DB

湖南省地方标准

DB43/118-2020

代替DB/ 118-2020

食用籼稻优质品种

Rice variety of high quality

2020-XX-XX发布 2020-XX-XX实施

湖南省市场监督管理局发布

目  次

[前  言 II](#_Toc35588770)

[1　范围 1](#_Toc35588771)

[2　规范性引用文件 1](#_Toc35588772)

[3　术语和定义 1](#_Toc35588773)

[4　分类 1](#_Toc35588774)

[5　要求](#_Toc35588775)

 [3](#_Toc35588775)

[6　试验方法 4](#_Toc35588776)

[附录A（规范性附录）米饭制备中需水量调节表](#_Toc35588777)

[5](#_Toc35588777)

 DB43/118-2020

前言

本标准按照GB/T 1.1-2009给出的规则起草。

本标准代替DB43/118-1998《水稻优质品种》，与DB43/118-1998相比主要技术变化如下:

1、新增内容

1.1、删除了精米率(见1998年版的3.4)。

1.2、增加蒸煮食用试验中对米饭制备规定了水米比值(见DB43/118-2019附录A)。

2、修订内容

2.1、将标准名称由《水稻优质品种》修订为《食用籼稻优质品种》。

2.2、将原来“定义”修订为“术语和定义”(1998年版的3)。

2.3、对1等的出糙率比DB43/118 -1998标准提高一个百分点。

2.4、整精米率“术语和定义”中增加特长粒、长粒、中长粒和短粒，整精米率等级按精米长划分。

2.5、精米粒型(长/宽)由原来一等3.0、二等2.8、三等不作要求分别提高到4.0、3.5和3.0。

2.6、碱消值（糊化温度）由原来的5级、5级和4级分别提高到6级、6级和5级。

2.7、由原来的米胶长度70mm.50mm和40mm分别增加到75mm、70mm和65mm。

2.8、直链淀粉由原来的一等17~ 23%、二等15 ~24%和三等12~25%分别调整为一等13~17%、二等12-20%、三等11-24%。

2.9、一等、二等和三等籼稻食味对照品种分别改为“X”“Y”“Z”。

本标准从生效之日起，代替DB43/118-1998。

本标准由湖南省水稻研究所提出修订，由湖南省农业标准化技术委员会归口。

本标准修订单位: 湖南省农业科学院、湖南省水稻研究所、

湖南省农业农村厅、湖南粮食集团

本标准主要修订人员:龚浩如、刘利成、陶曙华、陈英姿、

赵正洪、戴魁根、许靖波、陈祖武、

苗雪雪、王洁敏、曾丽平、陈彦成

本标准所代替标准的历次版本发布情况为:

DB/4300B2201-1988、DB43/118-1998。

本标准委托湖南省农业农村厅解释。

DB43/118-2020

食用籼稻优质品种

1 范围

本标准规定了食用籼稻优质品种的术语和定义、分类、质量要求、检验方法和检验规则。本标准适用于食用籼稻优质品种的资源引进、选育、审定和推广。水稻品种的生产和经营可参照执行。

2 规范性引用文件

下列文件对本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，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(包括所有的修改单)适用于本文件。

