

ICS 65.020.20

CCS B 31

重庆市农学会团体标准

T/CQAASS 002-2026

重庆香米品种筛选认定技术规范

(征求意见稿)

2026-XX-XX发布

2026-XX-XX实施

重庆市农学会 发布

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。

本文件由重庆市农业技术推广总站提出。

本文件由重庆市农学会归口。

本文件起草单位：重庆市农业技术推广总站、重庆市农业技术推广协会、重庆市种子站、重庆市梁平区和美乡村建设服务中心、重庆市农业广播电视学校、重庆市开州区农业发展服务中心、重庆市长寿区农业技术科研服务中心、酉阳土家族苗族自治县农业技术推广站、重庆市万州区农业技术与机械推广中心。

本文件主要起草人：方立魁、康山杰、张颖韬、邬娅、何佳洋、丛云飞、李茂瑜、王文华、刘君红、孟玉山、李君保、熊江。

重庆香米品种筛选认定技术规范

1 范围

本标准规定了重庆香米产区品种筛选认定的术语定义、组织机构、筛选流程、性状要求、食味鉴评及推广范围。

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/T 15682 粮油检验 稻谷、大米蒸煮食用品质感官评价方法
- GB/T 17891 优质稻谷
- NY/T 596 香稻米
- DB50/T 1516-2023 香稻栽培技术规程

3 术语和定义

GB/T 17891 NY/T 596界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1 香稻

自身含有香味物质，其香味强度超过人对香味的识别阈。在蒸煮或生熟品尝过程中，能够逸出或散发令人敏感香味的稻米。

3.2 重庆香米

按照本标准规定的流程，在重庆香米生产基地通过筛选认定，其产量、品质性状及食味鉴评均符合要求的香稻品种所产出的稻米。

4 组织机构

4.1 专家组

由行业管理部门、科研部门、企业代表和推广部门代表共同组成重庆香米品种筛选认定食味鉴评专家组，负责食味感官评价。

4.2 工作小组

由重庆市农业技术推广总站相关科室及重庆市农业技术推广协会秘书处等部门组成，负责品种征集、种植管理、性状检测、样品制备及组织协调等具体工作。

5 筛选流程

5.1 品种征集种植

征集区域内通过国家或重庆市审定的香型优质稻品种，按照DB50/T 1516要求在同一田块内规范种植并收获。

5.2 产量与抗性调查

测定产量，评估抗病性及抗倒伏性。符合要求者进入下一环节。

5.3 品质性状检测

检测理化指标。指标符合表1要求的品种，进入食味鉴评环节。

5.4 食味鉴评

组织专家组进行盲评。每个生态产区食味鉴评综合评分排名前2位的品种，最终认定为该区域的“重庆香米品种”。

6 性状要求

6.3 产量及抗性要求

海拔800米以上、武陵山区亩产>450 kg；其余地区要求亩产>500 kg。抗病性及抗倒伏性应符合国家及重庆市优质稻品种审定标准。海拔800 m以上产区，品种生育期与对照品种相差 \leq 2天。

6.4 品质性状要求

品种的品质性状应符合下表规定：

表1 品质性状要求

性状	标准	备注
糙米粒长 (mm)	≥ 6.5	与国标长粒型米标准相同
垩白度 (%)	≤ 1	与国标1级优质稻标准相同
整精米率 (%)	≥ 56	与国标1级优质稻标准相同
直链淀粉含量 (%)	13 - 24	与国标优质稻标准相同
蛋白质含量 (%)	≤ 7.5	利于食味口感
2AP 含量 (ug/kg)	检出	香味的物质基础
食味值检测分	≥ 90	仪器检测，与国标1级优质稻标准相同

7 食味鉴评

7.1 基本要求

食味鉴评应参考 GB/T 17891 和 GB/T 15682 执行。鉴评环境应包含独立的样品制备间和品鉴室。品评专家在鉴评前1小时内不吸烟、不吃东西，品评期间不使用有气味的化妆品。

7.2 参照样品

对照样品 (CK)：泰国香米。

7.3 米饭制备

米饭制备按照GB/T 15682执行。称取500g试样，清洗两遍，时间控制在1-3分钟；按米水比1:1.3加水，浸泡15分钟；使用电饭锅标准程序蒸煮，开关跳开后焖制10分钟；趁热取米饭中心部分约50克置于白色餐盘中供品评。

7.4 品评与评分

7.4.1 评分方法

采用对比参照样品的评分法。具体评分规则见附录 A。对照样品（泰国香米）设定为 90 分。

7.4.2 结果计算

每个样品的最终得分为所有专家评分去掉一个最高分和一个最低分后的算术平均值，计算结果保留两位小数。

7.4.3 认定标准

样品食味鉴评综合评分须 ≥ 90 分，且在同一批参评品种中排名前2位。

表 2 米饭感官评价内容与描述

评价内容		描述
气味	香气	香气浓郁；香气清淡；无香气
外观结构	颜色	颜色正常，米饭洁白；颜色不正常，发黄、发灰
	光泽	表面对光反射的程度：有光泽、无光泽
	完整性	保持整体的程度：结构紧密；部分结构紧密；部分饭粒爆花
口感	粘性	粘附牙齿的程度：滑爽、粘性、有无粘牙
	软硬度	白齿对米饭的压力：软硬适中；偏硬或偏软
	弹性	有嚼劲；无嚼劲；疏松；干燥、有渣
	滋味	咀嚼时的滋味：甜味、香味以及味道的纯正性、浓淡和持久性
冷饭质地	成团性、粘弹性、硬度	冷却后米饭的口感：粘弹性和回生性(成团性、硬度等)

8 推广范围

通过认定的重庆香米品种，建议优先在试验点所在的重庆香米生产基地推广。其他生态条件相近的区域可参考选用。

附 录 A
(规范性)
米饭感官评价评分规则

评分指标	总分	对照样品基准分
气味	20 分	18 分
外观结构	20 分	18 分
适口性 (口感)	55 分	50 分
冷饭质地	5 分	4 分

附录 B
(规范性) 评分记录表

鉴评专家姓名：**性别：****年龄：**

一级指标分值	二级指标 分值	样品得分													
		1	2	3	4	5	6	7	8						
气味 (20分)	对照 18分														
外观 (20分)	对照 18分														
适口性 (55分)	对照 50分														
冷饭质地 (5分)	对照 4分														
综合评分	对照 90分														