



Lúa mì Úc

Chất lượng, đa dụng và đáng tin cậy

Lúa mì Úc được đánh giá cao nhờ hiệu suất xuất sắc trong sản xuất mọi loại mì châu Á, đồng thời có tính đa dụng cho nhiều sản phẩm thực phẩm khác.





Sáng, trắng và chất lượng cao

Úc dẫn đầu thế giới trong việc sản xuất và cung cấp lúa mì sạch, khô, an toàn cho thực phẩm. Úc có nhiều loại lúa mì được quản lý cẩn thận để đáp ứng nhu cầu khách hàng cho nhiều sản phẩm thực phẩm, bao gồm mì, bánh mì, bánh bao hấp, bánh quy, bánh ngọt và nhiều hơn nữa.

Lúa mì Úc được các nhà máy xay bột đánh giá cao nhờ:

- chất lượng xay tuyệt hảo
- hàm lượng ẩm thấp
- ít tạp chất (sạch)
- chất lượng chắc chắn (chỉ số rơi cao)
- lớp cám trắng
- lượng bột cao với tro thấp
- màu sắc mì vượt trội và ổn định
- Hiệu quả cao trong các sản phẩm nướng

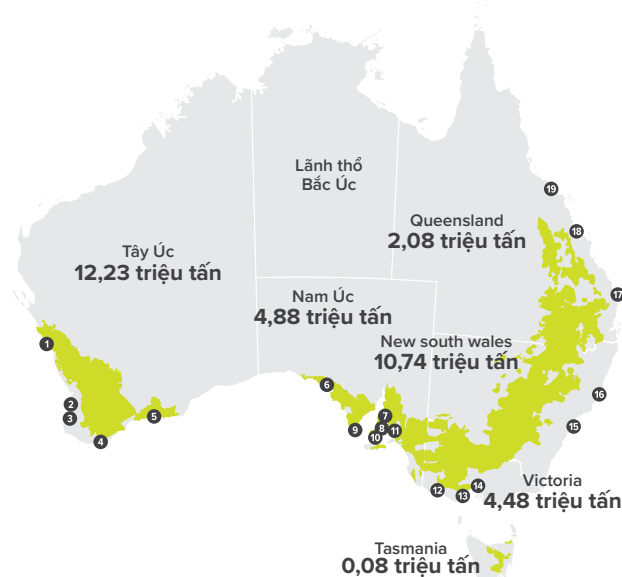
Các loại lúa mì tại Úc	Protein %	QLD	NSW	VIC	SA	WA
Prime Hard	≥13	●	●			
Hard	≥11.5	●	●	●	●	●
Premium White	≥10.5	●	●	●	●	●
Standard White	không áp dụng	●	●	●	●	●
White Wheat	không áp dụng	●	●	●	●	●
Noodle Wheat	9.5-11.5		●	●		●
Premium White Noodle	10-11.5		●	●		●
Prime Soft*	≤9,5		●	●	●	
Premium Durum	≥13	●	●		●	

*Sản xuất với số lượng nhỏ, thường theo hợp đồng
Lưu ý: Mức protein của lúa mì Úc được tính trên cơ sở ẩm 11%.

Sản xuất lúa mì tại Úc

Lúa mì Úc được sản xuất trong một trong những môi trường sạch nhất thế giới.

Trung bình, mỗi năm Úc sản xuất khoảng 34,5 triệu tấn lúa mì trên gần 13 triệu ha đất canh tác. Trong những năm gần đây, sản lượng đạt 30–40 triệu tấn, chiếm khoảng 4% sản lượng lúa mì toàn cầu và khoảng 20% xuất khẩu lúa mì thế giới. Khoảng 65–75% tổng sản lượng lúa mì của Úc được xuất khẩu mỗi năm, với Tây Úc là bang xuất khẩu lớn nhất.



