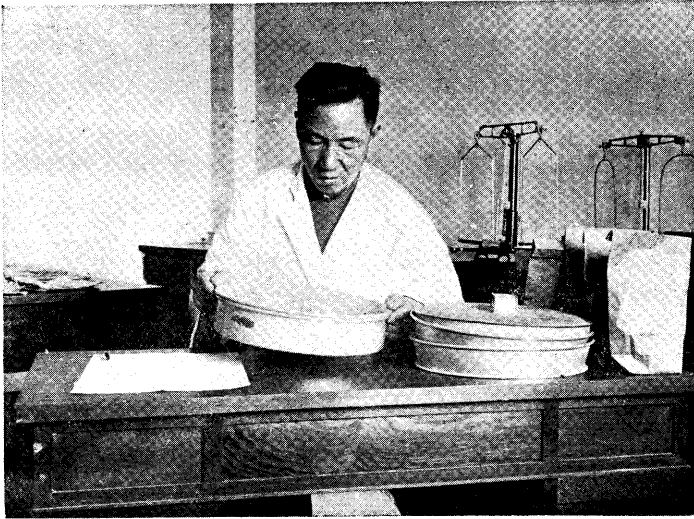
← 視剖之面切橫粒麥

鑑定小麥類別情形

→







鑑定夾雜物之一



鑑定夾雜物之二



肉眼定鑑 →



# 江蘇省小麥分級標準說明書

緒言——分級標準——鑑定方法——標準管理——類別名稱之概述

混雜小麥之品級——不合鑑定之麥類——分級之設備

分級標準與給價之關係——結論

## 緒言

小麥分級。為改進我國麥產重要工作之一。有提高品質，防止攙雜作偽，與便利買賣貯藏運輸等之效用。直接可以保障農民商人及消費者三方面之利益並顧全各方之信用。間接可以促進農民改良麥產增加農民收入繁榮農村經濟輔助工商業之發達。故歐美各國。早有小麥品級標準之規定。而我國小麥。尚無品級標準。足資依據。因之，小麥買賣，常感種種困難。而多無謂

江蘇省小麥分級標準說明書

之糾紛。優良小麥。每不得相當之代價。致使農民減改良之興趣。奸商長作弊之私圖。而致麥品低劣。麥價降落。坐令外麥充斥。利權外溢。麥業前途。曷勝危險。本局有鑒於此。乃於民國二十四年秋。商請江蘇省政府補助一部分之經費。代辦江蘇省穀類作物與豆類作物分級工作。以圖改進農產物品級。第一年先從事於小麥分級研究。試訂品級標準。力行提倡。希望經營麥業各界。誠意愛護。共同努力。於最短期間。施諸實行。對於改進麥產前途。實有厚望焉。





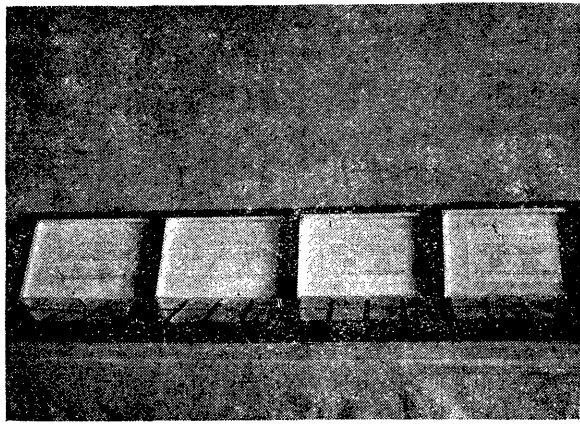
江蘇省小麥分級標準說明書

一 小麥分級標準

1. 小麥類別標準

類別表

- a 紅色硬粒秋小麥 黃色軟粒秋小麥
- b 紅色軟粒秋小麥
- c 白色硬粒秋小麥
- d 白色軟粒秋小麥



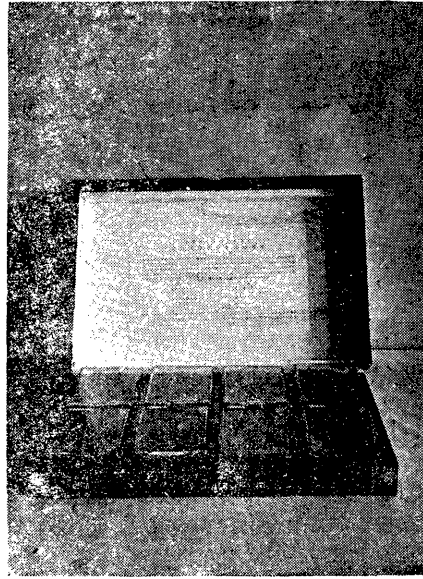
自左至右 (一)紅色硬粒秋小麥(二)紅色軟粒秋小麥 (三)白色硬粒秋小麥(四)白色軟粒秋小麥 每一盒內均裝小麥八瓶即為品級標準

