

ICS 67.040  
X 04



# 中华人民共和国国家标准

GB/T 26631—2011

GB/T 26631—2011

## 粮油名词术语 理化特性和质量

Grain and oil terminology—Physicochemical properties and quality

中华人民共和国  
国家标准  
粮油名词术语 理化特性和质量  
GB/T 26631—2011

\*

中国标准出版社出版发行  
北京复兴门外三里河北街16号  
邮政编码:100045

网址 [www.spc.net.cn](http://www.spc.net.cn)

电话:68523946 68517548

中国标准出版社秦皇岛印刷厂印刷  
各地新华书店经销

\*

开本 880×1230 1/16 印张 2.5 字数 74 千字  
2011年9月第一版 2011年9月第一次印刷

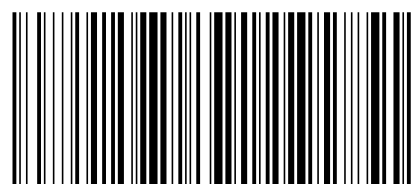
\*

书号: 155066·1-43383 定价 36.00 元

如有印装差错 由本社发行中心调换

版权专有 侵权必究

举报电话:(010)68533533



GB/T 26631-2011

2011-06-16 发布

2011-11-01 实施

中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局  
中国国家标准化管理委员会 发布

## 目 次

前言 .....	I
1 范围 .....	1
2 籽粒结构 .....	1
3 物理性质 .....	3
4 化学成分与理化指标 .....	5
5 质量 .....	10
6 加工品质 .....	14
7 蒸煮品质、烘焙品质 .....	16
8 粮油卫生 .....	20
9 样品与检验结果表述 .....	21
中文索引 .....	24
英文索引 .....	28

### U

uniformity .....	3. 15
unsaponifiable matter .....	4. 29
unsound kernel .....	5. 6

### V

ventralside of brown rice .....	2. 32
visco-elasticity .....	7. 1. 8
viscogram .....	7. 10. 1
vitreous endosperm .....	2. 19
vitreous kernel .....	5. 8
vomintoxin .....	8. 3. 5
VT .....	8. 3. 5

### W

water .....	4. 1
water absorbing capacity of rice .....	7. 1. 4
water absorbing capacity of rice in cooking .....	7. 1. 3
water absorption of flour .....	7. 7. 4
wax .....	4. 46
weak value .....	7. 7. 3
wet basis .....	9. 18
wheat hardness index .....	3. 25
wheat kernel with stinking bunt .....	8. 1. 4
wheat nematodiasis .....	8. 2
wheat scab .....	8. 1. 1
wheat smut .....	8. 1. 2
white belly .....	5. 15. 5
white core .....	5. 15. 6
white rice yield .....	6. 2
white rice yield from cleaned paddy .....	6. 2. 2
white rice yield from husked rice .....	6. 2. 3
white rice yield from paddy .....	6. 2. 1
white tablet .....	5. 6. 11
whiteness of rice .....	6. 5. 1
width .....	3. 2
wormy kernel .....	5. 6. 1

### Y

yellowed rice .....	5. 22
---------------------	-------

### Z

zearalenone .....	8. 3. 2
-------------------	---------

## S

sample .....	9. 1
sand content .....	5. 25
saponification value .....	4. 17
saponified matter content .....	4. 28
scutellum .....	2. 25
sedimentation index .....	7. 11
seed coat .....	2. 14
seed leaf .....	2. 24
seed lobe .....	2. 24
self-classification .....	3. 13
setback .....	7. 10. 7
shearing strength .....	3. 22
shortening property of shortening .....	7. 15
size of chalky .....	5. 15. 3
small broken rice kernel .....	5. 14. 3
small glumes .....	2. 4
small impurities .....	5. 5. 6
solid fat index .....	4. 36
sound kernel .....	5. 4
specific volume of bread .....	7. 13
spotted kernel .....	5. 6. 2
sprouted kernel .....	5. 6. 3
stability time .....	7. 7. 2
sterol .....	4. 47
submitted sample .....	9. 1. 3
surface breaking .....	5. 17
swelling index of glutenin .....	7. 12

## T

taste .....	5. 13
taste value .....	7. 1. 7
test results .....	9. 6
test sample .....	9. 1. 5
test weight .....	3. 4
thermal conductivity .....	3. 14
thickness .....	3. 3
throughs impurity .....	5. 5. 1
total oxidation value .....	4. 25
toughness .....	3. 21
trans fatty acid .....	4. 44
transparency .....	4. 33
trueness .....	9. 9

## 前 言

本标准是在粮食行业标准 LS/T 1102—1988《粮食、油料及其加工产品性质和质量的名词术语》的基础上经过修改完善制定的。

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。

本标准负责起草单位：国家粮食局标准质量中心、河南工业大学、国家粮食储备局武汉科学研究设计院、中国储备粮管理总公司河南分公司质量检测中心、成都粮食储藏科学研究所、北京市粮食科学研究所。

本标准主要起草人：唐瑞明、田建珍、毕艳兰、温纪平、王杭、杨国龙、陈志成、朱永义、邬冰、杨浩然、郑家丰、周展明。