Các cảng xuất khẩu chính của Úc

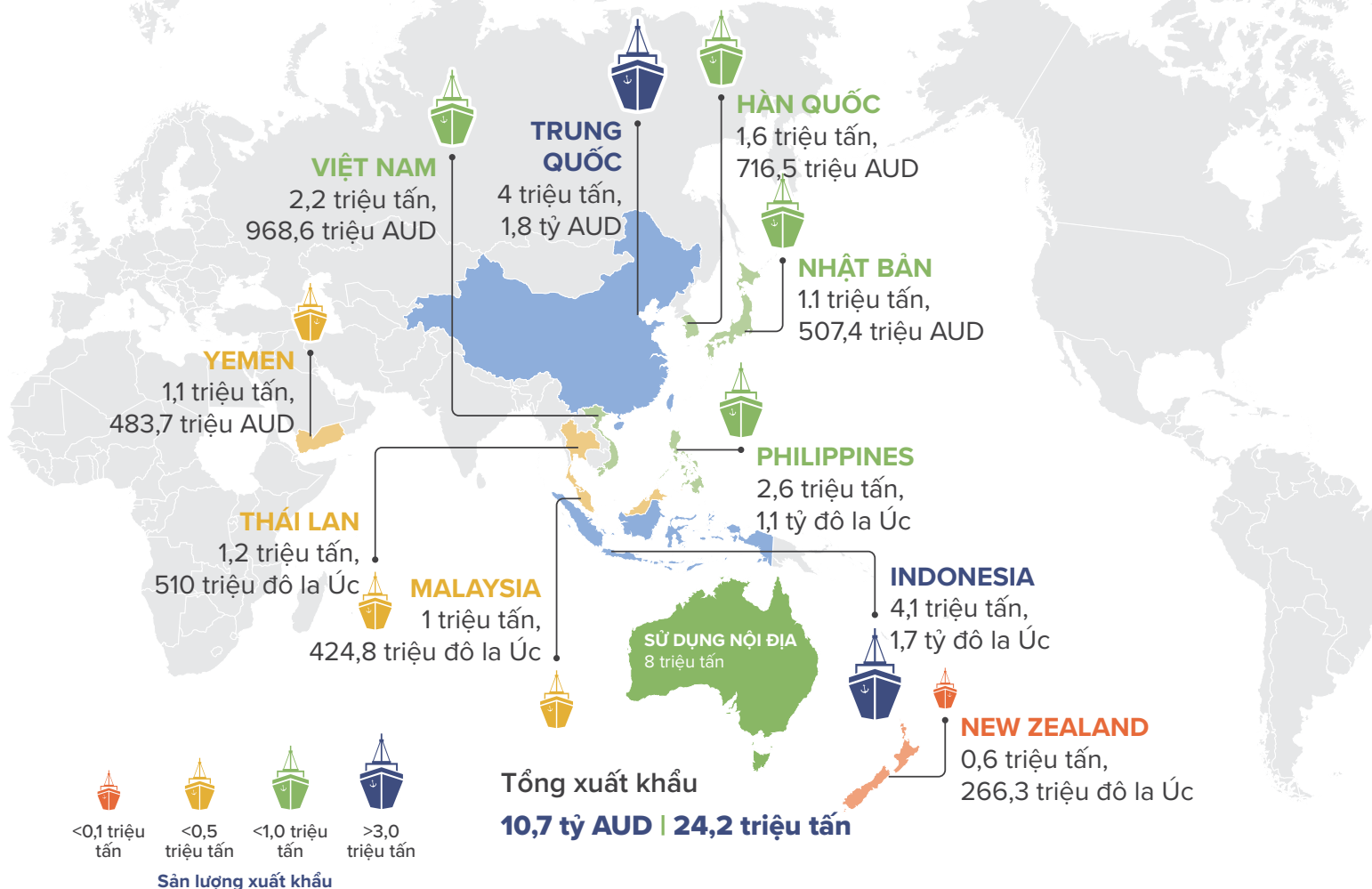
- | | | | |
|-------------|----------------|----------------|--------------|
| 1 Geraldton | 6 Thevenard | 11 Adelaide | 16 Newcastle |
| 2 Kwinana | 7 Port Lincoln | 12 Portland | 17 Brisbane |
| 3 Bunbury | 8 Wallaroo | 13 Geelong | 18 Gladstone |
| 4 Albany | 9 Adrossan | 14 Melbourne | 19 Mackay |
| 5 Esperance | 10 Port Giles | 15 Port Kembla | |

Nguồn: ABARES, trung bình 5 năm đến 2025/26 (triệu tấn)

Thông số protein và khu vực xuất khẩu tham khảo

Các thị trường chính cho lúa mì Úc

Lúa mì Úc có uy tín tuyệt vời và được ưa chuộng trên các thị trường quốc tế, đặc biệt là ở Châu Á và Trung Đông.



