ICS 67.060

B 20

|  |
| --- |
|       |

DB23

黑龙江省地方标准

 DB23/T XXXX—2020

大米食味品质鉴评管理规程

(征求意见稿)

主要起草单位：黑龙江省农业科学院农产品质量安全研究所

联系人：张瑞英

联系电话：13895752486、0451-86668752

邮箱：zhruiying@163.com

|  |
| --- |
|  |
|  |

2020 - XX - XX发布

2020 - XX - XX实施

黑龙江省市场监督管理局   发布

前  言

本标准依据 GB/T 1.1—2009 的编制规则起草。

本标准由黑龙江省农业农村厅提出。

本标准由黑龙江省市场监督管理局归口。

本标准起草单位：黑龙江省农业科学院农产品质量安全研究所、中国·黑龙江国际大米节组委会。

本标准主要起草人：张瑞英、李连瑞、戴常军、刘广宇、李辉、郭绍权、王翠玲、李宛、赵明一、兰静、赵琳。

大米食味品质鉴评管理规程

1. 范围

本标准规定了大米食味品质鉴评规程的术语和定义、鉴评原则、鉴评程序、鉴评结果公布等要求。

本标准适用于米饭用途纯水稻品种碾磨大米食味品质鉴评。

1. 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本文件。凡是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 1354 大米

GB 4706.1 家用和类似用途电器的安全 第1部分：通用要求

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB/T 5750.4 生活饮用水标准检验方法 感官性状和物理指标

