



澳大利亚小麦

品质卓越，用途广泛，稳定可靠

澳大利亚小麦在制作各类亚洲面食时表现卓越，且广泛适用于多种其他食品，因此备受推崇。





色泽洁白， 品质卓越

澳大利亚在生产和供应洁净、干燥、白色且符合食品安全标准的小麦方面处于全球领先地位。澳大利亚拥有一系列经过严格管理的小麦类别，以满足客户对包括面条、面包、馒头、饼干、蛋糕等在内的各类食品的需求。

澳大利亚小麦因以下特性而深受面粉加工商推崇：

- 卓越的制粉品质
- 低水分含量
- 筛下物含量低（洁净度高）
- 籽粒健全（降落数值高）
- 白色麸皮
- 高出粉率、低灰分
- 优越的面条色泽和色泽稳定性
- 在烘焙产品中表现出色。

澳大利亚小麦类别	蛋白质 (%)	昆士兰州	新南威尔士州	维多利亚州	南澳大利亚州	西澳大利亚州
顶级硬麦 (Prime Hard)	最低 13	●	●			
硬麦 (Hard)	最低 11.5	●	●	●	●	●
优质白麦 (Premium White)	最低 10.5	●	●	●	●	●
标准白麦 (Standard White)	不适用	●	●	●	●	●
白麦 (White Wheat)	不适用	●	●	●	●	●
面条小麦 (Noodle Wheat)	9.5-11.5		●	●		●
优质白面条小麦 (Premium White Noodle)	10-11.5		●	●		●
顶级软麦 (Prime Soft) *	最高 9.5		●	●	●	
优质杜兰小麦 (Premium Durum)	最低 13	●	●		●	

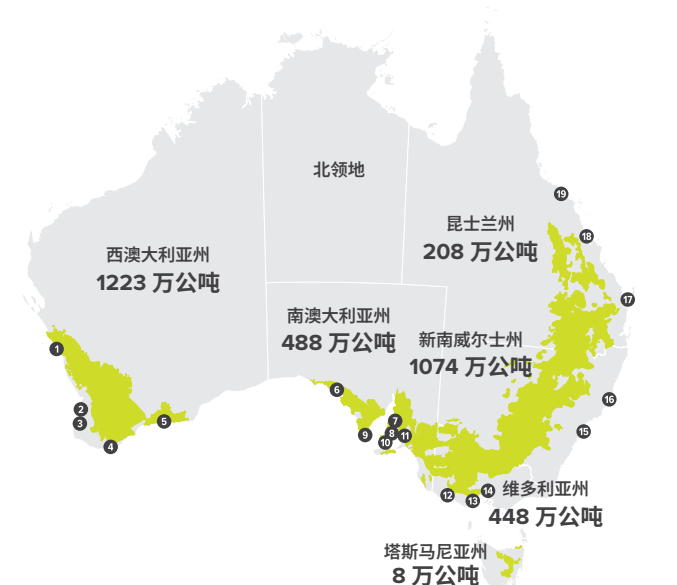
* 通常为合同种植，产量较小。

注：澳大利亚小麦的蛋白含量以 11% 水分基准表示。

澳大利亚小麦生产

澳大利亚小麦产自世界上最纯净的农业环境之一。

澳大利亚小麦年均播种面积近 1300 万公顷，年均产量约 3450 万公吨。近年来，产量已达到 3000 万至 4000 万公吨，占全球小麦产量的 4%，以及全球小麦出口量的约 20%。澳大利亚每年约 65-75% 的小麦总产量用于出口，其中西澳大利亚州为最大出口州。



