

# 表七：各樣本的平均蛋白質含量和吹泡儀參數

樣本類別	低筋麵粉			中筋麵粉/多用途麵粉/普通麵粉			高筋麵粉			高筋全麥麵粉		
<b>蛋白質含量測試</b>												
測試樣本數目	9			9			7			5		
項目或參數	最低	平均	最高	最低	平均	最高	最低	平均	最高	最低	平均	最高
蛋白質 (克/每100克)	7.0	8.7	11.9	8.4	9.8	12.5	9.5	11.6	13.1	11.5	13.3	14.3
<b>吹泡儀測試</b>												
測試樣本數目	8			8			7			1		
W (10 <sup>-4</sup> 焦耳) - 麵筋強度	85	151	343	202	245	295	189	370	517	不適用		
P (毫米) - 韌性	33	72	124	87	107	131	89	137	186			
L (毫米) - 延展性	33	78	135	48	72	109	42	74	109			
P/L - 韌性和延展性的平衡	0.24	1.28	3.76	0.84	1.62	2.65	1.13	1.98	3.02			