

ICS 65.020.20  
B 22

**NY**

# 中华人民共和国农业行业标准

NY/T 593—2002

---

## 食用稻品种品质

Cooking rice variety quality

2002-11-05 发布

2002-12-20 实施

---

中华人民共和国农业部 发布

## 前 言

本标准的附录 A 为规范性附录。

本标准由农业部种植业司提出。

本标准起草单位：农业部稻米及制品质量监督检验测试中心、中国水稻研究所。

本标准主要起草人：蔡洪法、罗玉坤、陈能、陈铭学、朱智伟、闵捷。

# 食用稻品种品质

## 1 范围

本标准规定了食用稻品种品质的有关定义、分类、要求、试验方法和检验规则。  
本标准适用于食用稻品种的选育、审定和推广。购销和加工的食用稻米可参照执行。

## 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 1350—1999 稻谷
- GB/T 5490 粮食、油料及植物油脂检验 一般规则
- GB 5491 粮食、油料检验 扦样、分样法
- GB/T 15682 稻米蒸煮试验品质评定
- GB/T 15683—1995 稻米直链淀粉含量的测定
- GB/T 17891—1999 优质稻谷
- NY/T 3—1982 谷类、豆类作物种子粗蛋白质测定法(半微量凯氏法)(原 GB 2905—1982)
- NY/T 83—1988 米质测定方法

## 3 术语和定义

GB 1350、GB/T 15683、GB/T 17891 确立的以及下列术语和定义适用于本标准。

### 3.1

#### 食用稻

作为口粮消费的稻谷。通常碾成大米,制成米饭食用。

### 3.2

#### 品种品质

以该品种生产的稻谷为试样,对各项品质指标分析测定的数据进行综合评判的结果。

### 3.3

#### 品质指标

与食用稻品种品质有关的各种参数。与本标准有关的指标有糙米率、精米率、整精米率、垩白粒率、垩白度、阴糯米率、白度、透明度、碱消值、胶稠度、直链淀粉含量、蛋白质含量、蒸煮食味品质和质量指数等。

### 3.4

#### 糙米率

稻谷脱去颖壳(谷壳)后所得糙米籽粒的质量占样本净稻谷质量的比率。

### 3.5

#### 精米率

脱壳后的糙米碾磨成精度为国家标准一等大米时,所得精米的质量占样本净稻谷质量的比率。

### 3.6

#### 整精米

糙米碾磨成精度为国家标准一等大米时,米粒产生破碎,其中长度仍达到完整精米粒平均长度的五