



中华人民共和国国家标准

GB/T 31785—2015

大豆储存品质判定规则

Guidelines for evaluation of soybean storage character

2015-07-03 发布

2015-11-20 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

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

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(SAC/TC 270)归口。

本标准负责起草单位：国家粮食局标准质量中心、辽宁省粮油检验监测所。

本标准参加起草单位：黑龙江省粮油卫生检验监测站、北京国家粮食质量监测中心、上海市粮油制品质量监督检验站、河南省粮油饲料产品质量监督检验站、国家粮食局科学研究院、河南工业大学、中国储备粮管理总公司。

本标准主要起草人：唐瑞明、龙伶俐、崔国华、郭琳琳、朱旭东、孙丽琴、王会博、宋秀娟、季澜洋、尚艳娥、吕艳春、高海军、薛雅琳、马传国、卜春海、朱之光。

大豆储存品质判定规则

1 范围

本标准规定了大豆储存品质的术语和定义、储存品质分类、储存品质指标、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大豆的储存品质,指导大豆的储存和适时出库。

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 1352 大豆

GB/T 5490 粮油检验 一般规则

GB 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 5511 谷物和豆类 氮含量测定和粗蛋白质含量计算 凯氏法

GB/T 5530 动植物油脂 酸值和酸度测定

GB/T 14488.1 植物油料 含油量测定

GB/T 20569 稻谷储存品质判定规则

3 术语和定义

GB/T 20569 界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

色泽 color

大豆在规定条件下的综合颜色和光泽。

3.2

气味 odor

大豆在规定条件下的综合气味。

3.3

蛋白质溶解比率 protein soluble ratio

大豆水溶性蛋白质含量占大豆粗蛋白质含量的百分率。

3.4

高油大豆

符合 GB 1352 中高油大豆相关要求的大豆。

4 储存品质分类

按储存品质的优劣将大豆分为宜存、轻度不宜存和重度不宜存三类。