

油莎豆储存品质判定技术规则

Guidelines for evaluation of cyperus esculentus storage character

地方标准信息服务平台

2024-03-15 发布

2024-04-15 实施

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》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由内蒙古自治区农牧厅提出。

本文件由内蒙古自治区农业标准化技术委员会（SAM/TC 20）归口。

本文件起草单位：内蒙古自治区粮油标准质量监测中心、包头市检验检测中心、内蒙古自治区农牧业科学院、杭锦后旗农畜产品质量安全中心、包头市粮食质量检测中心、呼和浩特市粮油质量检测中心、内蒙古大学。

本文件主要起草人：邱庆丰、贾俊亭、杨堰锬、成志平、侯智惠、焦智斌、杨建忠、郭建忠、张小利、张银霞、巩建勋、李建平、郭颖、吴晓彤、杜瑞亭、李明静。

地方标准信息服务平台

油莎豆储存品质判定技术规则

1 范围

本文件规定了油莎豆储存品质判定的储存品质分类、储存品质指标、检验方法、检验规则及判定规则等技术内容要求。

本文件适用于评价在安全储存水分和正常储存条件下油莎豆的储存品质。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.229 食品安全国家标准 食品中酸价的测定
- GB/T 5490 粮油检验 一般规则
- GB/T 5491 粮食、油料检验 扦样、分样法
- GB/T 5494 粮油检验 粮食、油料的杂质、不完善粒检验
- GB/T 5497 粮食、油料检验 水分测定法
- GB/T 14488.1 植物油料 含油量测定
- GB/T 26631 粮油名词术语 理化特性和质量
- GB/T 29890 粮油储藏技术规范

3 术语和定义

GB/T 26631和GB/T 29890界定的术语和定义适用于本文件。

4 储存品质分类

按储存品质的优劣将油莎豆分为宜存、轻度不宜存和重度不宜存三类。

5 储存品质指标

油莎豆储存品质指标见表1。其中酸价为主要分类指标，其他为参考指标。

表1 油莎豆储存品质指标

项目	宜存	轻度 不宜存	重度 不宜存
色泽、气味	表皮微皱缩，呈橘黄色、淡褐色、褐色，有微香甜味，无异味。	表皮微皱缩，呈灰橘色、灰褐色，略有苦味。	表皮微皱缩，呈黑褐色，有哈味、苦味。
酸价（以脂肪计） KOH/(mg/g)	≤3.0	≤5.0	>5.0
水分含量 /(g/100g)	≤10.0	>10.0	
完整粒率/%	≥90.0		

6 检验方法

6.1 色泽、气味

按照表1要求执行。

6.2 酸价

按照 GB/T 14488.1 先提取油莎豆粗脂肪，再按照 GB 5009.229 测定油莎豆酸价。

6.3 水分含量

按照 GB 5009.3 或按照 GB/T 5497 执行。

6.4 完整粒率

按照 GB/T 5491 分取 500 g (m_1) 试样，按照 GB/T 5494 规定的方法分两次筛选，然后拣出筛上大型杂质和筛下物合并称量 (m_2)。从检验过大样杂质的试样中，称取试样 100 g (m_3)，倒入分析盘中，分别拣出杂质 (m_4)、生霉粒 (m_5)、未熟粒、破损粒和虫蚀粒 (m_6) 合并称量。

6.4.1 结果计算

完整粒率按照式 (1) 计算：

$$\text{完整粒率}(\%) = \left(1 - \frac{m_2}{m_1}\right) \times \left(\frac{m_3 - m_4 - m_5 - m_6}{m_3}\right) \times 100 \dots\dots\dots (1)$$

式中：

m_2 ——大样中杂质质量，单位为克 (g)；

m_1 ——大样质量，单位为克 (g)；

m_3 ——小样质量，单位为克 (g)；

m_4 ——小样中杂质质量，单位为克 (g)；

m_5 ——生霉粒质量，单位为克 (g)；

m_6 ——未熟粒、破损粒和虫蚀粒质量，单位为克 (g)。

双试验结果允许差不超过 1.0%，求其平均值，即为检验结果。检验结果保留至小数点后一位。

7 检验规则

7.1 一般规则

按照GB/T 5490大豆检验程序执行。

7.2 扦样、分样

按照 GB/T 5491 执行。

7.3 储存品质检验

7.3.1 入库前，应逐批次抽取样品进行检验，作为入库的技术依据；入仓后，应随机抽取样品进行检验，并出具检验报告，取平均值作为该仓（垛、囤、货位）建立质量档案的原始技术数据。

7.3.2 储存中，应定期、逐仓（垛、囤、货位）取样进行检验，并出具检验报告，作为质量档案记录和出库的技术依据。

8 判定规则

8.1 宜存

酸价、水分指标均符合表1“宜存”规定的，判定为宜存油莎豆，适宜继续储存。

8.2 轻度不宜存

酸价、水分指标均符合表1“轻度不宜存”规定的，判定为轻度不宜存油莎豆，应尽快安排出库。

8.3 重度不宜存

酸价、水分、色泽、气味指标均符合表1“重度不宜存”规定的，判定为重度不宜存油莎豆，应立即安排出库。因色泽、气味判定为重度不宜存的，还应报告酸价检验结果。

地方标准信息服务平台