澳大利亚主要港口

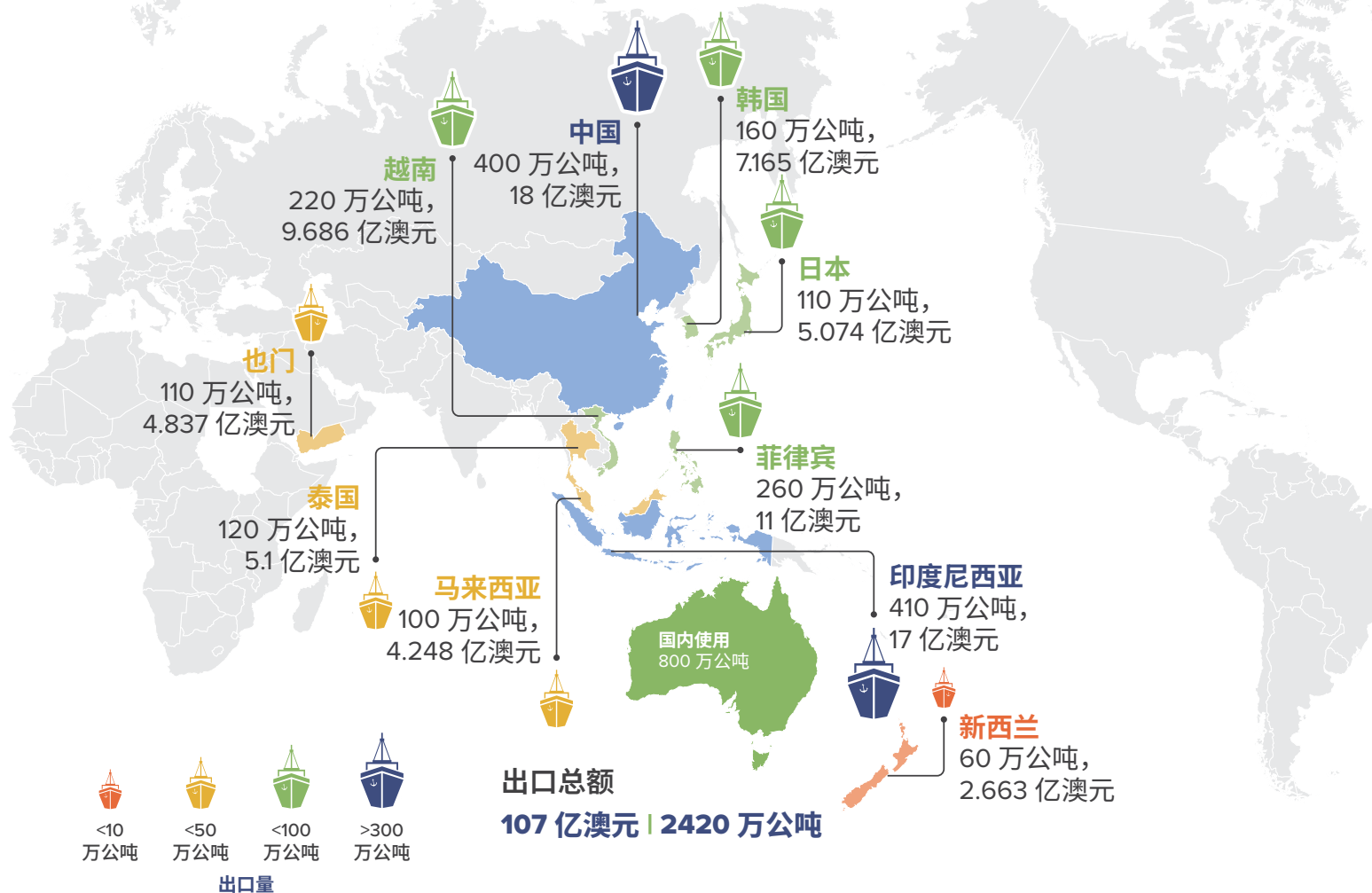
- | | | | |
|---------------------|----------------------|-----------------------|----------------------|
| 1 杰拉尔顿 (Geraldton) | 6 泰弗纳德 (Thevenard) | 11 阿德莱德 (Adelaide) | 16 纽卡斯尔 (Newcastle) |
| 2 奎纳纳 (Kwinana) | 7 林肯港 (Port Lincoln) | 12 波特兰 (Portland) | 17 布里斯班 (Brisbane) |
| 3 班伯里 (Bunbury) | 8 沃拉鲁 (Wallaroo) | 13 吉朗 (Geelong) | 18 格拉德斯通 (Gladstone) |
| 4 奥尔巴尼 (Albany) | 9 阿德罗森 (Adrossan) | 14 墨尔本 (Melbourne) | 19 麦凯 (Mackay) |
| 5 埃斯佩兰斯 (Esperance) | 10 吉利港 (Port Giles) | 15 肯布拉港 (Port Kembla) | |