GB 8537 食品安全国家标准 饮用天然矿泉水

GB 12021.6 电饭锅能效限定值及能效等级

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 17323 瓶装饮用纯净水

GB/T 17891 优质稻谷

GB 19298 食品安全国家标准 包装饮用水

DB 23/T 1929 常规水稻品种纯度检测SSR方法

QB/T 4099 电饭锅及类似器具

NY/T 3 谷类、豆类作物种子粗蛋白测定法（半微量凯式法）

NY/T 1433 水稻品种鉴定技术规程SSR标记法

1. 术语和定义

GB/T 1354 和 GB/T 17891 界定的及下列术语和定义适用于本文件。

基准米

鉴评过程中作为对照的大米。

实验室鉴评

对参评大米样品按照相应标准进行外观品质、理化品质、米饭食味品质等方面进行综合检测与评价。

现场专家鉴评

聘请具有丰富水稻食味品质评价经验的专家（评价员）对实验室初次鉴评后的样品进行近一步鉴评，并按得分高低排出名次。

1. 鉴评原则

鉴评遵循“科学、公平、公正、公开”的原则。

1. 鉴评
	1. 成立鉴评委员会（专家组）

每次鉴评前成立由具有丰富水稻食味评价经验的专家（评价员）及丰富管理经验的专家组成鉴评委员会（专家组），负责鉴评工作。

* 1. 鉴评方式

鉴评过程中隐去参评样品的所有信息，由公证员进行密码编号后盲样鉴评。

* 1. 设定基准米

5.4.1 同次鉴评前根据鉴评的目标设定食味值适宜的基准米，每轮鉴评设定明、暗两个同一基准米。

5.4.2 基准米食味品质的各项指标均衡。不能有突出的优、缺点。综合评分在80分左右。碾磨适度。不留胚，不留种皮，无病斑。

* 1. 参评样品的要求

5.2.1 品种

参评品种须通过国际、国家（省、自治区）审定（认定）的水稻品种。

5.2.2 产地

参评大米标注的产地为生产大米的水稻原料产地。

* 1. 鉴评样品编号
		1. 样品信息

对参评大米样品进行登记整理，填写样品登记单，信息应包括样品数量、类型、品种名称、产地（省、市、县、乡、村）、生产企业、生产日期等。

* + 1. 样品编号

由公证员将样品隐掉所有信息后，重新进行密码编号。

* 1. 样品保存

鉴评期间基准米和参评样品应在10 ℃～15 ℃储存。

* 1. 鉴评用水
		1. 每次鉴评前须对鉴评用水按附录B进行筛选。
		2. 鉴评用水应符合GB 17323、GB 19298或GB 8537要求。
		3. 不含气体及对食味品质有影响的物质。
		4. pH值范围为7.0～7.5。
		5. 每次评鉴用水应为同一批次。
	2. 鉴评用锅
		1. 每次鉴评前须对鉴评用电饭锅按附录C进行筛选。
		2. 电饭锅应符合符合GB 4706.1、GB 12021.6和QB/T 4099的要求。
		3. 电饭锅应为同一批次。
		4. 电饭锅蒸煮时间应一致。
	3. 实验室鉴评
		1. 鉴评的实验室须通过国家实验室资质认定。
		2. 实验室检测
			1. 品种真实性鉴定、纯度鉴定：分别按 NY/T 1433、DB 23/T 1929规定执行。
			2. 垩白度：按GB/T 17891 规定执行。
			3. 直链淀粉含量：按GB/T 15683 规定执行。
			4. 粗蛋白含量：按 NY/T 3 规定执行。
			5. 食味品质评价：按GB/T 15682 规定执行。
		3. 实验室鉴评结果
			1. 品种真实性鉴定、纯度鉴定
				1. 品种真实性鉴定：变异引物数＜2为合格。
				2. 品种纯度鉴定：纯度≥95%为合格。
				3. 品种真实性及纯度其中一项不合格，终止鉴评。
			2. 综合评分的计算方法
				1. 外观、理化品质指标评价（20分）

5.9.3.2.1.1 垩白度(%)(满分5分):分为≤2.0、≤4.0、≤6.0三个等级，各等级对应的最高分数分别为5分、4分、3分。

5.9.3.2.1.2 直链淀粉含量（干基）%(满分5分):分为13.5 %～16.0 %、16.1 %～18.0 %、大于18.0 %或小于13.5 %三个等级，各等级对应的最高分数分别为5分、4分、3分。

5.9.3.2.1.3 粗蛋白含量（干基）%(满分5分)：分为小于6.0 %、6.0 %～6.5 %、大于6.5 %三个等级，各等级对应的最高分数分别为10分、8分、6分。

* + - * 1. 食味品质（80分)

大米样品在规定条件下蒸煮成米饭后，评价员通过眼观、鼻闻、口尝等方法对米饭的外观、气味、适口性、滋味、冷饭质地等进行评价，按好坏程度以相当好、好、略好、与基准米相同、略差、差、相当差7个等级进行评分。各等级对应的最高分数分别为80分、75分、70分、64(基准米)分、59分、54分、48分。

