

ICS 65.020.20
B 22

NY

中华人民共和国农业行业标准

NY/T 596—2002

香 稻 米

Aromatic rice

2002-11-05 发布

2002-12-20 实施

中华人民共和国农业部 发布

前 言

本标准的附录 A 是规范性附录。

本标准由农业部种植业司提出。

本标准起草单位：农业部稻米及制品质量监督检验测试中心、中国水稻研究所。

本标准主要起草人：朱智伟、陈铭学、罗玉坤、金连登、许立、陈能、岳法宾。

引 言

香稻米是一种具有特别香型和特殊风味的稻米。香稻米深受我国相当数量人口的喜爱,在世界稻米市场上占有相当的份额。为了客观评价香稻米的质量,准确地为商品香稻米收购及市场流通过程中按质论价提供依据,促进香稻米产业的发展,特制定本标准。

香 稻 米

1 范围

本标准规定了香稻米的有关定义、分类、要求、试验方法、检验规则及包装、运输、贮存的要求。本标准适用于生产、加工、贮运、购销、进出口及科研等过程对香稻米的检验、评价和鉴定。本标准不适用于通过添加增香剂、风味增强剂等手段生产的含有香味的稻米。

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 1354 大米

GB/T 5490 粮食、油料及植物油脂检验 一般规则

GB 5491 粮食、油料检验 扦样、分样法

GB/T 10220 感官分析方法总论(neq ISO 6658:1985)

GB/T 10221 感官分析 术语(idt ISO 5492:1992)

GB/T 13868 感官分析 建立感官分析实验室的一般导则(eqv ISO 8589:1988)

GB/T 14195 感官分析 选拔与培训感官分析优选评价员导则

GB/T 15549 感官分析 方法学 检测和识别气味方面评价员的入门和培训(idt ISO 5496:1992)

GB/T 16291 感官分析 专家的选拔、培训和管理导则(idt ISO 8586-2:1994)

NY/T 593 食用稻品种品质

NY/T 594 食用粳米

NY/T 595 食用籼米

3 术语和定义

GB/T 10221、NY/T 593、NY/T 594 和 NY/T 595 确立的以及下列术语和定义适用于本标准。

香稻米

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。

4 分类

根据香稻米的品种分为四类：籼型香稻米、粳型香稻米、籼糯香稻米、粳糯香稻米。

5 要求

5.1 分级指标

香稻米品质由其香味品质指标和稻米质量要求两部分组成。香味品质分级指标包括香味强度、香型风味、滞留度和综合印象四项指标；稻米质量要求按 NY/T 593、NY/T 594 和 NY/T 595 的规定执行。

香稻米品质综合评分按式(1)计算：