2. 小麥級別標準

級別表

- 一等(甲)
- 一等(乙)
- 二等
- 三等
- 四等

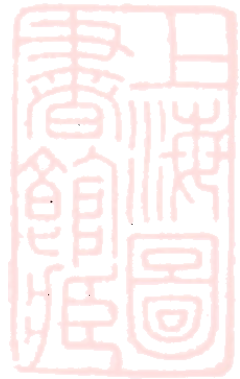
試訂江蘇省小麥品級標準



盒內裝有同類各級小麥共八瓶

類別	一等(甲)	一等(乙)	二等	三等	四等
紅色軟粒秋小麥	144.47	144.45	144.43	144.40	139.36
白色軟粒秋小麥	144.47	144.45	144.43	144.40	139.36
紅色硬粒秋小麥	144.47	144.45	144.43	144.40	139.36
白色硬粒秋小麥	144.47	144.45	144.43	144.40	139.36

附註一 表中數字。係每石斤數。高於等級者稱以「特」字。稍低於等級者。列以「等外」。若再低至一二三斤以下。則不及格。





附註二 上表所列各類各級之容重標準斤數。乃根據中粒小麥之研究結

果所規定者，至大粒小麥。可按照所列各標準斤數。逐級遞減二斤。又小粒小麥可按照各標準斤數逐級遞增二斤。以評定之。

附註三 混雜小麥之品級另說明之

### 3. 小麥夾雜物標準

#### 夾雜物表

夾雜物%	1	2	3	4	5	6
加 斤	加二斤	加一斤	標準	減一斤	減二斤	減三斤

附註：不滿百分之一者不計。超過百分之六者不合格。

### 4. 小麥水分標準

#### 水分表

水分百分率	
加二級	130 — 13.4
加一級	13.5 — 13.9
標準	140 — 14.4
減一級	14.5 — 15.4
減二級	15.5 — 160

### 二 小麥分級鑑定方法

小麥分級鑑定方法中包括類別鑑定級別鑑定容重鑑定

江蘇省小麥分級標準說明書

夾雜物鑑定及水分鑑定五項。關於夾雜物及水分之鑑定。應以麥樣未曾除去夾雜物者為基礎。關於類別級別及容重之鑑定。應以麥樣之已經除去夾雜物者為基礎。茲將各項鑑定方法分述於後。

#### (甲) 類別鑑定方法

鑑定類別。先須熟練標本之觀察。得有相當之經驗。方能處理其工作。當鑑定時。可先用肉眼觀察麥粒顏色及其透明與否。再橫切麥粒。視其橫斷面胚乳組織狀態。以決定為何種類別。茲將鑑定類別要點。列表於下。

#### 各種小麥類別表

類別名稱	麥皮顏色	胚乳組織
紅色硬粒秋小麥	由淡褐色以至深紅色	半透明或全透明胚乳質地堅實呈角質或玻璃質狀態
紅色軟粒秋小麥	由淡褐色以至深紅色	不透明胚乳潔白而軟呈粉狀
白色硬粒秋小麥	由白色以至淡黃色	半透明或全透明胚乳質地堅實呈角質或玻璃質狀態
白色軟粒秋小麥	由白色以至淡黃色	不透明胚乳潔白而軟呈粉狀

根據上表所述。若麥粒顏色之紅白與組織之硬軟。有明顯之分別者。凡稍有經驗之鑑定人員。祇用肉眼觀察。即能判別準確。但麥粒顏色之紅白相近者。與胚乳組織介於硬軟二者之間者。則判斷類別時。往往發生困難。斯時當用標準品詳細比較。或



用標準色板穀粒硬度測定器等器械以決定之。

(乙) 品級鑑定方法

鑑定品級。不論何種類別。均用同一方法。除以容重為主要條件外。又可根據下列之五條件。以決定之。

1 色澤 視麥粒色澤之鮮明光亮或灰暗呆滯。以定等級之上下。

2 皮之厚薄 視小麥麥皮之厚薄。以定優劣。

3 粒之形狀 視麥粒形狀之長或圓及飽滿或縐縮等。以定其等級上下。

4 麥粒整齊度 視麥粒形狀及大小之整齊或參差。以定其等級。

5 腹溝深淺 視麥粒腹溝之深淺廣狹。以定其等級。

上述各條件。每個麥樣。其色澤皮之厚薄粒之形狀整齊程度腹溝深淺之關係。雖無明白相同者。但舉行分級之際。自一等甲至四等。每等可略述其要點。以便利分級工作。茲將各等觀察之要點。分述如左。