Nguồn: Xuất khẩu dựa trên dữ liệu ABS (trung bình 5 năm đến 2025)
Sử dụng trong nước: dựa trên dữ liệu của ABARES. \$ = AUD



34,5 triệu tấn

lúa mì được sản xuất mỗi năm

(trung bình 5 năm)



12 triệu tấn

Tây Úc là tiểu bang sản xuất lúa mì lớn nhất của Úc



65-75%

sản lượng lúa mì của Úc được xuất khẩu mỗi năm

Đảm bảo chất lượng từ nông trại đến khách hàng

Từ người trồng đến nhà xuất khẩu, ngành lúa mì Úc cam kết các tiêu chuẩn cao nhất về hiệu suất sản phẩm để đáp ứng yêu cầu của khách hàng quốc tế.



Phân loại lúa mì

Các giống lúa mì Úc được phân loại thành 10 nhóm để đáp ứng các đặc tính chất lượng riêng biệt cho các nhà chế biến và người sử dụng cuối.

Ngành ngũ cốc Úc cam kết duy trì và nâng cao uy tín chất lượng của các loại lúa mì thông qua hệ thống phân loại minh bạch, bền vững và có trách nhiệm. Quy trình phân loại lúa mì bao gồm đánh giá các đặc tính chất lượng vốn có của giống mới, tập trung vào hiệu suất chế biến và sử dụng cuối cùng.

Hệ thống phân loại lúa mì của Úc do Grains Australia quản lý.

Để biết thêm thông tin, vui lòng truy cập grainsaustralia.com.au



Tiêu chuẩn ngành và quy tắc thực hành

Ngành ngũ cốc Úc là nhà xuất khẩu duy nhất trên thế giới có Quy tắc Thực hành Ngành để đảm bảo lúa mì Úc đáp ứng yêu cầu khách hàng.

Grain Trade Australia là tổ chức định nghĩa Quy tắc Thực hành và Tiêu chuẩn Giao dịch hướng dẫn các thông số chất lượng.

Để biết thêm thông tin, vui lòng truy cập graintrade.org.au

Hỗ trợ khách hàng sử dụng lúa mì Úc

Grains Australia hỗ trợ khách hàng bằng cách thu thập thông tin về nhu cầu của họ từ lúa mì Úc, đảm bảo Úc trồng, phân loại và cung cấp lúa mì đáp ứng yêu cầu thị trường.

Các chuyên gia của chúng tôi thường xuyên cung cấp thông tin kỹ thuật, hỗ trợ tại thị trường và đào tạo cho khách hàng quốc tế để giúp họ hiểu và tối ưu giá trị lúa mì Úc. Các buổi hội thảo và đào tạo của chúng tôi rất được khách hàng quan tâm, đặc biệt những người muốn tìm hiểu cách sử dụng lúa mì Úc cho các sản phẩm cao cấp.

Công việc của Grains Australia giúp đảm bảo khách hàng tiếp cận được ngũ cốc chất lượng cao của Úc cùng các hỗ trợ cần thiết để tối đa hóa giá trị.

Liên hệ Grains Australia để tìm hiểu cách chúng tôi có thể hỗ trợ bạn.



Các phân hạng của lúa mì Úc và công dụng cuối cùng

Australian Prime Hard (APH)

APH là giống lúa mì xay có hàm lượng protein cao với chất lượng xay vượt trội, tạo ra bột mạnh và cân bằng. Màu sáng và độ ổn định màu xuất sắc của mì được coi là lợi ích chính khi sử dụng APH. Các giống này hạt cứng, vỏ hạt màu trắng và có bề ngoài sáng, trong như thủy tinh. Hạt đầy đặn, xay dễ dàng cho năng suất bột cao, tro thấp và màu sắc tuyệt vời. APH thích hợp cho bánh mì sản lượng lớn, mì kiềm vàng, ramen tươi, mì trắng muối khô và vỏ hoàn thành. Bột được cân bằng và mạnh, có thể trộn với các loại lúa mì protein thấp để tạo bột chất lượng cao, phù hợp cho nhiều loại bánh mì và mì.

