

T/TSCY

河北省特色产业协会团体标准

T/HBCIA 002—2022

优质谷子食用品质鉴评方法

Evaluation method for edible quality of high quality foxtail millet

2022-02-25 发布

2022-03-10 实施

前 言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准文件的结构和起草规则》的规定起草。

本文件由河北省农林科学院谷子研究所提出。

本文件由河北省特色产业协会归口。

本文件起草单位：河北省农林科学院谷子研究所，中国作物学会粟类作物专业委员会。

本文件主要起草人：李顺国、赵宇、刘猛、董立、崔纪菡、张婷、王根平、夏雪岩、程汝宏。

全国团体标准信息平台

优质谷子食用品质鉴评方法

1 范围

本文件规定了优质谷子食味品质鉴评方法的术语和定义、鉴评原则、鉴评程序、鉴评结果的要求。本文件适用于优质谷子食味品质鉴评活动。

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 8537 食品安全国家标准 饮用天然矿泉水

GB 17323 瓶装饮用纯净水

GB 19298 食品安全国家标准 包装饮用水

GB /T 8232 粟

GB /T 11766 小米

3 术语和定义

GB/T 8232和GB/T 11766界定的及下列术语和定义适用于本文件。

4 鉴评原则

鉴评遵循“科学、公平、公正、公开”的原则，鉴评仅对来源清楚的谷子品种或品系品质进行鉴评。

5 鉴评准备

5.1 成立鉴评委员会

鉴评委员会成员20-30人，由从事谷子科研、生产、加工及产业等相关领域工作具有丰富食味评价经验的相关专家组成。

5.2 鉴评方式

鉴评样品采取多次编号的盲评法进行。鉴评委员会成员通过眼观、鼻闻、口尝等方法对小米样品、小米稀饭和小米干饭的外观、色泽、气味、适口性、滋味、粘稠度和软硬质地等指标进行评价。

5.3 参评样品

5.3.1 样品来源

鉴评样品来源于选育品种、原产地农家品种等来源清楚的谷子品种或品系，知识产权明晰。

5.3.2 参评样品类型

参评样品按照春谷和夏谷两个组别进行鉴评。

春谷：东北、西北、华北北部一年一熟耕作区种植的谷子。

夏谷：华北中南部、华南和西南一年两熟耕作区种植的谷子。

5.3.3 样品的要求

每个参评品种需提供20kg谷子，含水量不得超过14%，符合GB /T 8232的要求。

5.4 设定对照样品

5.4.1 对照样品选择

选择中国作物学会粟类作物专业委员会推荐的优质米对照谷子品种。

5.4.2 对照样品参评

春谷组和夏谷组分别设定相应的对照样品。将对照样品编入参评样品组参加样品编号。

5.5 样品处理

参评样品委托专业人员统一加工。样品经砻谷机加工一遍，脱去颖壳制成糙米。再经碾米机加工二遍，对糙米去皮碾成小米。

5.6 样品保存

鉴评期间对照样品和参评样品应在10℃~15℃条件下避光储存。

5.7 参评样品编号

5.7.1 样品信息

参评小米样品需填写样品登记单，信息包括品种名称、品种组合来源、参评单位，以及生育期、株高、穗长、单穗重、亩产等基本信息。

5.7.2 样品编号

由鉴评委员会工作人员将样品隐掉所有信息后，按照春谷和夏谷分组进行第一次随机编号，并将参评样品分为3个平行组份，再由参评专家对平行组份的样品进行第二次编号。

5.8 鉴评用水要求

鉴评用水应符合GB 8537、GB 17323或GB 19298的要求。

评鉴用水应为同一批次。

6 鉴评样品准备

6.1 商品品质鉴评小米样品准备

将样品量取100 mL倒入直径约20cm的白色陶瓷盘中，样品均匀平铺于瓷盘中间，厚度不小于1cm。

6.2 小米稀饭制备

鉴评小米样品的煮制按附录A 规定执行。

6.3 小米干饭制备

鉴评小米样品的蒸制按附录B 规定执行。

7 现场鉴评

7.1 现场鉴评场地的要求

场地需安静，整洁、无异味，场地通风良好，光照偏差小，光照强度中等。场地面积不小于100平方米，地面为地板砖、大理石等非地毯、地板等硬质地面。场地必须配备二氧化碳灭火器。