出口参考蛋白含量规格及地区供应情况

资料来源：ABARES，截止 2025/26 年度的五年平均值（万公吨）

澳大利亚小麦的主要市场

澳大利亚小麦享有盛誉，在国际市场上需求量很大，特别是在亚洲和中东地区。



来源：出口数据基于 ABS 数据（截至 2025 年的五年平均值）
国内使用：基于 ABARES 数据。\$ = 澳元



**3450
万公吨**


澳大利亚每年的小麦生
产量

(5 年平均值)



**1200
万公吨**

西澳大利亚州是澳大利
亚最大的小麦生产州



65-75%

澳大利亚小麦总产量中
每年出口的比例

从农场到客户， 全程品质保障

从种植者到出口商，澳大利亚小麦产业致力于实现最高标准的产品性能，以满足国际客户的需求。



小麦分类

澳大利亚小麦品种分为 10 个类别，以满足加工商和最终用户对不同品质特性的要求。

澳大利亚谷物行业致力于利用其负责、透明且可持续的小麦分类系统，维护并提升澳大利亚小麦类别的质量声誉。小麦分类过程包括评估新品种的内在品质特性，重点考察其加工性能及最终用途表现。

Grains Australia 负责管理澳大利亚的小麦分类体系。

欲了解更多信息，请访问 grainsaustralia.com.au



行业标准和执业规范

澳大利亚谷物行业是全球唯一制定行业《行为规范》的主要出口国，以确保澳大利亚谷物满足客户需求。

Grain Trade Australia 是负责制定《行为规范》及指导质量规格的《贸易标准》的行业机构。

欲了解更多信息，请访问 graintrade.org.au

为澳大利亚小麦客户 提供支持

Grains Australia 通过收集客户对澳大利亚小麦需求的相关信息，确保澳大利亚在育种、分类、种植及供应环节提供符合市场需求的小麦。

我们的专家定期向国际客户提供技术信息、市场支持和培训，帮助客户了解并最大发挥澳洲小麦的价值。研讨会和专题培训深受希望进一步了解如何利用澳大利亚小麦生产优质产品的客户欢迎。

Grains Australia 的工作有助于确保客户能够获得高质量的澳洲谷物，以及实现其价值最大化所需的支持。

联系 Grains Australia，了解我们如何为您提供帮助。



澳洲小麦类别及其最终用途

澳洲顶级硬麦 (APH)

APH 是一种高蛋白制粉小麦，具有卓越的制粉品质，可形成强韧且均衡的面团特性。面条色泽明亮且具有出色的色泽稳定性，被认为是使用 APH 的主要优势。品种为硬质籽粒，具有白色种皮，外观明亮且呈玻璃质状态。籽粒饱满，易于磨粉，出粉率高，灰分低且色泽极佳。APH 非常适合制作大体积面包、黄色碱面、新鲜日本拉面、干白盐渍面和馄饨皮。面团强韧且均衡，可与低蛋白质小麦混合，生产出适用于各种面包和面条产品的高品质面粉。

澳大利亚作物

5-10%

最低蛋白质含量

13%



澳大利亚硬麦 (AH)