Vụ mùa Úc
5-10%

Lượng protein tối thiểu
13%

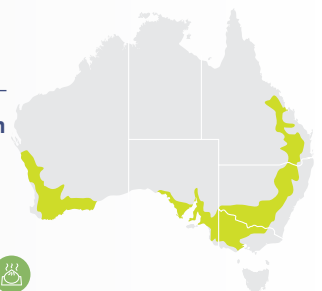


Australian Hard (AH)

AH bao gồm các giống lúa mì hạt trắng, cứng, được chọn lọc nhờ chất lượng xay và bột vượt trội. Loại lúa mì cứng đa dụng này sạch, khô và chắc hạt. Khi xay cho năng suất cao với màu bột đẹp. Bột có đặc tính tạo bột nhào mạnh với khả năng hấp thụ nước tốt. AH lý tưởng cho nhiều loại sản phẩm nướng, bao gồm bánh mì nướng trong khay và trên lò, bánh mì kiểu Trung Đông, mì kiềm vàng, mì trắng và bánh mì hấp. Các giống AH được trồng khắp vùng vành đai lúa mì Úc và có thể được cung cấp từ hầu hết các cảng. Biến động theo mùa có nghĩa rằng lô hàng từ các cảng khác nhau có thể khác nhau về hiệu suất trong giới hạn của loại lúa mì, và khách hàng được khuyến khích tìm hiểu thêm thông tin để phù hợp với nhu cầu của mình.

Vụ mùa Úc
15-20%

Lượng protein tối thiểu
11.5%



Australian Premium White (APW)

Lớp APW bao gồm các giống lúa mì hạt trắng, cứng với khả năng xay tốt. APW có đặc tính là tạo bột nhào cân bằng và màu bột đẹp. APW được sử dụng để sản xuất nhiều loại bánh mì, bao gồm bánh mì phẳng và bánh mì túi kiểu Trung Đông như baladi, tanoor, barbari, taftoon và chapatti. Ngoài ra, APW phù hợp cho nhiều loại mì châu Á và được sử dụng rộng rãi cho mì ăn liền chất lượng cao. Các giống APW được trồng khắp vùng vành đai lúa mì Úc và có thể được cung cấp từ hầu hết các cảng. Biến động theo mùa có nghĩa rằng lô hàng từ các cảng khác nhau có thể khác nhau về hiệu suất trong giới hạn của loại lúa mì, và khách hàng được khuyến khích tìm hiểu thêm thông tin để phù hợp với nhu cầu của mình.

Vụ mùa Úc
30-40%

Lượng protein tối thiểu
10.5%



Australian Standard White (ASW)

ASW bao gồm các giống lúa mì cứng, hạt trắng. ASW sạch, chắc hạt, với khả năng xay tốt và màu bột đẹp. ASW là lựa chọn kinh tế tuyệt vời cho xay trực tiếp hoặc trộn bột, và được sử dụng cho bánh mì phẳng, bánh mì hấp, mì ăn liền và mì mềm. Lúa mì ASW có thể cung cấp từ hầu hết các cảng. Biến động theo mùa có nghĩa rằng lô hàng từ các cảng khác nhau có thể khác nhau về hiệu suất trong giới hạn của loại lúa mì. Khách hàng được khuyến khích tìm hiểu thêm thông tin.

Vụ mùa Úc
20-25%

Lượng protein tối thiểu
không áp dụng



Australian White Wheat (AWW)

AWW là giống lúa mì cứng với khả năng xay tốt và màu bột đẹp. Loại lúa mì này mang lại giá trị tuyệt vời như một loại lúa mì đa dụng hoặc dùng để trộn cho nhiều mục đích xay bột và sử dụng chung, chẳng hạn như bán lẻ hoặc mì ăn liền. AWW không có yêu cầu protein cụ thể.