7.2 鉴评专家打分

现场鉴评分为商品品质鉴评和食味品质鉴评。

评价采用百分制，商品品质、食味品质分别占40分和60分，其中食味品质分为小米稀饭、小米干饭2个小项，分别占35分和25分。商品品质的色泽和一致性、食味品质的小米稀饭和小米干饭的米香性、感观和适口性，分别赋予分值。

小米样品鉴评打分按附录C 规定执行。

8 数据统计和鉴评结果

对鉴评委员会成员的鉴评分进行统计，将每个样品的商品品质、小米稀饭和小米干饭鉴评分平均值相加，得到每个参评样品的最终评分。按照评分由高到低分别排出春谷组和夏谷组样品的顺序，根据优质米对照的排名，评选出一级优质米和二级优质米。

附录A

(规范性附录)

小米稀饭制备

A.1 洗米

取100 mL小米样品放入沥水筛内，加入300 mL水快速淘洗，用筷子顺时针逆时针各搅拌几下后沥尽余水，再重复洗米1次，沥尽余水后倒入相应编号的不锈钢汤锅内。洗米时间控制在2分钟内

A.2 加水

汤锅中加水，春谷样品1400 mL，夏谷样品1200 mL。

A.3 煮粥

不锈钢汤锅盖上盖子后放在相同的酒精炉上，酒精炉中加入相同量的固体酒精。各参评样品统一时间点火煮小米稀饭。煮粥时及时补加固体酒精，使炉火始终保持大火燃烧状态。

A.4 搅拌

煮稀饭过程中，初期用勺在锅中搅拌2-3次，避免小米粘到锅底。待粥沸腾后，不时用勺搅拌，避免稀饭溢出锅，同时可以采用锅盖漏出一个缝隙来减少稀饭溢出。

煮稀饭过程中，初期用勺在锅中搅拌2-3次，避免小米粘到锅底。待粥沸腾后，不时用勺搅拌，避免稀饭溢出锅，同时使锅盖漏出一定缝隙避免稀饭溢出。

A.5 关火

夏谷样品煮20-22分钟、春谷样品煮28-30分钟统一关火。关火后汤锅盖上锅盖，等待5-10分钟后，打开锅盖，用勺搅拌小米稀饭。小米稀饭制备完成，可以进行鉴评。

附录 B

（规范性附录）

小米干饭制备

B.1 洗米

沥水筛内放入小米样品100 mL，加入300 mL水快速淘洗，用筷子顺时针逆时针各搅拌几下后沥尽余水，再重复洗米1次，沥尽余水后倒入相应编号的白瓷碗内。洗米时间控制在2分钟内

B.2 加水

在盛有样品的白瓷碗中加水，春谷150 mL水，夏谷130 mL。加水后用筷子搅拌。

B.3 蒸干饭

将盛有水、米的白瓷碗放在带孔的托盘中，碗摆放置均匀，有间隔。将盛有样品的托盘放进水烧开的电蒸饭柜中，关闭柜门开始蒸制。

B.4 关火

样品蒸制时间35-40分钟。关火等待5分钟后打开柜门，取出托盘，再将碗依次放到桌上，按照编号摆放整齐，可以进行鉴评。

附录 C

(规范性附录)

小米样品鉴评评分表

食味品质 (60)										商品品质 (40)			
小米稀饭 (35分)					小米干饭 (25分)								
序号	香味 (5)	感观 (5)	适口性 (25)	合计	序号	香味 (5)	感观 (5)	适口性 (15)	合计	序号	色泽 (25)	一致性 (15)	合计
1					1					1			
2					2					2			
3					3					3			
...							