**Taulukko 5. Vehnälajien laatu, käyttötarkoitus sekä yleisimmät alkuperämaat**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Vehnälaji** | **Jyvän kovuusaste** | **Sitkon laatu** | **Valkuais-pitoisuus** | **Sakoluku** | **Käyttötarkoitus** | **Alkuperämaa** |
| **Leipävehnät** |   |   |   |   |   |   |
| Kevätvehnä (Satu) | Puolikova | Vahva | 13 % | 220-260 | Yleisleivonta | Suomi |
| Kevätvehnä (Hard Red Spring Wheat) | Kova, pienijyväinen | Vahva | >15 % | 220-260 | Yleisleivonta | USA |
| Syysvehnä (Aura) | Pehmeähkö | Puolivahva | <12 % | 220-260 | Yleisleivonta | Suomi |
| Syysvehnä (Hard Red Winter Wheat) | Kova, pienijyväinen | Vahva | >14 % | 250-500 | Yleisleivonta, makeisteollisuus | USA |
| **Makaroni**- eli durum vehnä | Erittäin kova, lasimainen | Vahva, tarttumaton | 15 % | väh. 300 | Pastatuotteet, pizzapohjat | USA, kanada, Etelä-Eurooppa |
| **Keksi**- eli softvehnä | Pehmeä | Venymätön | <11% | väh. 300 | Keksileivonta | USA, keski-Eurooppa |

*Lähde: Kasvituotannon tarkastuskeskus/Tiedonantoja 1999*