

优质籼稻品种品质等级划分与评定

Classification and assessment of grades for high quality indica rice

地方标准信息服务平台

2022-06-24 发布

2022-07-30 实施

前 言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由广西壮族自治区农业农村厅提出并宣贯。

本文件由广西农业种植业标准化技术委员会归口。

本文件起草单位：广西壮族自治区农业科学院水稻研究所、广西壮族自治区种子管理站、广西壮族自治区农业技术推广站。

本文件主要起草人：罗群昌、陈华文、宾士友、刘广林、黄鹂、李明灌、陈传华、罗志勇、杨为芳、李虎、吴子帅、韦月白、郑浩。

地方标准信息服务平台

优质籼稻品种品质等级划分与评定

1 范围

本文件规定了优质籼稻品种品质等级划分与评定的术语和定义、质量要求、等级评定、检验方法和检验规则。

本文件适用于广西行政区域内优质籼稻品种品质等级的划分与评定。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

- GB/T 5490 粮油检验 一般规则
- GB/T 15682 粮油检验 稻谷、大米蒸煮食用品质感官评价方法
- GB/T 15683 大米直链淀粉含量的测定
- GB/T 17891 优质稻谷
- GB/T 21719 稻谷整精米率检验方法
- GB/T 22294 粮油检验 大米胶稠度的测定
- GB/T 24535 粮油检验 稻谷粒型检验方法
- NY/T 83 米质测定方法
- NY/T 593 食用稻品种品质

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

优质籼稻品种 high quality india rice
生产出的稻谷米质符合本文件要求的籼稻品种。

4 品质指标

优质籼稻品种品质等级指标见表1。

表 1 优质籼稻品种品质等级

品质性状		等级			
		一	二	三	
糙米率, %	长宽比 ≥ 4.0	≥ 77.0	≥ 75.0	≥ 73.0	
	长宽比 ≥ 3.6	≥ 79.0	≥ 77.0	≥ 75.0	
	长宽比 ≥ 3.0	≥ 81.0	≥ 79.0	≥ 77.0	
整精米率, %	长宽比 ≥ 4.0	≥ 50.0	≥ 45.0	≥ 40.0	
	长宽比 ≥ 3.6	≥ 55.0	≥ 50.0	≥ 45.0	
	长宽比 ≥ 3.0	≥ 60.0	≥ 55.0	≥ 50.0	
粒长, mm		≥ 7.0	≥ 5.6	< 5.6	
粒型 (长宽比)		≥ 4.0	≥ 3.6	≥ 3.0	
垩白粒率, %		≤ 5.0	≤ 10.0	≤ 15.0	
垩白度, %		≤ 1.0	≤ 3.0	≤ 5.0	
透明度, 级		≤ 1	≤ 2		
蒸煮食用	I	感官评价, 分	≥ 90	≥ 80	≥ 70
	II	碱消值, 级	≥ 6.0		≥ 5.0
		胶稠度, mm	≥ 75	≥ 70	≥ 65
		直链淀粉 (干基), %	13.0~16.0	12.0~18.0	11.0~20.0

5 等级评定

以品质指标全部符合相应等级要求的最低等级判定, 上述品质性状指标应全部达到某等级要求, 方可判定该优质籼稻品种为某等级; 上述任何一项指标达不到三等要求时, 不能评定为优质籼稻品种。

6 检验方法

6.1 糙米率

按NY/T 83的规定执行。

6.2 整精米率

按GB/T 21719的规定执行。

6.3 粒长

按GB/T 24535的规定执行。

6.4 粒型

按GB/T 24535的规定执行。

6.5 垩白粒率

按NY/T 83的规定执行。

6.6 垩白度

按NY/T 83的规定执行。

6.7 透明度

按NY/T 83的规定执行。

6.8 蒸煮食用品质感官评价

按GB/T 15682-2008的规定执行。

6.9 碱消值

按NY/T 83的规定执行。

6.10 胶稠度

按GB/T 22294的规定执行。

6.11 直链淀粉含量

按GB/T 15683的规定执行。

地方标准信息服务平台