



中华人民共和国国家标准

GB/T 15682—2008
代替 GB/T 15682—1995

粮油检验 稻谷、大米蒸煮食用品质 感官评价方法

Inspection of grain and oils—
Method for sensory evaluation of paddy or rice cooking and eating quality

2008-11-04 发布

2009-01-20 实施

中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局
中国国家标准化管理委员会 发布

前 言

本标准代替 GB/T 15682—1995《稻米蒸煮试验品质评定》。

本标准与 GB/T 15682—1995 相比主要变化如下：

- 将标准名称更改为《粮油检验 稻谷、大米蒸煮食用品质感官评价方法》；
- 增加了小量样品和大量样品米饭的制备方法；
- 增加了大米的浸泡步骤；
- 修改了大米的加水量与焖制时间；
- 修订了原评价体系中的评分项目及权重；
- 增加了一种新的评价体系：评分方法二。

本标准的附录 A、附录 B、附录 C 为规范性附录，附录 D 为资料性附录。

本标准由国家粮食局提出。

本标准由全国粮油标准化技术委员会归口。

本标准起草单位：河南工业大学、湖北国家粮食质量监测中心、农业部谷物及制品质量监督检验测试中心（哈尔滨）、国家粮食储备局成都粮食储藏科学研究所。

本标准主要起草人：周显青、张玉荣、卞科、余敦年、熊宁、王志明、王乐凯、李霞辉、程爱华、何学超、杨兰兰。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

- GB/T 15682—1995。

粮油检验 稻谷、大米蒸煮食用品质 感官评价方法

1 范围

本标准规定了稻谷、大米蒸煮试验的术语和定义、原理、仪器和器具、操作步骤、米饭品质的品尝评定内容、顺序、要求及评分结果表示。

本标准适用于稻谷、大米的蒸煮试验及米饭食用品质评定。

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 5491 粮食、油料检验 扦样、分样法

GB/T 10220 感官分析方法总论

GB/T 13868 感官分析 建立感官分析实验室的一般导则

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1

大米食用品质感官评价 sensory evaluation of rice eating quality

大米在规定条件下蒸煮成米饭，品评人员通过眼观、鼻闻、口尝等方法对所测米饭的色泽、气味、滋味、米饭粘性、软硬适口程度进行综合品尝评价的过程。

3.2

初级评价员 primary assessor

经挑选、培训，具有一定感官分析能力且有一定的感官分析经验的品评人员。

3.3

优选评价员 selected assessor

经挑选、培训，具有较高感官分析能力且有较丰富感官分析经验的品评人员。

4 原理

稻谷经砻谷、碾白，制备成国家标准三等精度的大米作为试样。商品大米直接作为试样。取一定量的试样，在规定条件下蒸煮成米饭，品评人员感官鉴定米饭的气味、外观结构、适口性、滋味及冷饭质地等，评价结果以参加品评人员的综合评分的平均值表示。

5 仪器和器具

5.1 实验砻谷机。

5.2 实验碾米机。

5.3 天平：感量 0.01 g。