AH 由精选的白色硬质籽粒小麦品种组成，具有优异的磨粉和面团品质。这种多用途硬麦洁净、干燥且籽粒完整。其出粉率高，面粉色泽良好。面粉具有较强的面团特性和良好的吸水性。AH 是各种烘焙产品的理想选择，包括模具面包和炉烤面包、中东风格扁平面包、黄色碱面、白面条和蒸制面食。AH 品种种植于整个澳大利亚小麦带，可从大多数港口供应。受季节气候因素影响，不同港口发运的同级别小麦在加工性能上可能存在细微差异，建议客户寻求进一步信息以满足其特定需求。

澳大利亚作物

15-20%

最低蛋白质含量

11.5%



澳大利亚优质白麦 (APW)

APW 类别由具有良好制粉特性的白色硬质小麦品种组成。APW 具有均衡的面团特性和良好的色泽特征。APW 用于生产各种面包，包括中东扁平面包和口袋面包，如 baladi、tanoor、barbari、taftoon 和 chapatti。还适用于一系列亚洲面条，并广泛用于优质方便面。APW 品种种植于整个澳大利亚小麦带，可从大多数港口供应。受季节气候因素影响，不同港口发运的同级别小麦在加工性能上可能存在细微差异，建议客户寻求进一步信息以满足其特定需求。

澳大利亚作物

30-40%

最低蛋白质含量

10.5%



澳大利亚标准白麦 (ASW)

ASW 由硬质白粒小麦品种组成。ASW 品质良好且洁净，具有良好的制粉性能和面粉色泽。ASW 在直接制粉或配粉方面具有极佳的价值，用于扁平面包、蒸制面食、方便面和质地较软的面条。ASW 小麦可从大多数港口供应。受季节气候因素影响，不同港口发运的同级别小麦在加工性能上可能存在细微差异。建议客户寻求进一步信息。

澳大利亚作物

20-25%

最低蛋白质含量

不适用



澳大利亚白麦 (AWW)

AWW 是一种硬质小麦，具有良好的出粉率和色泽。作为通用小麦或配麦，它在各种制粉和通用用途，如零售和方便面生产中，具有极佳的价值。AWW 无特定蛋白质要求。

最低蛋白质含量

不适用





面条



面包



馄饨皮



扁平面包



蒸制产品



甜品



意大利面



通用用途



独特产品

澳大利亚面条小麦 (ANW)

ANW 品种必须满足乌冬面的特定质量要求，包括面粉色泽、色泽稳定性和极佳的口感。ANW 可制作色泽明亮、乳白稳定、口感柔软且富有弹性的白盐渍面。面条质地乌冬面生产中备受推崇。ANW 由中等粒型的白色品种组成，淀粉呈部分蜡质型。淀粉糊化时，会产生较高的黏度峰值 (viscograph peak height) 和较大的膨胀体积。ANW 主要产于西澳大利亚州，澳大利亚东部也有少量供应 (通常根据合同生产)。澳大利亚面条小麦通常与 APWN 小麦混合出口，而非单独作为纯类别出口。鼓励买家与小麦供应商合作，开发最能满足其要求的配比。

澳大利亚作物

<5%

蛋白质范围

9.5-11.5



澳大利亚优质白面条小麦 (APWN)

APWN 是一种具有优异淀粉和色泽特性的优质硬质特种小麦。APWN 具有商业上罕见的独特加工品质。APWN 非常适合与 ANW 配麦，用于制作优质乌冬面及其他多种面条。APWN 的品质特性与 ANW 相似，不同之处在于 APWN 是硬质颗粒。这些品质特性包括高出粉率、低灰分、乳白面粉色泽，以及明亮洁白、随时间亮度损失极小的面粉色泽。APWN 产自西澳大利亚州。

澳大利亚作物

5-10%

蛋白质范围

10-11.5



澳大利亚软麦 (ASFT)

ASFT 是白色软质小麦的独特组合，非常适合制作蛋糕、饼干、糕点和糖果等甜品。它也用于亚洲蒸制产品。ASFT 具有良好磨粉性能和低面粉吸水率，这对饼干和曲奇面团至关重要。

