



中华人民共和国国家标准

GB/T 25226—2010

大 米 蒸煮过程中米粒糊化时间的评价

Rice—Evaluation of gelatinization time of kernels during cooking

(ISO 14864:1998, MOD)

2010-09-26 发布

2011-03-01 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

前 言

本标准修改采用 ISO 14864:1998《大米 蒸煮过程中米粒糊化时间的评价》(英文版)。

为适合我国国情,本标准与 ISO 14864:1998 的技术差异为:删除了“2 规范性引用文件”中的“ISO 7301 大米 规范”及在“1 范围”和“3 术语和定义”中对 ISO 7301 的提及。

为便于使用,本标准做了下列编辑性修改:

——删除国际标准的前言;

——将“本国际标准”一词改为“本标准”;

——用小数点“.”代替原文中小数点“,”。

本标准的附录 A 和附录 B 为资料性附录。

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:南京财经大学、江苏省产品质量监督检验研究院、国家粮食局科学研究院。

本标准主要起草人:杨慧萍、袁建、蔡晶、杨晓蓉、王素雅。

大 米

蒸煮过程中米粒糊化时间的评价

1 范围

本标准规定了大米蒸煮过程中米粒糊化时间的评价方法。

本标准适用于大米糊化时间评价。

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/T 21305 谷物及谷物制品水分的测定 常规法(GB/T 21305—2007,ISO 712:1998,IDT)

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1

糊化作用 gelatinization

使大米粒变为类似果冻状的凝结胶体(又叫凝胶)的水合过程。

3.2

糊化状态 gel state

糊化状态是糊化作用(3.1)的结果。蒸煮过的大米颗粒夹在两块玻璃板间时,全透明、无白色和不透明斑点的状态。

见图 1~图 3。