

ICS 65.020.20
B 22

NY

中华人民共和国农业行业标准

NY/T 596—2002

香 稻 米

Aromatic rice

2002-11-05 发布

2002-12-20 实施



中华人民共和国农业部 发布

香 稻 米

1 范围

本标准规定了香稻米的有关定义、分类、要求、试验方法、检验规则及包装、运输、贮存的要求。本标准适用于生产、加工、贮运、购销、进出口及科研等过程对香稻米的检验、评价和鉴定。本标准不适用于通过添加增香剂、风味增强剂等手段生产的含有香味的稻米。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件，其随后所有的修改单（不包括勘误的内容）或修订版均不适用于本标准，然而，鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件，其最新版本适用于本标准。

- GB 1354 大米
- GB/T 5490 粮食、油料及植物油脂检验 一般规则
- GB 5491 粮食、油料检验 扦样、分样法
- GB/T 10220 感官分析方法总论(neq ISO 6658:1985)
- GB/T 10221 感官分析 术语(idt ISO 5492:1992)
- GB/T 13868 感官分析 建立感官分析实验室的一般导则(eqv ISO 8589:1988)
- GB/T 14193 感官分析 选拔与培训感官分析优选评价员导则
- GB/T 15548 感官分析 方法学 检测和识别气味方面评价员的入门和培训(idt ISO 5496:1992)
- GB/T 16291 感官分析 专家的选拔、培训和管理导则(idt ISO 8586-2:1994)
- NY/T 593 食用稻品种品质
- NY/T 594 食用粳米
- NY/T 595 食用籼米

3 术语和定义

GB/T 10221、NY/T 593、NY/T 594 和 NY/T 595 确立的以及下列术语和定义适用于本标准。

香稻米

自身含有香味物质，其香味强度超过人对香味的识别阈。在蒸煮或生熟品尝过程中，能够逸出或散发令人敏感香味的稻米。

4 分类

根据香稻米的品种分为四类：籼型香稻米、粳型香稻米、籼糯香稻米、粳糯香稻米。

5 要求

5.1 分级指标

香稻米品质由其香味品质指标和稻米质量要求两部分组成。香味品质分级指标包括香味强度、香型风味、滞留度和综合印象四项指标；稻米质量要求按 NY/T 593、NY/T 594 和 NY/T 595 的规定执行。

香稻米品质综合评分按式(1)计算：

$$\text{香稻米品质综合评分} = \frac{\text{香味综合评分} \times 30 + \text{稻米质量指数} \times 70}{100} \dots\dots\dots(1)$$

5.2 卫生检验和植物检疫

卫生检验和植物检疫按国家有关标准和规定执行。

6 试验方法

6.1 香味评定按附录 A 执行。

6.2 稻米质量指数的计算按 NY/T 593、NY/T 594 和 NY/T 595 执行。

7 检验规则

7.1 一般规则

检验的一般规则按 GB/T 5490 执行。

7.2 扦样、分样

扦样、分样按 GB 5491 执行。

7.3 合格判定

凡不符合国家卫生检验和植物检疫的有关规定及其中任何一项不符合相应 NY/T 594 或 NY/T 595—2002 中 5.1 质量基本要求的,判为不合格产品。

7.4 等级判定

7.4.1 按香稻米品质综合评分分为三个等级:粳型香稻米或粳糯香稻米品质综合评分 ≥ 85 分的为一级; ≥ 75 分的为二级; ≥ 65 分的为三级。籼型香稻米或籼糯香稻米品质综合评分 ≥ 80 分的为一级; ≥ 70 分的为二级; ≥ 60 分的为三级。

