

ICS 67.060  
B 20



# 中华人民共和国国家标准

GB/T 20570—2015  
代替 GB/T 20570—2006

GB/T 20570—2015

## 玉米储存品质判定规则

Guidelines for evaluation of maize storage character

中华人民共和国  
国家标准  
玉米储存品质判定规则  
GB/T 20570—2015

\*

中国标准出版社出版发行  
北京市朝阳区和平里西街甲2号(100029)  
北京市西城区三里河北街16号(100045)  
网址 www.spc.net.cn  
总编室:(010)68533533 发行中心:(010)51780238  
读者服务部:(010)68523946  
中国标准出版社秦皇岛印刷厂印刷  
各地新华书店经销

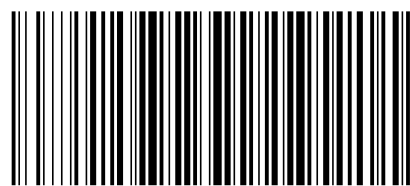
\*

开本 880×1230 1/16 印张 1 字数 22 千字  
2015年5月第一版 2015年5月第一次印刷

\*

书号: 155066·1-50691 定价 18.00 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)68510107



GB/T 20570-2015

2015-05-15 发布

2015-06-01 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

品评组一般由 5 人~10 人组成,品评人员在品评前 1 h 内不吸烟,不吃东西,但可以喝水;品评期间具有正常的生理状态,不能饥饿或过饱;品评人员在品评期间不使用化妆品或其他有明显气味的用品。

### B.5.2 品评实验室

品评试验应在专用实验室进行。实验室应由样品制备室和品评室组成,两者应独立。品评室应充分换气,避免有异味或残留气体的干扰,室温 20℃~25℃,无强噪音,有足够的光线强度,室内色彩柔和,避免强对比色彩。品评人员每人 1 座,应相互隔离。

### B.5.3 品评试验

品评试验应在饭前 1 h 或饭后 2 h 进行,品评前品评人员应用温开水漱口,把口中残留物去净。品评窝头应 1 人 1 块 1 碗,每次品评不宜超过 8 份样品。品评时应保持室内和环境安静,无干扰。评分时不能讨论,以免相互影响,主持人不应向品评人员说明与试样质量有关的情况。

### B.5.4 样品品评

#### B.5.4.1 品评内容

品评窝头的色、香、味、外观形状、内部性状及滋味等,其中以气味、滋味为主,按表 B.3 做品尝评分记录。

表 B.3 评分标准及评分记录表

项目	评分标准	样 号							
		1	2	3	4	5	6	7	8
窝头气味 (40分)	正常清香:28.0分~40.0分; 较浓甜气味或轻微酒味等:24.0分~27.9分; 有辛辣味、哈味等:12.0分~23.9分; 有刺鼻辛辣味、严重哈味等:0分~11.9分								
窝头色泽 (10分)	正常:7.0分~10.0分; 变淡:6.0分~6.9分; 发灰发暗:3.0分~5.9分; 严重发灰发暗:0分~2.9分								
外观形状 (5分)	表皮光滑,挺:3.5分~5.0分; 表皮光滑,有细小裂纹:3.0分~3.4分; 表皮粗糙,有较多裂纹:1.5分~2.9分; 表皮非常粗糙,有较大裂纹:0分~1.4分								
内部性状 (5分)	正常,无色浅呈夹生状结块:3.5分~5.0分; 有少许色浅呈夹生状结块:3.0分~3.4分; 有较多色浅呈夹生状结块:1.5分~2.9分; 严重夹生状结块:0分~1.4分								

## 前 言

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本标准代替 GB/T 20570—2006《玉米储存品质判定规则》。与 GB/T 20570—2006 相比,除编辑性修改外,主要技术变化如下:

——修改了表 1 中脂肪酸值的宜存指标;

——修改了附录 A 的部分内容,增加了仪器法。

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(SAC/TC 270)归口。

本标准负责起草单位:国家粮食局标准质量中心、中国储备粮管理总公司成都粮食储藏科学研究所、中国储备粮管理总公司。

本标准参加起草单位:河北国家粮食质量监测中心、内蒙古国家粮食质量监测中心、辽宁国家粮食质量监测中心、吉林国家粮食质量监测中心、黑龙江国家粮食质量监测中心、福建国家粮食质量监测中心、广东国家粮食质量监测中心。