一等甲 麥粒色澤鮮明。麥皮薄。粒形充實肥大而整齊。腹溝淺而狹。

一等乙 麥粒色澤稍次。麥皮薄。粒形略長。不甚充實飽滿。

稍欠整齊。腹溝淺而狹。

二等 麥粒色澤更次。麥皮中厚。粒形帶長。不甚充實。且不整齊。腹溝稍深。

三等 麥粒色澤呆滯。略帶灰暗。麥皮厚。子實瘦長。不整齊。腹溝深。

四等 麥粒色澤呆滯灰暗。麥皮厚。子實瘦長。不整齊。腹溝深而闊。

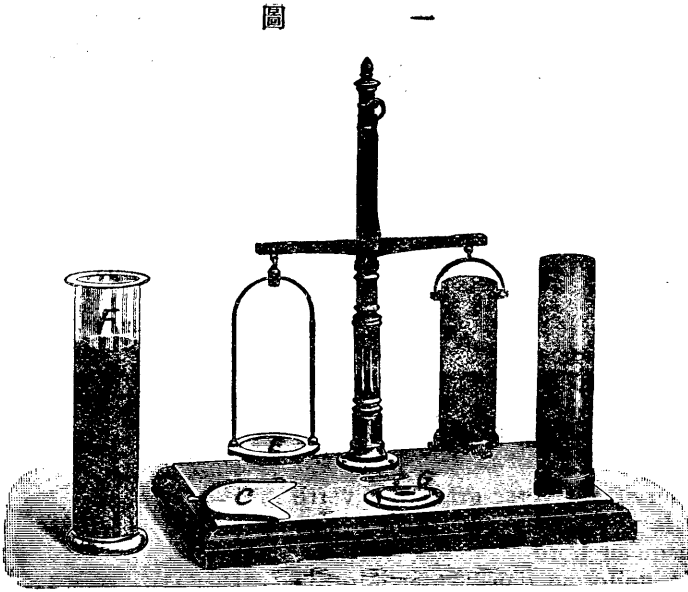
上表所述各等之程度。不過舉其大概。實際分級。仍須視麥樣之如何而定。例如依照麥粒之色澤。麥皮厚薄。腹溝深淺等。均可列入一等。而粒形瘦長。且不整齊。即不能列入一等。而應列入二等或三等。又麥粒形狀整齊程度及腹溝深淺等。均可列入一等。而色澤呆滯。麥皮又厚。則亦不能列入一等。而應降為二等或三等。鑑定時常視察麥樣實際情形。參照分級要點。必要時須對照標準品。而酌定等次。決不可膠柱鼓瑟也。

(丙) 容重鑑定方法

鑑定容重所用之機械。種類頗多。其比較完善者。為德國 Louis Scholper 試驗用器械製造廠所製之 Corn Balance No. 103。此器使用方法簡單。工作效率迅速。且極準確。而其測定者。又為一公升之克數。合於萬國通用之度量衡制。可免改算

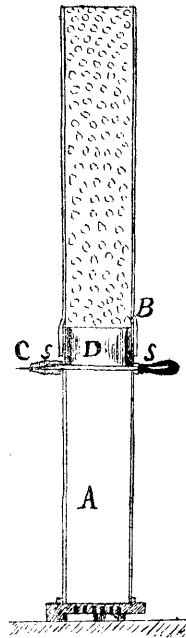
之類。故頗適用。茲將其使用方法。述之於次。

如圖一爲測定器全部之式樣。倘測驗之地位。不常移動。則安置測定器之桌子。務須使之牢固。且不宜有彈性。當使用此器時。先以量筒(A)固裝於底盤(G)上。再以手鏟(C)插入量筒

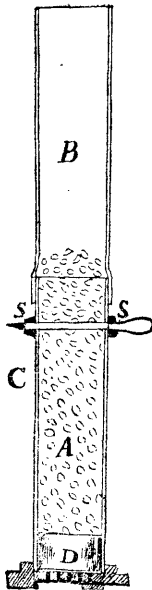


圖一

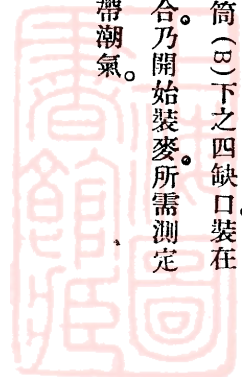
(A)之(S)槽內。以黃銅圓板(D)置於(C)上後。再將注入小麥圓筒(B)套於量筒(A)上。其注入筒(B)下之四缺口。裝在量筒(A)頂端之凸出處。必須緊密符合。乃開始裝麥。所需測定之小麥。宜先置於空氣中乾燥之。不可帶潮氣。



圖二



圖三





當裝麥粒時。吾人欲使之平均。應附備一玻璃筒如上圖之(E)或黃銅筒。若用玻璃筒時。應以欲測定之小麥。裝滿至筒上之刻度處。如用黃銅筒。則可裝滿至筒口。乃平均倒入(B)筒內。其注入之時間。一公升麥量為十二秒鐘。其離(B)筒之高度。應為四公分。如是則測定各個麥樣所得之結果。可以極為一致。