Lượng protein tối thiểu
không áp dụng





Mì sợi



Bánh mì



Vỏ hoành thánh



Bánh mỏng



Sản phẩm hấp



Sản phẩm ngọt



Mì ống



Đa dụng



Sản phẩm đặc biệt

Lúa mì làm mì Úc (ANW)

Các giống ANW phải đáp ứng yêu cầu chất lượng cụ thể cho mì udon, bao gồm màu bột, độ ổn định màu và cảm giác ngon miệng. ANW tạo ra mì trắng muối với bề ngoài sáng, màu kem trắng ổn định và kết cấu mềm, đàn hồi. Kết cấu mì được đánh giá cao trong sản xuất mì udon. ANW gồm các giống trắng hạt trung bình, có tinh bột bán sếp một phần, cho độ cao đỉnh viscograph cao và thể tích nở lớn khi tinh bột được hồ hóa. ANW chủ yếu được sản xuất ở Tây Úc, với một lượng nhỏ có sẵn ở Úc phía đông (thường theo hợp đồng). Các lớp lúa mì ANW thường được xuất khẩu dưới dạng phối trộn với APWN thay vì xuất khẩu thuần túy. Người mua được khuyến nghị hợp tác với nhà cung cấp lúa mì để phát triển các phối trộn phù hợp nhất với nhu cầu.

Vụ mùa Úc
<5%

Khoảng
hàm lượng
protein
9.5-11.5



Lúa mì làm mì trắng cao cấp Úc (APWN)

APWN là giống lúa mì cứng đặc sản cao cấp với đặc tính tinh bột và màu bột tuyệt vời. APWN có các đặc tính chế biến độc đáo hiếm khi gặp trong thương mại. APWN phù hợp để phối trộn với ANW cho mì udon cao cấp và nhiều loại mì khác. Các đặc tính chất lượng của APWN tương tự ANW, chỉ khác là APWN hạt cứng. Các đặc tính chất lượng bao gồm năng suất xay cao với tro thấp, màu bột kem, màu tấm mì sáng trắng với mức mất độ sáng tối thiểu theo thời gian. APWN được sản xuất tại Tây Úc.

Vụ mùa Úc
5-10%

Khoảng
hàm lượng
protein
10-11.5



Lúa mì mềm Úc (ASFT)

ASFT là hỗn hợp độc đáo của các giống lúa mì trắng, hạt mềm, lý tưởng cho các sản phẩm ngọt như bánh, bánh quy, bánh ngọt và kẹo. Cũng được sử dụng cho các sản phẩm hấp kiểu châu Á. ASFT có khả năng xay tốt với độ hấp thụ nước thấp, quan trọng cho bột làm bánh quy và bánh ngọt.

ASFT sản xuất ở bờ đông được sử dụng trong nước cho bánh và bánh quy, trong khi ASFT bờ tây được xuất khẩu khi có sẵn.

Vụ mùa Úc
<5%

Lượng
protein
tối đa
9.5%



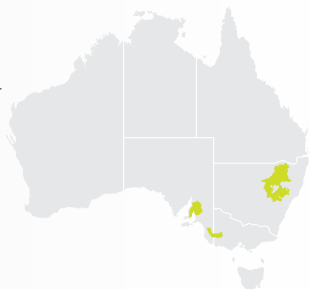
Lúa mì cứng cao cấp Úc (ADR)

ADR là giống lúa mì hạt rất cứng, hạt trong suốt với màu hổ phách. ADR được công nhận về chất lượng vật lý, chế biến và sử dụng cuối cùng tốt, cùng với màu vàng sáng và ổn định. ADR lý tưởng cho nhiều loại sản phẩm mì ướt và khô, với màu sắc và thời hạn sử dụng tuyệt vời. ADR cũng được sử dụng cho couscous và semolina.

Sản xuất ADR ở New South Wales và Queensland chủ yếu phục vụ thị trường xuất khẩu, trong khi sản xuất ở Nam Úc (South Australia) và Victoria tập trung gần các nhà sản xuất mì tại Nam Úc.