东海岸生产的 ASFT 供澳洲国内制作饼干和蛋糕使用，而西海岸生产的 ASFT 则在有货时出口。

澳大利亚作物

<5%

最高蛋白质含量

9.5%



澳大利亚优质杜兰小麦 (ADR)

ADR 颗粒极硬，籽粒呈玻璃质和琥珀色。ADR 因其良好的物理、加工和最终用途品质，以及明亮且稳定的黄色而受到认可。ADR 非常适合各种干湿面食产品，具有出色的色泽和保质期。ADR 也用于粗粒小麦粉 (cous cous) 和蒸粗麦粉 (semolina)。

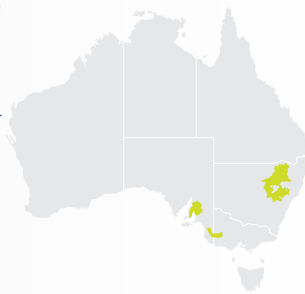
新南威尔士州和昆士兰州生产的 ADR 主要面向出口市场，而南澳大利亚州和维多利亚州生产的 ADR 则主要受靠近南澳大利亚意大利面制造商的地理因素驱动

澳大利亚作物

<5%

最低蛋白质含量

13%



澳大利亚创新小麦 (AIW)

AIW 包含在主要类别中不存在的独特最终用途小麦品种。该类别包括具有专门功能的品种，如营养强化品种。AIW 品种通常作为单一品种，在闭环体系中进行贸易。

* 等级规格

最低蛋白质含量

不适用



用于优质食品的澳大利亚小麦

澳大利亚小麦适用于各种小麦制品，包括：

- 各类亚洲面条
- 蒸饺皮
- 亚洲风味蒸包
- 西式及手工面包
- 扁平面包
- 蛋糕、饼干和糕点
- 意大利面和库斯库斯。

用于亚洲烘焙的澳大利亚小麦

随着亚洲消费者日益青睐便捷的烘焙食品，澳大利亚小麦凭借其极强的加工适应性，在烘焙领域的应用愈发广泛。根据烘焙工艺和目标产品，澳大利亚小麦可以单独使用或混合使用。

用澳大利亚小麦制成的面包面团强韧平衡，延展性良好，能够获得出色的入炉膨胀效果和面包体积。良好的面粉色泽使面包心洁白明亮，并形成金黄灿烂的面包皮。面粉高吸水率可帮助烘焙师获得更高的成品率。

澳大利亚小麦也可用于制作手工风格的面包，并且非常适合全谷物产品。亚洲面粉加工商对用于饼干和蛋糕的澳大利亚软麦兴趣日益增加。



适用于亚洲面条的澳大利亚小麦

在亚洲市场，澳大利亚小麦因适用于从方便面到乌冬面的各类面条而备受推崇。

澳大利亚超过 30% 的小麦出口用于亚洲面条生产。澳大利亚小麦独有的优势在于面条卓越的质地与色泽特性结合。

澳大利亚小麦的淀粉和蛋白质品质非常适合亚洲面条。为每种面条类型选择最优小麦类别，可实现卓越口感与均衡质地。精选小麦品种在低面粉灰分条件下仍能获得高出粉率，赋予面条卓越色泽及色泽稳定性。

为澳大利亚谷物客户提供可信赖的支持

Grains Australia 成立的目的是将澳大利亚谷物行业及客户的关键服务整合于单一机构中。

我们引领“Team Australia”模式，在整个谷物价值链中协作，优先推进为客户创造最大价值的举措。

我们的工作确保客户能够获得高品质澳大利亚谷物及相应支持，从而最大化其价值。

grainsaustralia.com.au

一个机构，统筹提供关键服务

-  贸易与市场准入
-  分类
-  市场洞察
-  市场教育
-  技术市场解决方案