麥粒裝入(B)筒後。(參看圖二)速將手鏟(C)自(SS)槽內抽出。同時應勿使測定器受振動。以使圓筒板(D)及(B)筒內之小麥。同時墮入量筒(A)內。將手鏟(C)重行插入(SS)槽中。則於(C)上尙可殘留少許過量之麥粒。(參看圖三)乃自底盤(G)上取下。以右手緊執(A)與(B)之接連處。以左手執手鏟之柄。傾出(C)鏟上所留之麥粒。待麥粒完全傾出後。乃取下(B)筒與手鏟(C)。然後將已裝好麥粒之量筒(A)開始秤其重量。所秤之重量。係以公分為單位。若欲改算市斤數。用五百除之即得。

#### (丁)夾雜物鑑定方法

小麥中所含之夾雜物。種類頗多。若砂泥石屑葉殼稃草籽未熟小麥及小麥外之穀物等均屬之。普通常利用其體積之大小及重量之不同。用篩子風車箱及各種選麥機(見圖四、

五圖六)以除去小麥中一部份之夾雜物。但目下尙無一種完善之器械。能使小麥中所含之各種夾雜物。分離淨盡。而又不致使完整麥粒。同時除去。故鑑定此項夾雜物時。暫時可用手搖金屬篩。先除去一部分之夾雜物。再加入人工手選至除淨為止。較為妥善。茲將美國所用小麥雜物扣除之手搖金屬篩全套式樣。附述於下。

甲、底盤 內部直徑須有 $1\frac{3}{8}$ 吋高 $1\frac{1}{2}$ 吋半及盤頂卷起部分須有 $\frac{3}{16}$ 吋直徑。

乙、蕎麥篩 鑿有每一孔邊 $\frac{8}{32}$ 吋之三角形孔。篩內直徑須有十三吋。篩高二吋。篩頂卷起部分。須有 $\frac{1}{4}$ 吋直徑。

丙、細子篩 鑿有 $\frac{1}{12}$ 吋直徑之圓孔。

丁、細雀麥篩 鑿有 $\circ\cdot\circ$ 六四吋闊及 $\frac{3}{8}$ 吋長之長孔。

戊、粗雀麥篩 鑿有 $\circ\cdot\circ$ 七〇吋闊及 $\frac{1}{2}$ 吋長之長孔。

(丙)(丁)及(戊)式之篩子之其他規定及直徑。均同上列(乙)式之蕎麥篩。

己、粗鏽篩 鑿有 $1\frac{1}{64}$ 吋直徑圓孔。篩高一吋半。內部直徑 $12\frac{7}{8}$ 吋。篩頂卷起部分。須有 $\frac{5}{6}$ 吋之直徑。

註(乙)(丙)(丁)及(戊)篩。須造成與底盤容易套合。粗鏽篩(己)須造成亦與底盤容易套合。

戊、水分鑑定方法

鑑定小麥水分之方法甚多。

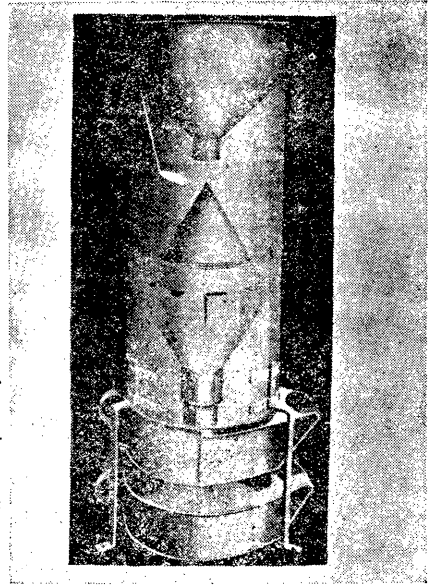
大別之有標準法蒸溜法及

電氣測定法之三類。本鑑定

所採用者。係蒸溜法。使用儀

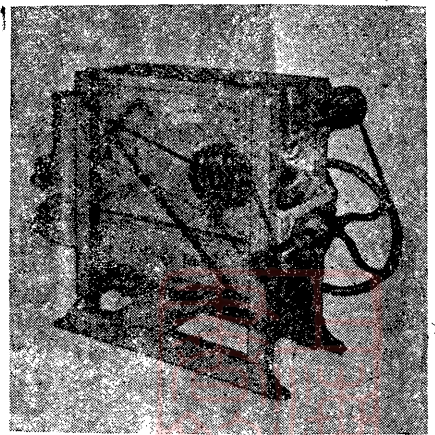
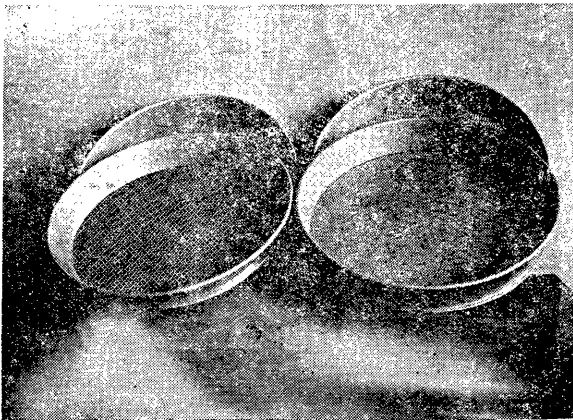
器為 Brown—duvel