本标准主要起草人:龙伶俐、何学超、朱之光、冯永建、姜涛、李远新、刘云花、卜春海、袁小平、唐洁、肖立荣、尹军、崔国华、宋长权、宋秀娟、郑少华、王亚军。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为:

——GB/T 20570—2006。

**附录 B**  
(规范性附录)  
**玉米品评试验方法**

**B.1 原理**

对玉米样品直接评定其色泽、气味后,再将其制成玉米粉并过筛,在一定条件下蒸制成窝头,用感官品评窝头的色泽、气味、外观形状、内部性状、滋味等,结果以品尝评分值表示。

**B.2 仪器与设备**

- B.2.1** 粉碎磨。  
**B.2.2** 40 目筛。  
**B.2.3** 蒸锅:26 cm~28 cm 单屉铝(或不锈钢)锅。  
**B.2.4** 搪瓷碗:白色。  
**B.2.5** 量筒:50 mL。  
**B.2.6** 天平:感量为 0.01 g。  
**B.2.7** 电炉:2 kW,或相同功率的电磁炉。

**B.3 色泽、气味评定**

取混匀的净玉米样品约 400 g,在符合品评试验条件的实验室内,对其整体色泽、气味进行感官检验,检验方法按 GB/T 5492 执行。

色泽用正常、基本正常、明显发暗、变色或其他人类不能接受的非正常色泽描述。具有玉米固有的颜色和光泽的试样评定为正常;颜色轻微变深或变浅和(或)光泽轻微变暗的试样评定为基本正常。

气味用正常、基本正常、有辛辣味、酒味、哈味、霉味或其他人类不能接受的非正常气味描述。具有玉米固有的气味的试样评定为正常;有轻微的酸味、酒味、哈味、霉味的试样评定为基本正常。

对品评人员、品评实验室的要求与蒸煮品评试验要求相同,必要时可用参考样品(B.5.6)校对品评人员的评定尺度。

**B.4 蒸煮品评****B.4.1 样品编号**

为了客观反映样品的蒸煮品质,减小感官品评误差,试样的编号应随机编排,避免规律性编号和(或)提示性编号。

**B.4.2 玉米粉的制备**

分取混匀后的净玉米样 400 g,用粉碎磨(B.2.1)磨粉、过筛(B.2.2)(要求约 75%通过 40 目筛),合并筛下物,充分混匀后装入磨口瓶中,置 10 ℃左右冰箱内待用。

## 玉米储存品质判定规则

**1 范围**

本标准规定了玉米储存品质的术语和定义、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。

本标准适用于评价在安全水分和正常储存条件下玉米的储存品质,指导玉米的储存和适时轮换。

**2 规范性引用文件**

下列文件对于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 601 化学试剂 标准滴定溶液的制备  
GB/T 5490—2010 粮油检验 一般规则  
GB 5491 粮食、油料检验 扦样、分样法  
GB/T 5492 粮油检验 粮食、油料的色泽、气味、口味鉴定  
GB/T 5497 粮油、油料检验 水分测定法  
GB/T 5507 粮油检验 粉类粗细度测定  
GB/T 6682 分析实验室用水规格和试验方法(ISO 3696:1987,MOD)  
GB/T 20569 稻谷储存品质判定规则  
GB/T 29405—2012 粮油检验 谷物及制品脂肪酸值测定 仪器法

**3 术语和定义**

GB/T 20569 界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

**3.1****色泽 color**

玉米在标准规定条件下的综合颜色和光泽。

**3.2****气味 odor**

玉米在规定条件下的综合气味。

**3.3****蒸煮品评 cooking quality evaluation**

将玉米制成玉米粉,在规定条件下制做成窝头后,对其色泽、气味、外观结构、内部性状、滋味等进行品评的试验,结果用品尝评分值表示。

**3.4****品尝评分值 tasting assessment value**

窝头品评试验所得的色泽、气味、外观结构、内部性状、滋味等各项评分值的总和。