

江苏省地方标准

DB32/T 4056—2021

优良食味半糯粳稻品质

Quality of semi-glutinous japonica rice with good taste

2021-06-03 发布

2021-07-03 实施

江苏省市场监督管理局 发布

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。

本文件由江苏省农业科学院提出。

本文件由江苏省农作物标准化技术委员会归口。

本文件起草单位：江苏省农业科学院、扬州大学、江南大学、江苏里下河地区农业科学研究所、江苏省种子管理站、江苏省农业技术推广总站。

本文件主要起草人：王才林、张亚东、张洪程、刘巧泉、王莉、李爱宏、何金龙、管永祥、朱镇、宋锦花、魏海燕、赵春芳、魏晓东、陈涛、赵庆勇、赵凌、姚姝、周丽慧、路凯、梁文化。

优良食味半糯粳稻品质

1 范围

本文件规定了优良食味半糯粳稻品质的术语和定义、质量要求、检验方法、检验规则及判定规则。
本文件适用于半糯粳稻品种的选育、鉴定、评价和推广,适用于商品半糯粳稻的收购、加工和销售。

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 1350 稻谷
GB/T 1354 大米
GB/T 5490 粮食检验 一般规则
GB/T 5491 粮食、油料检验 扦样、分样法
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 17891—2017 优质稻谷
GB/T 21719 稻谷整精米率检验法
GB/T 22294 粮油检验 大米胶稠度的测定
NY/T 83 米质测定方法
NY/T 593 食用稻品种品质
NY/T 1433 水稻品种鉴定技术规程 SSR 标记法
NY/T 2639 稻米直链淀粉的测定 分光光度法

3 术语和定义

GB 1350、GB/T 1354、GB/T 17891 和 NY/T 593 界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

半糯粳稻 **semi-glutinous japonica rice**

稻米直链淀粉含量在 2%~13% 之间,含有低直链淀粉含量的 W_x 等位基因(如 W_x^{mp} 、 W_x^{mq} 、 W_x^{mw} 等)的粳稻。

3.2

优良食味半糯粳稻 **semi-glutinous japonica rice with good taste**

品质达到第 4 章规定的质量要求、品质等级三级及以上的半糯粳稻。

3.3

鉴别标记 **identification molecular marker**

用于鉴别低直链淀粉含量基因(如 W_x^{mp} 、 W_x^{mq} 、 W_x^{mw} 等),经 PCR 反应扩增出的特征性条带或序列,详见附录 A。