



# 中华人民共和国国家标准

GB/T 15682—1995

---

## 稻米蒸煮试验品质评定

Rice—Determination of cooking test quality

1995-08-17 发布

1996-01-01 实施

---

国家技术监督局 发布

# 中华人民共和国国家标准

GB/T 15682—1995

## 稻米蒸煮试验品质评定

Rice—Determination of cooking test quality

### 1 主题内容与适用范围

本标准规定了稻米蒸煮试验的方法、用具和蒸煮后米饭品质的品尝评定内容、顺序、要求及评分结果表示。

本标准适用于稻米的蒸煮试验及米饭品质评定。

### 2 引用标准

GB 5502 粮食、油料检验 米类加工精度检验法

### 3 定义

稻米在一定条件下蒸煮成米饭后的品质。

### 4 原理

稻米蒸煮后感官鉴定米饭的气味、色泽、外观结构、适口性及滋味,结果以综合评分表示。

### 5 用具

- 5.1 小型砉谷机。
- 5.2 小型碾米机。
- 5.3 26~28 cm 单屉蒸锅。
- 5.4 带盖铝盒:60 mL 以上(也可采用 2 mL 注射器铝盒)。
- 5.5 15 mL 量筒。
- 5.6 天平:感量 0.01 g。
- 5.7 2 kW 电炉。
- 5.8 白瓷盘:32 cm×22 cm。

### 6 操作步骤

#### 6.1 试样准备

- 6.1.1 大米的制备:取稻谷 500 g,用砉谷机去壳得到糙米,再在碾米机上制成所需等级的大米。
- 6.1.2 商品大米直接分取试样。
- 6.1.3 为了客观反映大米蒸煮品质的优劣,试样编号与制备米饭的盒号应随机编排,不要带有规律性的编排。

#### 6.2 米饭的制备

- 6.2.1 称样:称量 10 g 试样于铝盒中,按参加品评人数每人一盒。
- 6.2.2 洗米:用约 30 mL 水搅拌淘洗一次,再用 30 mL 蒸馏水冲洗一次,尽量倾干水。

国家技术监督局 1995-08-17 批准

1996-01-01 实施