

ICS

CCS

团 体 标 准

T/CI XX—2022

膨化加工型高抗性淀粉马铃薯

High Resistant Starch Potato used for process

（征求意见稿）

2022-X-X 发布

2023-X-X 实施

中国国际科技促进会 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》要求进行编写。

某些内容可能涉及专利，本文件的发布机构不承担识别这些专利的责任。

本文件由浙江大学提出。

本文件由中国国际科技促进会归口。

本文件起草单位：浙江大学、金华市农业科学院、海南浙江大学研究院、浙江大学山东（临沂）现代农业研究院、浙江大学中原研究院、浙江省农业科学院、浙江杰农生物科技有限公司。

本文件主要起草人：吴殿星、程林润、舒小丽、张 宁、彭张池、章思妍、熊立东、张晓艳、郑楠楠、徐开盛、徐应英、姜 章、沈易。

本文件为首次发布。

膨化加工型高抗性淀粉马铃薯

1 范围

本标准规定了膨化加工型高抗性淀粉马铃薯的术语和定义、质量要求、生产加工过程、试验方法、检验规则、标签和标志、包装、运输、贮存等要求。

本标准适用于薯片、薯条等膨化加工用的马铃薯块茎。企业在制定企业标准时可参照使用，相关机构在选育、审定和应用高抗性淀粉马铃薯及其制品时可参照使用。

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的，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（包括所有修订单）适用于本文件。

GB/T 31784 马铃薯商品薯分级与检验规程

NY/T 1066 马铃薯等级规格

NY/T 1605 加工用马铃薯 油炸

T/CI 036 鲜食型高抗性淀粉马铃薯含量指标及检测方法

3 术语及定义

NY/T605-2008 界定的术语和定义及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

抗性淀粉 (Resistant starch)

是指在健康人体小肠中不被消化，血糖生成指数 (GI) 低，而在大肠中被发酵产生 一氨基丁酸等短链脂肪酸的淀粉部分。

3.2

膨化

原料受热或压差变化后，体积膨胀或组织变疏松的过程。

3.3

马铃薯膨化食品

以马铃薯为主要原料，采用膨化工艺制作的组织疏松或松脆的食品。

3.4

膨化加工型高抗性淀粉马铃薯

按常规种植，在正常生长发育过程中积累产生，块茎中抗性淀粉含量 $\geq 50\%$ ，适合进行膨化加工用的马铃薯品种（系）。

4 质量要求

· 马铃薯块茎质量要求符合 GB/T 31784 薯片或薯条加工型三级及以上，或符合 NY/T 1066 二级及以上或 NY/T1605 合格及以上。

4.2 抗性淀粉含量要求

本标准规定的高抗性淀粉马铃薯，抗性淀粉含量 $\geq 50\%$ （w/w，干重）。

4.3 风味

高抗性淀粉马铃薯块茎生产出的膨化产品应当具有与普通马铃薯加工的同类产品接近的风味。

4.4 卫生要求

4.3.1 卫生指标应符合 NY/T1605 规定及国家有关规定执行。

4.3.2 植物检疫按国家有关规定执行。

5 检验方法

5.1 抽样方法：按 GB/T31784 规定执行。

5.2 基本质量：按 GB/T31784 规定检验。

5.3 抗性淀粉含量：按 T/CI 036 标准进行测定，但不进行蒸煮操作。

6 检验规则

6.1 检验分类：按 NY/T1605 规定执行。

6.2 检验批次：同品种、同等级、同时间收获或收购的膨化加工用块茎作为一个检验批次。

6.3 判定规则

检验时，除按照 GB/T31784 或 NY/T1605 有关判定条款外，还应执行以下内容：

- 检验结果符合 4.2 要求的，判定为膨化专用型高抗性淀粉马铃薯。
- 不符合 4.2 要求的，判定为膨化专用型普通马铃薯。
- 初验不合格时，可加倍抽样复验，以复验结果为准。

7 标签标识

标签除需符合 GB/T31784、NY/T1605 有关条款外，还应执行下列内容：

7.1 应在包装物上或随行文件中注明产品的抗性淀粉含量，标注产品名称（膨化加工型高抗性淀粉马铃薯）、执行标准号、类别、等级、产地、收获年度和月份。

7.2 应满足国家有关规定和标准对可追溯性的要求。

8 包装、运输和贮存

按照 GB/T31784、NY/T1605 规定执行。
