

T/YCXH

陕西省遗传学会团体标准

T/ YCXH 1—2016

黄米蒸煮食用品质感官评价方法

Method for sensory evaluation of proso millet cooking and eating quality

2016 - 09 - 30 发布

2016 - 10 - 01 实施

陕西省遗传学会发布

前 言

本标准按照 GB/T1.1 的规则起草。

本标准由陕西省遗传学会提出并归口。

本标准起草单位：西北农林科技大学。

本标准主要起草人：高小丽，冯佰利，王鹏科，高金锋，杨璞。

本标准适用于陕西省遗传学会内所有成员单位。

本标准由陕西省遗传学会内所有成员单位共同承担相关责任。

有关专利的说明按照 GB/T1.1—2009 中附录 C 进行。

本标准由冯佰利负责解释。联系人：冯佰利。联系电话：029-87082889。

本标准首次发布。

黄米蒸煮食用品质感官评价方法

1 范围

本标准规定了黄米蒸煮食用品质感官评价的术语和定义、评价方法、仪器和器具、操作步骤和黄米饭品质鉴评的基本要求。

本标准适用于黄米蒸煮试验及米饭食用品质鉴评。

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 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 13355 黍

GB/T 13356 黍米

GB/T 13357 稷

GB/T 13358 稷米

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 糜子 (*Panicum miliaceum* L.)

指禾本科草本栽培植物。籽粒呈球形、椭圆形或长圆形。籽粒颜色有红、黄、白、黑、灰和复色等。

3.1.1 粳性糜子

又称硬糜子或稷，米粒透明，有光泽。

3.1.2 糯性糜子

又称软糜子或黍，米粒粉质，不透明。

3.2 黄米

糜子籽粒脱壳加工后的产品。

3.3 黄米食用品质感官评价

在规定条件下黄米蒸煮成米饭，品评人员通过眼观、鼻闻、口尝等方法对黄米饭的色泽、气味、滋味、米饭黏性及软硬适口程度进行综合品尝评价的过程。

3.4 评价员

长期从事糜子育种及相关研究的专业技术人员中，经挑选、培训，具有较高感官分析能力和丰富感官分析经验的品评人员。

4 评价方法

糜子经砻谷、碾白，制备成黄米试样。商品黄米直接作为试样。取一定量的试样，在规定条件下蒸煮成米饭，评价人员感官鉴定米饭的气味、外观结构、适口性、滋味及回生性等，评价结果以评价员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。

5.4 蒸锅。

5.5 盆：洗米用，1 000 ml。

5.6 碗：蒸米用，500 ml。

5.7 白瓷餐盘，直径 20 cm。

6 操作步骤

6.1 试样制备

6.1.1 糜子扦样

按 GB 5491 要求执行。

6.1.2 黄米样品的制备

取糜子籽粒 1500 g - 2 000 g，用砻谷机去壳得到糙米，将糙米在碾米机上制备成 GB/T 13356、GB/T 13358 中规定的黄米。商品黄米则直接分取试样。

6.1.3 样品编号和登记

整理试验样品，记录试样的品种、产地、收获或生产时间、储藏和加工方式及时间等必要信息。对试样制备米饭的碗和锅分别随机编号。

6.2 黄米饭制备

6.2.1 称样

每次称取 50 g 黄米试样置于碗中，作为 1 份样品，3 次重复。

6.2.2 洗米

将称量后的试样倒入洗米盆中，快速加入 150 mL 水，顺时针搅拌 5 圈，逆时针搅拌 5 圈，快速换水重复上述操作一次。再用 200 mL 纯净水淋洗 1 次，沥尽余水，放入碗中。洗米时间控制在 3 min-5 min。