* + 1. 现场鉴评样品的确定

经实验室检测、实验室鉴评结果，按得分由高至低顺序入选专家现场鉴评。

* + 1. 现场鉴评样品最佳米水比的确定

先按GB 5009.3规定测定大米样品水分，再按GB/T 15682方法对现场鉴评大米样品进行最佳米水比测定，确定每个大米样品的最佳米水比。

* 1. 现场鉴评
		1. 现场鉴评场地的要求

场地需无味、宽敞、整洁、明亮，安静，能够容纳 30 位以上鉴评专家（评价员）。

* + 1. 现场鉴评专家的要求

现场鉴评每次鉴评专家不少于15 位，应由不同性别、不同年龄且具有丰富米饭食味鉴评经验的专家（评价员）组成。

* + 1. 现场鉴评蒸煮场地的要求

场地需整洁、无异味；操作台放置 20 台以上电饭锅，配备稳定电压电源。

* + 1. 米饭制备

鉴评米饭样品的蒸煮按 GB/T 15682 规定执行（详见附录A）。

* + 1. 鉴评专家打分

按 GB/T 15682 规定进行评分。

* 1. 数据统计

每个样品计算鉴评专家（评价员）有效评分的平均分为最终结果（保留一位有效数字）。

每轮次鉴评设基准米和暗基准米，鉴评专家鉴评结果中暗基准米的分值与基准米相差2个级别以上，则该鉴评专家本轮鉴评结果无效，统计样品平均分时予以剔除。

1. 结果公布

所有鉴评程序全部完成后，由公证员现场公布样品的编号、信息、得分及名次。

1. （规范性性附录）
米饭制备
	* 1. 洗米

称取一定量精米试样放入沥水筛内，将沥水筛置于碗内，快速加入 3 倍于大米样品的水，每次顺时针搅拌淘洗10圈，逆时针搅拌淘洗10圈，快速重复洗米1次，再用 2 倍于大米样品的水淋洗1次，沥尽余水，放入相应编号的电饭煲内。洗米时间控制在3 min～5 min。

* + 1. 加水

按测定好的最佳米水比加水。

* + 1. 浸泡

浸泡用水温度为25 ℃左右，浸泡时间为30 min。

* + 1. 蒸煮

电饭煲接通电源开始蒸煮米饭，在蒸煮过程中不得打开锅盖。

* + 1. 搅拌

电饭煲的开关跳开后，用饭勺搅拌煮好的米饭，首先从锅的周边松动，使米饭与锅壁分离，再按横竖两个方向各平行滑动 2 次，接着上下搅拌 4 次，用四层干净的纱布盖在锅的内胆上，再盖上锅盖，焖10 min。

* + 1. 盛饭

将约50 g试样米饭松松地盛入小碗内，每人1份（注意不要在内锅周围取样），然后倒在鉴评用瓷餐盘中印有颜色的位置呈圆锥形，保证米饭能够在 10 min之内送到鉴评专家面前。米饭端到专家面前时温度不低于 60 ℃。如果进行多轮鉴评，两轮之间时间不小于40 min。

1. （规范性附录）
鉴评用水筛选方法
	1. 基本要求

鉴评用水应符合 GB 17323、GB 19298 或 GB 8537要求。同一次鉴评用水须同一批次。

* 1. pH值测定

pH值测定按 GB/T 5750.4 规定执行。

* 1. 筛选方法
		1. 选用两种具有代表性粒型的大米样品按照按 GB/T 15682方法进行食味品质感官试验。
		2. 鉴评要求
			1. 环境应符合5.10.1和5.10.3的要求。
			2. 鉴评人员每次评鉴不少于6名评价员。
		3. 鉴评内容

对米饭的气味、外观结构、适口性、冷饭质地等进行鉴评。

* 1. 鉴评用水确定

相同大米、相同型号的电饭煲蒸煮相同的米量，加入相同量的不同品牌的水，米饭蒸煮食用品质表现最好的水样品选为大米鉴评用水。

1. （规范性附录）
鉴评用电饭锅筛选
	1. 基本要求

电饭锅应符合GB 4706.1、GB 12021.6和QB/T 4099的要求。同一次鉴评用的电饭锅应为同一批次。

* 1. 一致性测定
		1. 蒸发量测定

使用同品牌同型号同批次的锅，每锅加水1000 mL，同时加热，查验煮沸时间是否一致；煮沸后继续加热40 min后测量剩余水量，选择蒸发量一致的锅继续做蒸煮实验。

* + 1. 出饭量测定

使用同品牌同型号同批次的锅，每锅固定米水比进行加热蒸煮。蒸煮时间，米饭量一致的锅做鉴评用锅实验。

* 1. 鉴评用锅实验大米样品要求

选用两种代表性粒型的大米按照 GB/T 15682国家标准进行鉴评用锅的筛选试验。

* + 1. 鉴评要求
			1. 环境应符合5.10.1和5.10.3的要求。
			2. 鉴评人员每次评鉴不少于 6 名评价员。
	1. 鉴评评分

评分按 GB/T 15682 规定执行。

* 1. 鉴评用锅确定

相同大米样品加入相同量的同一批次水，蒸煮相同的米量，不同型号的电饭煲米饭蒸煮食用品质表现最好的锅为大米鉴评用锅。