氏之水分測定器。(圖七)



圖四 分樣機

圖六 套篩



圖五 燕麥剔出機

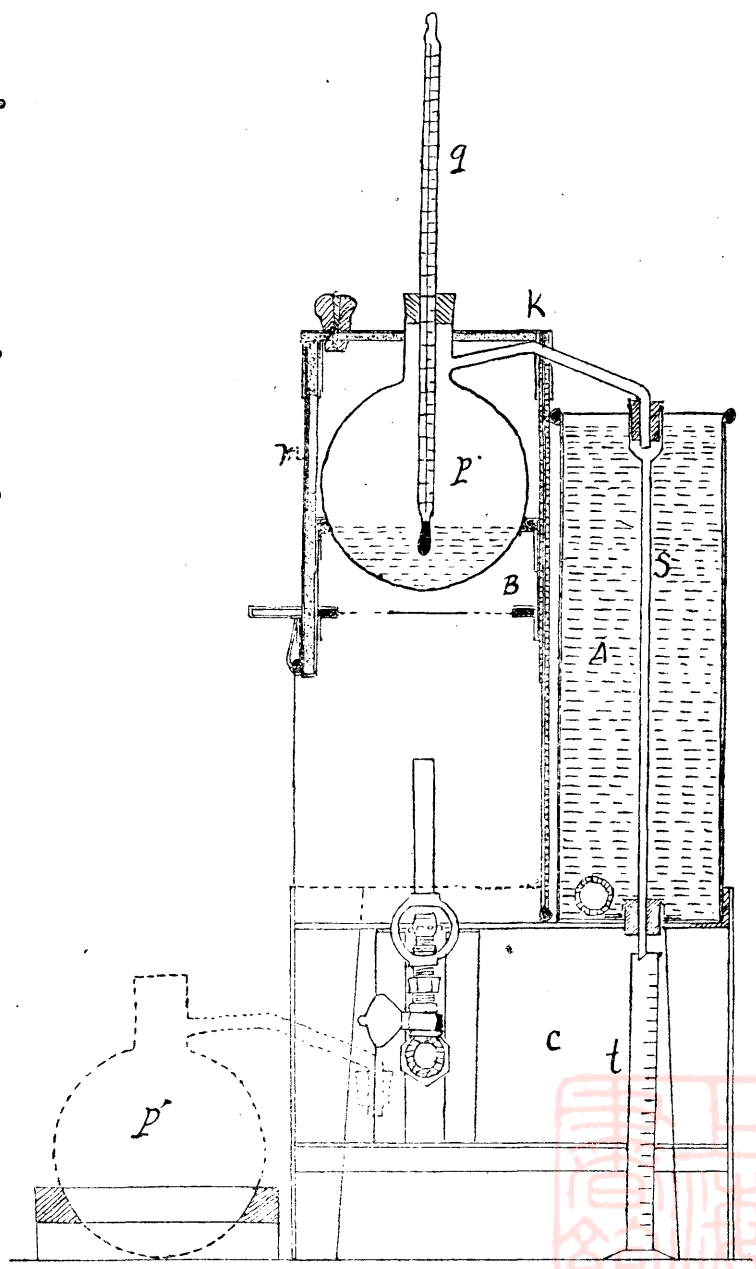
此種測定器。包括冷却水槽(A)蒸發室(B)及蓋(C)雲母窗(D)之各部。全部支立於(E)架上。同時連續排列六個。圖上之(F)為蒸溜瓶當傾注麥粒時安放於架上之情形。當蒸溜時則安放如圖上(G)之位置。

使用時秤麥樣一百公分。入蒸溜瓶內。加入松節油 1.50—2.00 公分。振盪之使之混和。乃在蒸溜瓶頸上。塞以插入寒煖計之橡皮塞(H)。寒煖計之水銀球。插入於松節油與麥粒中之高低。必須適當。大概為 3/4 吋。再用橡皮塞連接蒸溜瓶旁面之管



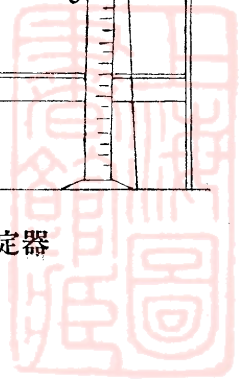
與冷却管 (S) 於是加熱約二十分鐘。使溫度增高。至  $100^{\circ}\text{C}$ 。  
 乃停止。待冷却管之水分。完全滴入刻度之小玻璃量筒內。俟  
 油與水分清後。視水分估量筒上所刻之公分度數。即可知麥粒  
 中所含水分百分率矣。

