

团 体 标 准

T/CCOA 9—2020

优质籼稻储存品质判定规则

Guidelines for evaluation of high quality long-grain nonglutinous
paddy storage quality

2020-02-19 发布

2020-04-01 实施

中国粮油学会 发布

本标准由中国粮油学会制定,其著作权为中国粮油学会所有。除了用于国家法律许可范围或事先得到中国粮油学会的许可外,不允许以任何形式再复制本标准。如果关于本标准有任何著作权/版权或相关咨询,请联系中国粮油学会或本标准出版社!

中国粮油学会(Chinese Cereals and Oils Association)简称 CCOA,是中国科学技术协会领导下的全国性一级学会,挂靠国家粮食和物资储备局,是以从事粮食和油脂科学研究、工业生产的高中级科技人员和企业为主体的跨行业、跨地区、跨部门的群众性学术团体。

地址:北京市西城区百万庄大街 11 号

邮编:100037

电话:010-68357511

传真:010-68357511

网址:www.ccoaonline.com

前 言

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本标准由中国粮油学会提出。

本标准起草单位：河南工业大学、湖北省粮油食品质量监督检测中心、湖南粮食集团、浙江省储备粮管理有限公司、安徽粮食批发交易市场有限公司现代粮食物流中心库。

本标准主要起草人：王若兰、渠琛玲、黄亚伟、王红亮、熊宁、田国军。

优质籼稻储存品质判定规则

1 范围

本标准规定了优质籼稻储存品质的术语和定义、分类、指标、检验方法、检验规则及判定规则。

本标准适用于评价在安全储存水分和正常储存条件下优质籼稻的储存品质,指导优质籼稻的储存和适时出库。

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 5490 粮油检验 一般规则

GB/T 5491 粮食、油料检验 扦样、分样法

GB/T 5492 粮油检验 粮食、油料的色泽、气味、口味鉴定

GB/T 5522 粮油检验 粮食、油料的过氧化氢酶活动度的测定

GB/T 17891 优质稻谷

GB/T 20569—2006 稻谷储存品质判定规则

GB/T 22515—2008 粮油名词术语 粮食、油料及其加工产品

LS/T 6118 粮油检验 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

优质稻谷 **high quality paddy**

符合 GB/T 17891 规定的稻谷。

3.2

籼稻谷 **long-grain nonglutinous paddy**

籼型非糯性稻的果实,米质黏性较小,胀性较大,颖果一般呈长椭圆形或细长形。

[GB/T 22515—2008,定义 2.2.1.1]

3.3

新鲜度 **freshness**

在规定的实验条件下测得的稻谷新鲜度值,表示被测样品的新鲜程度,新鲜度值越高,稻谷越新鲜;反之则稻谷越不新鲜。

[LS/T 6118,定义 3.1]

3.4

过氧化氢酶活性 **hydrogen peroxidase activity**

规定条件下,一定量试样中的过氧化氢酶与过氧化氢作用所消耗的过氧化氢量,用每克试样(干基)所消耗的过氧化氢毫克数表示。