

T/PDZ

盘锦北方稻作协会团体标准

T/PDZ 0014—2018

优良食味粳稻储藏

preservation on japonica rice

with better palatability

2018-04-02 发布

2018-04-08 实施

盘锦北方稻作协会 发布

前 言

本标准是依据《中华人民共和国标准化法》第六条规定制定的。

本标准的编写格式、结构和内容均按照GB/T 1.1-2009《标准化工作导则》第1部分：标准的结构和编写：标准编写的基本规定而编写的。

本标准由盘锦北方稻作协会提出并归口。

本标准起草单位：盘锦北方稻作协会、辽宁省盐碱地利用研究所、沈阳农业大学、辽宁省水稻所、中国农业大学、国家粮食局科学研究院、中科院东北地理与农业生态研究所、吉林省农科院水稻研究所、黑龙江省农科院耕作栽培研究所、黑龙江省农科院食品加工研究所、黑龙江省农业科学院佳木斯水稻所、黑龙江省农垦科学院水稻研究所、河北省农林科学院滨海农业研究所、河南省新乡市农业科学院、山东省水稻研究所、江苏省农科院粮食作物研究所、江苏徐淮地区淮阴农业科学研究所、江苏徐淮地区徐州农业科学研究所、贵州省毕节市农业科学研究所、宁夏农林科学院作物研究所、新疆农业科学院核技术生物技术研究所、云南省农业科学院粮食作物研究所、天津科技大学、天津农学院。

本标准主要起草人：孙雅君、贾东、李振宇、王才林、潘国君、王书玉、王奉斌、王健康、华泽田、孙世臣、孙辉、李霞辉、李再贵、张时龙、张启星、周广春、周学标、孟庆虹、赵国珍、袁彩勇、徐海、殷延勃、崔晶、梁正伟、韩勇、解保胜。

全国团体标准信息平台

优良食味粳稻储藏

1 范围

本标准规定了优良食味粳稻储藏的术语和定义、稻谷储藏、碾米加工及大米保管。
本标准适用于不同品种粳稻品评时的原料稻谷储藏。

2 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，仅所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 1354 大米

GB/T 5502-2017 大米加工精度检测

LS/T 3247-2107 中国好粮油 大米

LS/T 6118-2017 稻谷新鲜度测定与判别

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

优良食味粳稻储藏 preservation on japonica rice with better palatability

为了防止品评用的优良食味粳稻原料其水分以及食味品质的变化，从稻谷水分、新鲜度、温湿度等方面用具体数据进行量化，制定储藏标准以避免优良食味粳稻的品质损失。

4 稻谷储藏

为了防止品评用的稻谷原料其水分以及食味品质的变化，储藏条件如下：

4.1 稻谷水分

15.5%，如果水分超过 16%时采用通风方式将水分降低到 15.5%后再储藏。

4.2 稻谷新鲜度

85 分以上，依据 LS/T 6118-2017《稻谷新鲜度测定与判别》标准中的稻谷新鲜程度判定表确定。

4.3 包装

塑料袋，原料稻谷装入塑料袋后，用绳子捆扎袋口密封，防止稻谷水分减少。

4.4 储藏温湿度

温度 15℃以下、相对湿度 70%左右。

储藏时定期使用水分仪以及稻谷新鲜度测定仪确认水分以及新鲜度是否发生大幅度的变化。

5 碾磨加工

5.1 砻谷

使用实验室砻谷机将稻谷砻成糙米，挑除未脱壳稻谷。

5.2 碾磨

使用实验室碾米机碾磨成 GB/T 1354-2009《大米》标准中规定的 3 级加工精度的大米，并满足 LS/T 3247-2107《中国好粮油 大米》标准中的质量指标所规定的以下基本指标：水分含量 $\leq 15.5\%$ 、不完善粒含量 $\leq 1.0\%$ 、杂质含量 $\leq 0.1\%$ 、黄粒米含量 $\leq 0.1\%$ 、互混 $\leq 0\%$ 、无异常色泽和气味。

5.3 加工精度

为了防止过度碾磨影响米饭的食味品质，可根据 GB/T 5502-2017《大米加工精度检测》中的方法进行大米加工精度的检测，保证品评样品达到同一加工精度。

6 大米保管

6.1 保管时间

碾磨的大米到品评试验为止的保管时间不超过 2 周时间。使用时确认大米的新鲜度值是否在 85 分以上。

6.2 包装

塑料袋中密封，防止水分减少。

6.3 保管温度

放到 10℃ 以下的冷藏库保管，品评时等大米温度恢复到室温后再打开包装。

全国团体标准信息平台