三 標準之管理



圖七 Brown—duvel氏 水分測定器

標準之應用。原為鑑定等級。比較優劣及判斷發生紛擾之  
 用。倘標本不加以適當之管理。保存其本來狀態。必有損其正確  
 性。則鑑定及比較時。亦必引起錯誤。發生不同之紛爭。若欲保存  
 標本仍具原來形狀。毫無變動。則處理須十分謹慎。茲列舉要件  
 如下。



1 標本盒須按照類別級別次序。用有夾層之木箱或木架。分開平放。

2 潮濕及高溫或陽光直射之處，切不宜安放各種標準。

3 搬運移動須緩。且須小心。

4 盒蓋開闔須緩。且須小心。

5 若在盒內取出標本玻璃瓶時。尤宜小心。以免玻璃瓶蓋脫落。麥粒傾出。而使標本損壞。

6 標準用後。標本瓶仍須按照原來位置。裝入盒內。將盒蓋輕輕蓋好。仍照原來次序。安放於木箱內或木架上。

#### 四 小麥類別名稱之概述

蘇省所產小麥。種類紛繁。形質迥異。決不能熔冶於一爐。同列在一種等級標準之下。本局依據調查研究之結果。並參照美國小麥分類方法。暫分為紅色硬粒秋小麥。紅色軟粒秋小麥。白色硬粒秋小麥。及白色軟粒秋小麥四類。茲分述於下。

1 紅色硬粒秋小麥 麥皮顏色。由淡褐色以至深紅色。胚乳組織。半透明或全透明。呈角質或玻璃質狀。凡宜興之紫桿紅

鹽城阜甯之紫桿子淮陰之火春子銅山之紅火麥等小麥均屬之。本類小麥。應包括紅色硬粒秋小麥之各種小麥。不得包含百分之十他類小麥。

2 紅色軟粒秋小麥 麥皮顏色。由淡褐色以至深紅色。胚乳潔白而軟。不透明。呈粉狀。凡武進和尚頭丹陽白光頭泰縣大黃皮宿遷紅花霧南通六楞子銅山白穗紅等小麥均屬之。本類小麥。應包括紅色軟粒秋小麥之各種小麥。不得包含百分之十他類小麥。

3 白色硬粒秋小麥 麥皮顏色。由白色以至淡黃色。胚乳組織。半透明或全透明。呈角質或玻璃質狀。凡沛縣小紅芒豐縣大紅芒碭山魚鱗糙等小麥均屬之。本類小麥。應包括百分之九十以上之白色小麥。不得含有百分之十之非白色類小麥。又在白色小麥中。須含有百分之七十五以上之硬質子實者。

4 白色軟粒秋小麥 麥皮顏色。由白色以至淡黃色。胚乳潔白而軟。不透明。呈粉狀。凡淮陰大玉花銅山白穗白東海白玉麥等小麥均屬之。本類小麥。應包括百分之九十以上之白色小麥。不得含有百分之十之非白色類小麥。又在白色小麥中。含有百分之七十五以下之硬質子實者。

#### 五 混雜小麥之品級

混雜小麥。應以其混雜狀態。不在前列各類所規定者。即應免除各類小麥含有他類小麥最大百分率限度之等級要件。此項小麥。可按照混雜狀態中比較他麥佔多數之小麥類之各項



等級條件而分級之。至混雜小麥等級之定名。應包括於相連續之名稱中。(一)按照當時情形之等級或等外級字句。(二)混雜小麥字句。(三)及其於佔多數次序中混雜百分之十以上各類小麥。若使僅有一類佔有混雜小麥百分之十以上。則該類名稱及所佔大約成數。應附於等級定名。並繼附以最少其他次多數一類之名稱及其所佔大約成數。

## 六 不合鑑定之麥類

1. 具有商業上所反對之雜味者。
2. 極端帶酸味者。
3. 子實曾經發酵變色。或有其他顯明之劣質者。
4. 含有細而不能分離之石子或煤屑者。
5. 含有百分之六以上夾雜物者。
6. 含有百分之十六以上水分者。
7. 容重每市石在一三三斤以下者。
8. 特種小麥。如黑穗小麥雜荊野荊小麥蟲蛀小麥麥角菌小麥及經調製之小麥等。均不列在標準範圍之內。所有各種分級標準。應另訂之。

