



# 中华人民共和国国家标准

GB/T 24852—2010

---

## 大米及米粉糊化特性测定 快速粘度仪法

Determination of the pasting properties of rice—  
Rapid visco analyzer method

2010-06-30 发布

2011-01-01 实施

中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局 发布  
中国国家标准化管理委员会

## 前 言

本标准参考了美国谷物化学家协会的标准方法 AACC Method 61-02:1999《米粉糊化特性的测定快速粘度仪法》。

本标准与 AACC Method 61-02:1999 的差异为：

- 删除了原标准的目的部分；
- 在范围部分增加了规定本标准的术语和定义、原理、仪器和试剂、扦样、试样制备、操作步骤和结果表示等；
- 增加了原理和糊化特性曲线；
- 增加了结果表示；
- 对各章、条中原有各注的序号作了删除或重排序号。

本标准的附录 A 为规范性附录。

本标准由国家粮食局提出。

本标准由全国粮油标准化技术委员会归口。

本标准起草单位：国家粮食局科学研究院。

本标准主要起草人：雷玲、孙辉、姜薇莉。

# 大米及米粉糊化特性测定

## 快速粘度仪法

### 1 范围

本标准规定了米粉糊化特性的快速粘度分析仪测定的术语和定义、原理、仪器和试剂、扦样、试样制备、操作步骤和结果表示等。

本标准适用于大米及米粉的糊化特性测定。

### 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 5491 粮食、油料检验 扦样、分样法

GB/T 5497 粮食、油料检验 水分测定法

GB/T 6682 分析实验室用水规格和试验方法

### 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

#### 3.1

**糊化温度** **pasting temperature**

试样加热后，试样粘度开始增大时的温度。

#### 3.2

**峰值粘度** **peak viscosity**

在规定条件下，加热使试样开始糊化至冷却前达到的最大粘度值。

#### 3.3

**峰值时间** **peak time**

在规定条件下，试样开始加热至达到峰值粘度的时间。

#### 3.4

**最低粘度** **trough; minimum viscosity**

在规定条件下，试样达到峰值粘度后，在冷却期间的最小粘度值。

#### 3.5

**最终粘度** **final viscosity**

在规定条件下，测试结束时的试样粘度值。

#### 3.6

**衰减值** **breakdown**

峰值粘度与最低粘度的差值。

#### 3.7

**回生值** **setback**

最终粘度与最低粘度的差值。