7.4.2 香味综合评分 < 60 分的不能作为香稻米。

8 包装、运输、贮存

包装、运输和贮存,按国家有关标准和规定执行。

附录 A
(规范性附录)
稻米香味评定法

A.1 方法提要

本方法基于下述概念：稻米的香味是由可识别的嗅觉特性，以及不能单独识别特性的复合体两部分组成。

本方法用可再现的方式描述和评估稻米香味特征。鉴别形成稻米综合印象的各种香味特性，评估其强度，从而建立一个描述稻米香味的方法。

A.2 仪器设备

- A.2.1 小型磨谷机。
- A.2.2 小型碾米机。
- A.2.3 天平，感量 0.01 g。
- A.2.4 水浴锅。
- A.2.5 125 mL 细口具塞棕色玻璃瓶。
- A.2.6 带盖铝盒：60 mL 以上。
- A.2.7 蒸饭锅。

A.3 检验的一般条件

A.3.1 实验室

进行检验的实验室应符合 GB/T 13863 规定的条件。

A.3.2 评价员

A.3.2.1 条件

评价员应满足 GB/T 10220 所需条件。

参加检验的所有评价员应具有同等的资格水平和检验能力。例如都是优选评价员或都是专家。

A.3.2.2 评价员的选择和培训

应根据 GB/T 14195 和 GB/T 16291 对优选评价员和专家进行选拔和培训。并根据 GB/T 15549 对各评价员在识别气味方向进行专门培训。其目的是增强他们对产品香味品质的识别和鉴定能力，提高他们对术语的熟悉程度，从而保证结果的准确性和重复性。

A.3.2.3 评价员数

每个批次的评价需要 8 位~10 位培训过的优选评价员或 5 位~6 位专家。

A.4 检验方法

A.4.1 评价内容和标度

评价稻米的香味强度、香型风味的好坏、滞留度的强度和时间的综合印象并对稻米香味进行描述。同时按表 A.1 所列项目和评分标准做好品尝记录。

表 A.1 香味品质记分

香味强度	香型风味	滞 留 度		综合印象	综合评分
		强 度	时 间		
40分	30分	10分	10分	10分	100分

A.4.1.1 香味强度评价

香味强度评价用下述标度来评估：

- 0分=不存在
- 0分~8分=刚好可识别或阈
- 8分~16分=弱
- 16分~24分=中等
- 24分~32分=强
- 32分~40分=很强

A.4.1.2 香型风味评价

香型风味用下述标度来评估：

- 0分=令人讨厌的
- 0分~6分=不令人愉快也不令人讨厌的
- 6分~12分=有点令人愉快的
- 12分~18分=令人愉快的
- 18分~24分=很令人愉快的
- 24分~30分=极令人愉快的

A.4.1.3 滞留度评价

A.4.1.3.1 强度评价

样品被吞下之后(或吐出后),继续感觉到的同一风味称为滞留度,参见GB/T 10221—1988中3.2.20。

滞留度的强度采用下述标度来评估：

- 0分=无
- 0分~2分=刚好可识别或阈
- 2分~4分=弱
- 4分~6分=中等
- 6分~8分=强
- 8分~10分=很强

A.4.1.3.2 持续时间评价

滞留度持续时间采用下述标度来评估：

- 8分~10分=相当长 即在品尝过程中香味逐渐加重或提升；
- 6分~8分=较长 即在品尝过程中香味平稳,具有一定的滞留香味；
- 4分~6分=一般 即在品尝过程中香味逐渐减弱,稍有余香味；
- 0分~4分=较短 即在品尝过程中香味很快消失殆尽。

A.4.1.4 综合印象的评价

综合印象是对产品的总体评估,它考虑到对香味的特性特征的适应性等。

综合印象采用下述标度来评估：

- 8分~10分=很好
- 6分~8分=好

1分~6分=一般

0分~4分=较差

A.4.1.5 香味描述

香味描述可用爆米花香、茉莉花香、茼蒿香或其他可描述的香味对香稻米的香味进行描述。

A.4.2 检验方法

完成稻米香味特征描述分析的方法分成两大类,描述稻米香味特征达到一致的称为一致方法,不需要一致的称为独立方法。

A.4.2.1 一致方法中的必要条件是评价小组负责人也参加评价,所有评价员都是作为一个集体成员而工作,目的是对稻米香味特征描述达到一致。

评价小组负责人组织讨论,直至对每个结论都达到一致意见,从而可以对稻米香味特征进行一致的描述。

如果不能达到一致,可以引用参比样米帮助达到一致,为此有时应经过一次或多次讨论,最后由评价小组负责人报告和说明结果。

A.4.2.2 在独立方法中,小组负责人一般不参加评价,评价小组意见不需要一致,评价员在小组内讨论稻米香味特征,然后单独记录他们的感觉。由评价小组负责人汇总和分析这些单一结果。