## 七 鑑定小麥分級之設備

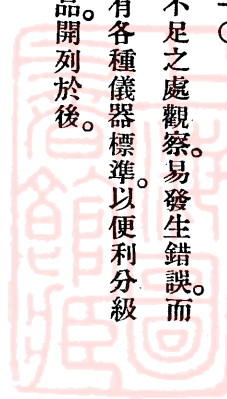
小麥分級鑑定之場所。宜光線充足。易於觀察麥粒之各種

性狀。蓋如在電燈光之下或光線不足之處觀察。易發生錯誤。而於鑑定品級時為尤要。此外應備有各種儀器標準。以便利分級之用。茲將重要儀器及標準等用品。開列於後。

- 1 杆樣用具
- 2 裝樣筒或裝樣袋
- 3 分樣機
- 4 風車箱及小麥清淨機
- 5 標準篩(手搖有孔金屬篩)
- 6 標準斛
- 7 市升
- 8 市秤
- 9 普通天秤
- 10 穀類天秤(測定容重用)
- 11 水分測定器
- 12 穀粒橫斷器
- 13 測微尺
- 14 品級標準品(共四盒)

## 八 小麥分級標準與給價之關係

小麥分級之重要目的。為使小麥在市場上買賣有一定標



準以免除各方之膠執成見及不同觀察而發生糾紛換言之即買賣雙方各立在狹義的條件之下，互相遵守所訂之標準，以減少損失，故小麥標準價格之上下，除小麥市價之變遷外，應按照分級程度，以為進退，品質優小麥固，須有相當之獎勵品，質低良劣小麥，亦應有降價之貶抑，如是可以引起農民商人改良麥產之興趣，杜絕攙雜作偽之惡習，以維持貿易之公平，茲特根據各地市場小麥買賣定價之習慣，以及上海雜糧公會所訂各種小麥之差價，通盤籌劃，詳細研究，試訂分級與給價之關係，以白色硬粒秋小麥為基本標準品，其他各種小麥皆可按照其類別別別含水量多寡，照基本標準品以加減之，茲將標準價格列表如下：

(甲) 小麥品級標準加減價格表

類別	一等(甲)	一等(乙)	二等	三等	四等
白色硬粒秋小麥	加·一二元	加·〇六元	基本標準品	減·〇九元	減·一八元
白色軟粒秋小麥	加·〇九元	加·〇三元	減·〇三元	減·一二元	減·二二元
紅色硬粒秋小麥	加·〇九元	加·〇三元	減·〇三元	減·一二元	減·二二元
紅色軟粒秋小麥	加·〇六元	同基本標準	減·〇六元	減·一五元	減·二四元

江蘇省小麥分級標準說明書

附註——各類小麥同係二等，而照基本標準品所相差之價值，即係類別之差價。

(乙) 小麥含水量價格之加減

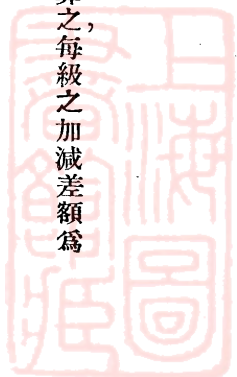
按照標準含水量加級或減級計算之，每級之加減差額為〇九元。

附註——以上各項價格之加減，均以每一市石為單位計算之。

照前列價格之加減有獎優貶劣之作用，不獨能使異地之麥價有區別，即同一地方所產同種之麥，亦因其品質之優劣，而有若干不同之價，凡各種小麥，均可按照規定加減數目推算而得相當之價格，至價格之加減數目，乃根據其品級高低，及含水量之多寡而決定，若夾雜物之多寡，則不列入加減價格之內，須視其所含之百分數，按照規定標準斤數而加減之，此與市場小麥之買賣情形，亦頗相照合也。

結 論

小麥品質之優劣，固視品種之不同暨栽培方法之精粗而異，但收穫後，調製方法之不當，與夫攙雜作偽之風不戢，皆足影





## 江蘇省小麥分級標準說明書

響小麥之品質，而使優良之品種，與栽培新法同時失其效用，欲免除此弊，一方面，固當於農事求改良，而他方面，尤非從分級鑑定以輔助並進不可，凡在市場買賣之小麥，均須經過法定小麥檢驗機關分別鑑定，確定等級，將其結果註明，按照等級，加減價格，如是則改良小麥始有相當之保障。不致湮沒，奸商因有相當之取締，不致任意攙雜作偽，年來國內各麵粉業每因國產小麥之無品級標準，為顧全其營業起見，不得不向外國訂購大批小麥，以資應用，僅在上海一隅而言，洋麥進口之數每年達一千五

一二

百萬担，漏卮之鉅影響國民經濟至大，本局自受江蘇省政府商請研究小麥分級標準以來，以限於地方經濟人才，僅從事於江蘇省小麥分級之研究，訂定品級標準，以切合本省實際需要情形為主，將來能由江蘇一省而擴充至於全國各省，能由單純的分級研究進一步而兼顧品質調製乾燥貯藏及運輸等各方面之研究，仍當依照已往成績，繼續進行，以完成全國整個之小麥分級鑑定事業，深望關係民食當軸暨改進農業先進有以教之。

