

湖南省食品科学技术学会关于发布《蜜橘采收技术规程》等 6 项团体标准的公告

各有关单位：

依据《团体标准管理规定》、《湖南省食品科学技术学会团体标准管理办法》的规定，经立项、起草及公开征求意见，由来自湖南省卫生健康委、湖南省产商品质量检验研究院、湖南农业大学、长沙理工大学等单位的专家组成的专家评审会审查通过，湖南省食品科学技术学会现批准发布《蜜橘采收技术规程》、《食品加工用大米浓缩蛋白》、《柑橘及其制品中 11 种黄酮类化合物的测定 高效液相色谱法》、《柑橘及其制品中辛弗林的测定 高效液相色谱法》、《玳玳花膏》、《柚皮苷二氢查尔酮》等 6 项团体标准，自 2025 年 11 月 25 日实施。现予以公告。

标准编号和名称如下：

序号	标准名称	标准编号
1	蜜橘采收技术规程	T/HNSKJX 001—2025
2	食品加工用大米浓缩蛋白	T/HNSKJX 002—2025
3	柑橘及其制品中 11 种黄酮类化合物的测定 高效液相色谱法	T/HNSKJX 003—2025
4	柑橘及其制品中辛弗林的测定 高效液相色谱法	T/HNSKJX 004—2025
5	玳玳花膏	T/HNSKJX 005—2025
6	柚皮苷二氢查尔酮	T/HNSKJX 006—2025