A.5 检验步骤

A.5.1 样品的准备

A.5.1.1 稻米的制备:取稻谷500g,用小型砻谷机去壳得到糙米,再在碾米机上制成GB 1354所规定的标准一等的大米。

A.5.1.2 商品大米直接分取试样。

A.5.2 样品的制备

A.5.2.1 鉴别香味强度、香型风味和香味描述用样品的制备:取稻米2g放入125mL细口具塞棕色玻璃瓶中,加50mL蒸馏水,盖上瓶盖后放入沸水浴中15min,移出玻璃瓶稍加冷却,评价前应先轻轻摇晃。

A.5.2.2 鉴别滞留度和综合印象样品的制备:

a) 称样:称10g试样于铝盒中,按参加品评人数每人一盒;

b) 洗米:用清水搅拌淘洗一次,再用适量清水冲洗,沥干水分;

c) 加水:根据不同特性的稻米加水适量,浸泡30min;

d) 蒸煮:于蒸饭锅内加水并加热至沸腾,再将加盖铝盒放于蒸屉上,继续加热并开始计时,蒸煮40min,停止加热,焗10min。

A.5.2.3 为防止产生感官疲劳和适应性,一次评价试样不宜超过8个。

A.5.2.4 样品分发时应编码,例如用随机的三位数字编码,并随机地分发给评价员,避免因样品分发次序的不同影响评价员的判断。

A.5.3 品评方法和顺序

香味强度、香型风味评价和香味描述:评价员在评价前应先将盛有样品的棕色玻璃瓶轻轻摇晃,然后将瓶逐个打开,闭上嘴,用鼻子吸嗅蒸气(评价员应在适当的时间间隔内用同样的方式,如作短促的吮吸或深呼吸吸嗅所有样品瓶),以评价每一种样品的香味强度、香型风味和对香味进行描述。

滞留度和综合印象评价:打开盛有米饭样品的铝盒,取出米饭少许放入口中,一边咀嚼,一边在呼气过程中用鼻后嗅觉法评价米饭香味的滞留度和综合印象。

A.5.3.1 一致法

评价员先单独工作,当评价员测完剖面时,就开始讨论,由评价小组负责人收集各自的结果,讨论到小组意见达到一致为止。为了达到意见一致可推荐参比样或者评价小组要多次会议。

A.5.3.2 独立方法

评价员先在小组内讨论稻米香味特征,当评价小组对规定特性特征的认识达到一致后,评价员就可单独工作并记录感觉顺序;用同一标度去测定香味强度、香型风味、滞留度及综合印象并对香味进行描述。

注:即使在独立法中,香味的描述分析也应采用一致法。

A.6 结果的表述

A.6.1 一致法

报告的结果应包括所有成员的意见。

A.6.2 独立方法

评价小组负责人收集并报告评价员提供的结果和评价小组的平均分值,计算结果取整数。

A.7 检验报告

检验报告应包括以下内容:

- a) 有关样品情况的说明;
 - b) 制备样品的方法;
 - c) 检验条件,特别是:
 - 1) 评价员数及其资格水平;
 - 2) 使用的参比物质(若有的话);
 - 3) 检验环境。
 - d) 得到的结果,报告结果应包括香味综合评分和香味描述;
 - e) 注明是根据本标准进行检验的;
 - f) 如果有与本标准不同的作法应予以说明;
 - g) 评价小组负责人姓名;
 - h) 检验的地点、日期与时间。
-