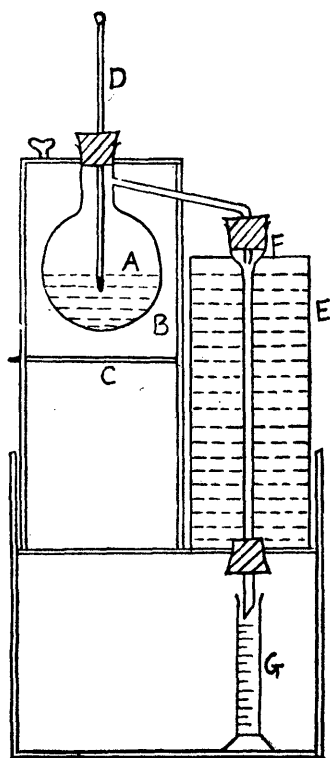
上海图书馆藏书



AS41 212 0014 55888

# 小麥水份檢查法

Brown Duvel 氏水份測定器



- A 蒸餾瓶
- B 蒸餾室
- C 電爐
- D 溫度計
- E 冷水槽
- F 冷却管
- G 量筒

先稱樣品 100 公分，傾入蒸餾瓶內，並注入礦物油或植物油 150cc.，振盪之，使之充份混和。然後在蒸餾瓶頸上塞以插有溫度計之橡皮塞，使溫度計之水銀球 3/4 吋浸入油中。再用橡皮塞連接蒸餾瓶側面之玻璃管與冷却管；置量筒于冷却管之下端（如上圖之裝置）。於是加熱，約 20 分鐘（小麥粉須加熱 30 分鐘，苞米粉須 26 分鐘）使溫度增高至規定之熄火溫度時（參照下表），從

速停止加熱，並開啓爐底。蓋達到熄火點時，縱然立即去熱而溫度計中之水銀柱，仍有少許上昇之現象。待溫度漸低，降至 160°C 時，並俟水與油完全分清後，讀量筒內水面凹處所指之刻度，即樣品中所含水份之百分率。

注意事項：——

- (1) 樣品於稱重量前，須盡量混和，使之均一，並於稱取 100 公分時，須力求其正確。
- (2) 所選用之油，須絕對不含水份，其發火點為 200—205°C，粘度為 20°C。
- (3) 加熱至熄火點時，應立即去熱，並將爐底開啓，以免溫度繼續上昇。
- (4) 每次試驗時，應將量筒揩拭乾淨。
- (5) 試驗時，應將溫度計之水銀球約 3/4 吋浸入油內。
- (6) 已經使用過之油，須過濾後，以罐貯藏之。未經過濾之油，不能再予使用。
- (7) 溫度計及橡皮栓，須在去熱後，溫度降至 160°C 時，方能去除。
- (8) 量筒內壁，如有水滴附着，須將量筒微微振動，使之降落。



- (9) 用同一儀器，作連續數次試驗時，如冷水槽內之水，已經溫熱，必須調換之。
- (10) 溫度驟然上昇，或下降，每使結果不能正確，應重行試驗。
- (11) 蒸出之水，如帶黃色，乃係樣品焦灼所致，應重行試驗。
- (12) 比較兩次試驗之結果，如有差別，應複試之。
- (13) 全部裝置，須緊密無隙，不可漏氣。
- (14) 所用之蒸餾瓶，須硬質玻璃製，容積為1呎。

### 各種試驗樣品之熄火溫度

種類	供試物量(公分)	熄火溫度(c)	種類	供試物量(公分)	熄火溫度(c)
小麥	100	180	小麥粉	50	190
大麥	100	190	苞米粉	50	175
黑麥	100	175	高粱	100	170
燕麥	50	195	裸麥	100	180
玉蜀黍	100	190	落花生	100	190
大豆	100	170			

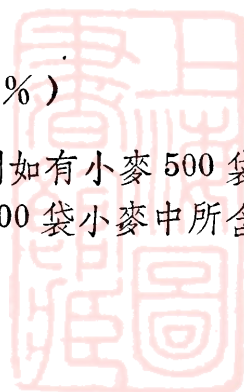
(熄火溫度即關斷電流時之溫度)

## 小麥夾雜物檢查法

先用扞樣器，在每袋小麥之上中下各部扞取樣品少許，盛於布袋中，待積至200—300公分時，稱其重量（除去袋重）；然後用人工將其中所含之夾雜物，如雜糧，草子，稈葉，泥土，砂石等，分別選出，殘留者，則為完好之淨麥，再稱之；將所得之重量，與前重相較，其差即為夾雜物之重量，其百分率，可按照下列公式計算之。

$$\frac{\text{夾雜物之重量(公分)}}{\text{扞出之毛麥重(公分)}} \times 100 = \text{夾雜物之百分率(\%)}$$

至於每次檢查之材料，以每50袋扞出之樣品為一組。例如有小麥500袋，則須檢查10次，將10次檢查之結果，取其平均數，即為500袋小麥中所含夾雜物之百分率矣。



1633348