Vụ mùa Úc
<5%

Lượng
protein
tối thiểu
13%



Lúa mì sáng tạo Úc (AIW)

AIW gồm các giống lúa mì với các đặc tính sử dụng cuối độc đáo, không có trong các lớp chính. Lớp này bao gồm các giống có chức năng chuyên biệt, chẳng hạn như các giống tăng cường dinh dưỡng. Các giống AIW thường được giao dịch dưới dạng từng giống riêng lẻ trong một chu trình khép kín.

*Tiêu chuẩn phân loại

Lượng
protein tối
thiểu
**không
áp dụng**



Lúa mì Úc cho thực phẩm cao cấp

Lúa mì Úc phù hợp với nhiều sản phẩm từ lúa mì cao cấp, bao gồm:

- Tất cả các loại mì châu Á
- Vỏ bánh hấp, bánh bao
- Bánh hấp kiểu châu Á
- Bánh mì kiểu phương Tây và thủ công
- Bánh mì mỏng
- Bánh ngọt, bánh quy, pastry
- Pasta và couscous.

Lúa mì Úc cho bánh nướng kiểu châu Á

Lúa mì Úc rất đa dụng cho các ứng dụng làm bánh, vì người tiêu dùng khắp châu Á đánh giá cao sự tiện lợi của các sản phẩm bánh nướng. Lúa mì Úc có thể dùng riêng hoặc phối trộn, tùy thuộc vào quy trình làm bánh và sản phẩm mục tiêu.

Bột làm bánh từ lúa mì Úc có độ bền chắc và cân bằng tốt, cùng khả năng kéo giãn thích hợp cho quá trình chế biến, mang lại bánh nở đều và có kích thước ổ bánh lý tưởng. Màu bột tốt giúp ruột bánh có màu trắng sáng và vỏ bánh vàng óng rực rỡ. Khả năng hấp thụ nước cao của bột mang đến năng suất bột tối ưu cho thợ làm bánh.

Lúa mì Úc cũng phù hợp để làm bánh thủ công (artisan) và đặc biệt thích hợp cho các sản phẩm nguyên cám. Các nhà máy xay bột ở châu Á ngày càng quan tâm đến lúa mì mềm Úc để làm bánh quy và bánh ngọt.



Lúa mì Úc cho mì châu Á

Lúa mì Úc được đánh giá cao tại các thị trường châu Á cho tất cả các loại mì, từ mì ăn liền đến mì udon.

Hơn 30% lượng xuất khẩu lúa mì của Úc được sử dụng để sản xuất mì châu Á. Sự kết hợp giữa kết cấu mì tuyệt hảo và màu sắc đặc trưng là điều chỉ có ở lúa mì Úc.

Chất lượng tinh bột và protein của lúa mì Úc lý tưởng cho sản xuất mì châu Á. Việc lựa chọn đúng loại lúa mì cho từng loại mì giúp tạo ra kết cấu cân bằng và cảm giác khi nhai xuất sắc. Các giống lúa mì được lựa chọn kỹ càng mang lại năng suất xay cao với hàm lượng tro bột thấp, đảm bảo màu mì sáng và ổn định theo thời gian.

Hỗ trợ đáng tin cậy cho khách hàng ngũ cốc Úc






Grains Australia được thành lập nhằm tập trung các dịch vụ quan trọng cho ngành ngũ cốc Úc và khách hàng dưới một tổ chức duy nhất.

Chúng tôi dẫn dắt phương pháp “Team Australia”, hợp tác toàn chuỗi giá trị ngũ cốc để ưu tiên các sáng kiến mang lại giá trị tối đa cho khách hàng.

Công việc của chúng tôi giúp đảm bảo khách hàng tiếp cận được ngũ cốc Úc chất lượng cao và nhận được hỗ trợ cần thiết để tối đa hóa giá trị của sản phẩm.

grainsaustralia.com.au

Một tổ chức cung cấp các dịch vụ quan trọng

-  Thương mại và tiếp cận thị trường
-  Phân loại
-  Thông tin thị trường
-  Giáo dục thị trường
-  Giải pháp kỹ thuật cho thị trường