

T/WZS

温州市总工程师研究会团体标准

T/WZS 14—2025 T/WZGS 005—2025

文成县糯米山药产品等级评价法

Product grade evaluation method of glutinous rice yam in Wencheng County

2025 - 08 - 25 发布

2025 - 09 - 25 实施

温州市总工程师研究会 文成县文成高山蔬菜协会 发布

目 次

前言 II

1 范围 1

2 规范性引用文件 1

3 术语和定义 1

4 评价指标 1

 4.1 外观指标 1

 4.2 理化指标 1

 4.3 安全指标 1

 4.4 口感指标（针对蒸煮后的山药） 2

5 评价方法 2

 5.1 外观评价 2

 5.2 理化指标测定 2

 5.3 安全指标检测 2

 5.4 口感评价 2

6 等级判定规则 2

 6.1 单项指标判定 2

 6.2 综合判定 2

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。

本文件由文成县文成高山蔬菜协会提出。

本文件由温州市总工程师研究会归口。

本文件起草单位：文成县务实农业专业合作社、温州研优农业开发有限公司、温州南联生态农产品开发有限公司、文成县拾岭农业开发有限公司、温州云曼休闲农业投资开发有限公司、浙江瑞美标准化技术服务有限公司、浙江东方职业技术学院智能制造学院。

本文件主要起草人：刘小玲、赵成东、徐旭红、胡允森、张坚、王国标、郑士诚、郑建初、叶碎军、林明忠、谷蓓蕾、陈若丽、胡渊博、陈招、杨丽敏、林洛亦。

文成县糯米山药产品等级评价法

1 范围

本标准规定了文成县糯米山药产品等级评价的术语和定义、评价指标、评价方法及等级判定规则。本标准适用于文成县生产及销售的糯米山药产品等级评价。

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 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.9 食品安全国家标准 食品中淀粉的测定
- T/ZNZ 183 薯类直链、支链淀粉的测定 双波长分光光度法

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

文成县糯米山药

在文成县特定的自然生态环境条件下，通过特定的种植、管理方式生产，具有独特品质特征的山药品种。

4 评价指标

4.1 外观指标

- 4.1.1 形状：山药应粗细均匀，呈长条状，弯曲度不超过 20%，无明显扭曲变形。
- 4.1.2 表皮：表皮无破损、须根及泥土残留。
- 4.1.3 长度与直径

表 1 长度与直径

	特级品	一级品	二级品
长度, cm	40~48	35~50	30~60
直径a, cm	6~8	5~10	≥3
重量, kg	1.5~2	1.5~3	≥3或≤0.75
支链/直链淀粉比值	≥3.0	≥2.0, <3.0	≥1.5, <2.0
黑白比	9: 1	9: 1	8: 2

4.2 理化指标

- 4.2.1 水分含量：按照 GB/T 5009.3 规定的方法测定，水分含量应在 [具体范围, 如 65% ~ 75%] 之间。
- 4.2.2 支链淀粉含量：采用特定的支链淀粉含量测定方法（如酶水解法等），支链淀粉含量特级品应不低于 85%，一级品应不低于 80%，二级品应不低于 70%。

4.3 安全指标

安全指标应符合 GB 2762 和 GB 2763 规定的污染物和农药残留限量要求。

4.4 口感指标（针对蒸煮后的山药）

4.4.1 糯性：特级品具有浓郁的糯性，口感细腻、软糯且富有嚼劲；一级品糯性较好，口感较细腻、软糯；二级品有一定糯性，口感基本细腻。

4.4.2 气味：蒸煮后具有文成县糯米山药特有的清香气味，无异味。

5 评价方法

5.1 外观评价

3名经过专业培训的评价人员，通过肉眼观察、使用量具测量等方式，依据外观指标标准对形状、表皮、长度与直径进行评价打分。

5.2 理化指标测定

5.2.1 水分含量测定：按 GB/T 5009.3 规定的方法进行水分含量测定，每个样品重复测定 3 次，取平均值作为测定结果。

5.2.2 支链淀粉含量测定：采用酶水解法等标准方法进行支链淀粉含量测定，操作过程严格按照相关标准和操作规程进行，每个样品重复测定 3 次，取平均值作为测定结果。

5.2.3 总淀粉含量测定：按 GB5009.9 中规定的方法执行

5.3 安全指标检测

按照GB 2762和GB 2763规定的检测方法，对抽取的样品进行污染物和农药残留检测。

5.4 口感评价

将随机抽取的糯米山药样品，去头去尾取中间段10cm，洗净、去皮，按照常规家庭蒸煮方式，在常压下蒸煮 [具体时间15~20 分钟] 至熟透。待样品稍冷却后，由不少于3名经过专业培训的评价人员进行品尝，依据口感指标标准对糯性、甜度、气味进行评价打分。评价过程中，评价人员需在品尝不同样品之间用清水漱口，以避免相互干扰。

6 等级判定规则

6.1 单项指标判定

a) 外观指标：形状、表皮、长度与直径三项指标均符合相应等级标准要求时，判定该样品外观指标合格；若有一项不符合，则判定该样品外观指标不合格。

b) 理化指标：水分含量、支链淀粉含量、还原糖含量、总淀粉含量四项指标均符合相应等级标准要求时，判定该样品理化指标合格；若有一项不符合，则判定该样品理化指标不合格。

c) 安全指标：各项污染物和农药残留检测结果均符合 GB 2762 和 GB 2763 规定时，判定该样品安全指标合格；否则判定为不合格。

d) 口感指标：糯性、甜度、气味三项指标均符合相应等级标准要求时，判定该样品口感指标合格；若有一项不符合，则判定该样品口感指标不合格。

6.2 综合判定

a) 特级品：外观指标、理化指标、安全指标、口感指标均符合特级品标准要求，判定为特级品。

b) 一级品：外观指标、理化指标、安全指标、口感指标均符合一级品标准要求，且无任何指标低于一级品标准判定为一级品；若有一项指标符合特级品标准，其他指标均符合一级品标准，也可判定为一级品。

c) 二级品：外观指标、理化指标、安全指标、口感指标均符合二级品标准要求，且无任何指标低于二级品标准判定为二级品；若有一项或两项指标符合一级品标准，其他指标均符合二级品标准，也可判定为二级品。

d) 不合格品：安全指标不合格，直接判定为不合格品；若外观指标、理化指标、口感指标中有两项或两项以上不合格，判定为不合格品。