GB/T 5490 粮油检验 一般规则

GB 5491 粮食、油料检验 扦样、分样法

GB/T 15682-2008 粮油检验 稻谷、大米蒸煮食用品质感官评价方法

GB/T 15683 大米直链淀粉含量的测定

GB/T 21719 稻谷整精米率检验方法

GB/T 22294 粮油检验 大米胶稠度的测定

GB/T 24535 粮油检验 稻谷粒型检验方法

NY/T 593-2013 食用稻品种品质

NY/T 593-2013 食用籼米

GB/T 17891-2017 优质稻谷

NY/T 83-2017米 质测定方法

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1食用籼稻

作为口粮消费的籼稻谷，通常碾成大米，制成米饭后食用。

3.2品种品质

以该品种多点多年正季生产的稻谷为试样，对各项品质指标分析测定的数据进行综合评判的结果。

3.3品质性状

与食用籼稻品种品质有关的各种参数。

3.4糙米

系指净稻谷脱壳后的米粒。

3.5出糙率

净稻谷脱壳后的糙米(其中不完善粒折半计算)占试样的百分率。

3.6精米

稻谷或糙米经过碾磨加工脱去米皮，留存在直径1.0mm圆孔筛上的米粒。

3.7精米率

系指精米质量占稻谷试样质量的百分率。

3.8整精米粒

系指完整无破损或米粒的一端、两端破损但仍能达到完整米粒平均长度4/5以上(含4/5)的米粒。

3.9整精米率

系指整精米质量占稻谷试样质量的百分率。

3.10垩白

系指米粒胚乳中组织疏松和形成的白色不透明部分，包括腹白、心白和背白。

3.11垩白粒率

系指垩白的米粒占试样总粒数的百分率。

3.12垩白大小

系指垩白面积占该粒米平面面积的百分率。

3.13垩白度

系指垩白粒率乘以垩白大小。

3.14碱消值

碱液对整精米粒的侵蚀程度。

3.15胶稠度

在规定条件下，精米粉碱糊化后的米胶冷却后的流动长度(mm)。

4分类

4.1特长粒

用籼型优质粘稻谷加工成的大米，米粒长度大于或等于8mm。

4.2长粒

用籼型优质粘稻谷加工成的大米，米粒长度大于或等于6.5mm、小于8mm。

4.3中粒

用籼型优质粘稻谷加工成的大米，米粒长度大于或等于5.6mm、小于6.5mm.

4.4短粒

用籼型优质粘稻谷加工成的大米，米粒长度小于5.6mm。

5要求

5.1分等指标

食用籼稻优质品种分等指标见表1.

6试验方法

6.1出糙率检验按NY/T 83的规定执行。

6.2整精米率检验按GB/T 21719的规定执行。

6.3粒长检验按GB/T 24535的规定执行。

6.4垩白粒率按NY/T 83的规定执行。

6.5垩白度检验按NY/T 83的规定执行。

6.6直链淀粉检验按GB/T 15683的规定执行。

6.7胶稠度检验投NYT 83的规定执行。

6.8碱消值检验按NY/T 83的规定执行。

6.9食味品质检验按GB/T 15682的规定执行。

6.10产量和抗性由湖南省农作物品种审定委员会主持，按水稻品种审定标准执行。

7 检验规则

7.1 检验的一般规则按GB/T 5490的规定执行。

7.2扦样、分样按GB 5491的规定执行。

7.3 等级判定:以品质指标全部符合相应的指标等级要求的最低等级判定。即凡检验结果达到品种品质等级要求中一等全项指标的，定为一等；有一项或一项以上指标达不到一等，则降一等为二等；有一项或一项以上指标达不到二等的，则再降一等为三等，依此类推。

7.4品种品质分类:品种品质三等以上(含三等)为优质食用籼稻品种，低于三等为普通食用籼稻品种。根据籼稻的特长、长、中、短粒类型，可分为特长粒食用籼稻优质品种、长粒食用籼稻优质品种、中粒食用籼稻优质品种、短粒食用籼稻优质品种。

表1：食用籼稻优质品种分等指标

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 等级 | 碾米品质 | 外观品质 | 蒸煮品质 | 食味品质≥ | 产量 | 抗性 |
| 出糙率 | 精米长度，mm | 垩白粒率 | 垩白度 | 精米粒型（长/宽） | 直链淀粉（干基）% | 胶稠度mm≥ | 糊化温度（碱消值）≥ | 比区试中同类型、同熟期对照品种减产不超过% |
| 特长粒≥8mm | 长粒6.5-8mm | 中粒5.6-6.5mm | 短粒＜5.6mm |
| ≥ | ≤ |
| 整精米率，% | ≥ |
| 1 | 80 | 45  | 56 | 58 | 60 | 10 | 1 | 4.0 | 13-17 | 70 | 6 | 90 | 10 | 按品种审定要求 |
| 2 | 79 | 40 | 52 | 54 | 56 | 20 | 3 | 3.5 | 12-20 | 70 | 6 | 80 | 5 |
| 3 | 78 | 40 | 48 | 50 | 52 | 30 | 5 | 3.0 | 11-24 | 60 | 5 | 70 | 0 |

附录A

（规范性附录）

米饭制备中需水量调节表

表A.1规定了直链淀粉含量不同的试样在米饭制备中加水量与试样量的比值。

表A.1：米饭制备中需水量调节表

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 序号 | 直链淀粉含量（干基），% | 水米比值 |
| 1 | ≤15.0 | 1.2 |
| 2 | 15.1~20.0 | 1.3 |
| 3 | 20.1~25.0 | 1.4 |
| 4 | >25.0 | 1.5 |
| 注1：食用籼米试样水分含量要求≤14.5% |