6.2.3 加水浸泡

糯性黄米加纯净水75mL，粳性黄米加纯净水80mL。水温 25℃左右，浸泡 30

min。6.2.4 蒸煮

蒸锅内加入适量的水，加热至沸腾，再将盛放样品的碗置于蒸屉上，继续加热并开始计时，蒸煮 30 min，停止加热，焖制 5 min，即可进行品尝评价。

7 品评基本要求

7.1 环境

黄米品评环境应符合 GB/T 10220 的规定。

7.2 品评实验室

应符合 GB/T13838 的规定。

7.3 评价员

每次评价挑选评价员 11-15 名。评价员在品评前 1-2 h 不吸烟，不吃东西，不喝饮料。品评期间具有正常的生理状态，不使用化妆品或其他具有明显气味的物品。

7.4 品评时间

品评时间安排在饭前 1h 或饭后 2h 进行。

7.5 样品排列顺序

全部试样随机编号，按照顺序排列。

7.6 样品品评次数

每次评价分 2 次进行，第一次为初评，对初评中前 30%的试样进行 2 次复评。

8 样品品评

8.1 品评内容

品评黄米饭的气味、外观、适口性（黏性、弹性、软硬度）、滋味和回生性。

8.2 品评顺序及要求

8.2.1 品评前准备

评价员在每次品评前用温开水漱口，漱去口中残留物。

8.2.2 气味评价

黄米饭出锅后 10min 内置于鼻腔下方，适当用力吸气，仔细辨别黄米饭气味。

8.2.3 外观评价

观察黄米饭表面颜色、饭粒完整性及黑脐。

8.2.4 适口性评价

取米饭少许，细嚼 3s-5s，边嚼边用牙齿、舌尖等感觉器官仔细品尝黄米饭的黏度、湿度、甜度、筋度、软硬度等项。

8.2.5 滋味评价

咀嚼时有无清香味和甜味，其味道的纯正性及持久性等。

8.2.6 回生性评价

黄米饭在室温下放置 30min 后，品尝判断黄米黏弹性、硬度。

8.3 评分

8.3.1 根据米饭的气味、外观结构、适口性、滋味和回生性进行评分，综合评分为各项得分之和。评分规则和记录表格式见附录 A。

8.3.2 根据每个评价员的综合评分结果计算平均值。最后以综合评分的平均值作为黄米食用品质感官评定的结果，计算结果保留 2 位小数。按附录 B 的格式总结出结果统计表。

8.3.3 参加二次复评的黄米样品中，综合评分 91 分以上为一级优质米，其他为二级优质米。

附 录 A
(资料性附录)

黄米饭感官评价内容及评分规则

一级指标	二级指标	具体特征描述, 分值	备注
气味 10 分	纯正性 浓郁性 10 分	具有黄米饭特有香气, 香气浓郁: 7-10 分	
		具有黄米饭特有香气, 香气清淡: 5-7 分	
		黄米饭无香味, 但无异味: 3-5 分	
		黄米饭有异味: 0-3 分	
外观 20 分	颜色 10 分	黄米饭颜色鲜黄: 8-10 分	
		黄米饭颜色正常: 5-8 分	
		黄米饭颜色发白、发灰或不正常: 0-5 分	
	饭粒完整性 10 分	结构紧密, 饭粒完整: 5-10 分	
		部分结构紧密, 饭粒爆花: 1-5 分	
适口性 40 分	黏 性 5 分	清爽, 有黏性, 不黏牙: 3-5 分	
		有黏性, 基本不黏牙: 2-3 分	
		有黏性, 黏牙; 或无黏性: 0-2 分	
	软硬度 15 分	软硬适中: 10-15 分	
		感觉略硬或略软: 5-10 分	
		偏硬或偏软: 1-5 分	
	弹 性 20 分	黄米饭有嚼劲: 15-20 分	
		黄米饭稍有嚼劲: 8-15 分	
		黄米饭疏松, 干燥、有渣: 1-8 分	
滋味 20 分	纯正性 持久性 20 分	咀嚼时有浓郁的清香和甜味: 15-20 分	
		咀嚼时有淡淡的清香和甜味: 10-15 分	
		咀嚼时无清香和甜味, 但无异味: 5-10 分	
		咀嚼时无清香和甜味, 但有异味: 0-5 分	
回生性	粘弹性	粘弹性好, 硬度适中: 7-10 分	

10 分	硬度	粘弹性稍差，稍变硬：4-7 分	
	10 分	粘弹性差，偏硬：1-4 分	

全国团体标准信息平台

全国团体标准信息平台

