表7：

湖北省地方标准编制说明

2022年08月19日

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 标准名称 | 优质稻米蒸煮食用品质评价操作规程 | | |
| 被修订或整合  标准名称 | 无 | 被代替  标准编号 | 无 |
| 起草单位  （盖章） | 1. 湖北省农业科学院农业质量标准与检测技术研究所  2. 湖北省农业科学院粮食作物研究所 | | |
| 1.项目简介：  随着国民经济的发展和人民生活水平的提高，消费者对稻米的需求呈现由数量型向质量型、食味型转变的趋势。然而我国优质食味稻米数量和质量跟国际市场主流优质食味稻米相比，尚有较大差距，严重制约了我国优质稻米的国际竞争力。稻米蒸煮食用品质（包括米饭的色、香、味）的好坏直接影响消费者的最终接受程度，具有重要的商品价值，优质食味稻米开发已然成为中国市场经济发展的必然要求，将为中国水稻事业带来一场新的革命。  我国地广物博，逐步形成了东北、长江流域和东南沿海三大优势稻米产区。但稻米食用品质受各地人文风俗、饮食习惯影响，偏好性差异极大，极难进行统一评价。湖北省作为长江流域稻米主产区之一，湖北优质籼稻育种发展迅速，选育出一批适合加工用的高档优质品种，如虾稻1号、鄂中5号、鄂中6号等。但相对于传统优质食味大米品种“越光”、“泰国香米”、“五常大米”、“丝苗米”而言还存在一定差距，缺乏全国知名、消费者高度认可的大品牌。因此，建立系统规范的适用于湖北优质稻的稻米蒸煮食用品质评价操作规程，深入挖掘湖北优质稻食味品质特征，基于地域、品种差异建立更有针对性的评价标准，对于推动湖北稻米产业向高食味品质方向发展，提升湖北优质稻米品牌影响力具有重要指导意义。  日本自上世纪50年代已开始对稻米食味品质展开研究，数十年来对粳稻的食味已形成了较为成熟的评价体系，包括感官鉴定和仪器鉴定两种方法，运用广泛。韩国和印度也制订了相应的稻米食用品质评价标准。目前，我国明确规定大米蒸煮食用品质评价方法的标准有4 部，即GB/T 15682-2008《粮油检验稻谷、大米蒸煮食用品质感官评价方法》、GB/T 17891-2017《优质稻谷》、NY/T 593-2021《食用稻品种品质》、GB/T 20569-2006《稻谷储存品质判定规则》，这4 部标准均采用感官评价法，理化指标评价法、仪器评价法尚处于研究阶段并未标准化，将三者结合起来进行稻米食用品质评价的标准也尚未见报道。  为此，针对湖北省优质食味稻米产业发展的需求，本项目通过深入广泛的调研结合我省优质食味稻米评选活动的实际，制定了本标准。标准的编制遵循“先进性、实用性、统一性、规范性”的原则，与现行法律、法规和相关标准相协调，无冲突，重点突出了评价过程中的实施细节，是对现有标准的补充。 | | | |
| 2.技术路线：  **（1）主要技术指标**  (a) 大米样品的制备。  (b) 样品登记和编号。  (c) 参照样品的选择。  (d) 米饭制备。  (e) 米饭蒸煮食用品质感官评价。  (f) 评分。  **（2）主要方法**  (a) 标准制定方讨论和工作安排  项目工作组在项目获批后，项目研制团队成立标准编制小组；  组织工作组制定技术实施方案，确定项目总体框架，分配相关人员负责相应工作；  对国际、国内相关标准情况和文献进行了查询和研究，开展广泛调研，形成方案初稿。  (b) 形成《征求意见稿》，采取线上线下相结合的形式广泛征求意见。  **（3）主要参考的标准文件**  GB/T 1354 大米  GB 4706.1 家用和类似用途电器的安全第1部分：通用要求  GB 10220 感官分析方法总论  GB 12021.6 电饭锅能效限定值及能效等级  GB 13868 感官分析 建立感官分析实验室的一般导则  GB/T 15682 粮油检验 稻谷、大米蒸煮食用品质感官评价方法  **（4）技术路线图** | | | |
| 1. 标准比对：   本标准在制定过程中未采用国际标准或国外先进标准。  在标准的制定过程中严格贯彻国家有关方针、政策、法律和规章，严格执行强制性国家标准、行业标准和团体标准。与相关的各种基础标准相衔接，遵循政策性和协调统一性的原则。  本标准按照GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》要求起草。  本标准在修订过程中参考或引用的国家标准如下：  GB/T 1354 大米  GB 4706.1 家用和类似用途电器的安全第1部分：通用要求  GB 10220 感官分析方法总论  GB 12021.6 电饭锅能效限定值及能效等级  GB 13868 感官分析 建立感官分析实验室的一般导则  GB/T 15682 粮油检验 稻谷、大米蒸煮食用品质感官评价方法  与上位标准GB/T 15682-2008《粮油检验稻谷、大米蒸煮食用品质感官评价方法》相比，重点突出了评价过程中的部分实施细节，是对现有标准的补充。 | | | |
| 1. 风险分析：   本标准主要服务于湖北省优质食味稻的选育和优质食味大米的评选，不涉及有关国家安全、保护人体健康和人身财产安全、环境质量要求等有关强制性地方标准或强制性条文的八项要求之一。  标准起草由湖北省农业科学院农业质量标准与检测技术研究所牵头，与湖北省农业科学院粮食作物研究所共同协作完成。湖北省农业科学院农业质量标准与检测技术研究所负责标准的编写，与湖北省农业科学院粮食作物研究所共同负责明确标准操作过程中的技术细节及相关参数。为了地方标准的普适性，在标准研制过程中，起草组经过充分调研，认真考虑标准的实用性和可操作性，确保了标准制定过程中无重大分歧。 | | | |
| 5.宣贯实施计划：  本标准颁布实施后，计划采用集中和分散宣贯的方式，线上（线下）宣贯2~3次，重点针对湖北省水稻品种选育单位相关人员。   1. 集中宣贯。由标准起草单位以线上线下会议方式集中培训学习。 2. 分散宣贯。由标准起草单位工作人员通过实操演示标准规定的要求和评价流程。 | | | |
| 6.专家组：   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | 姓名 | 单位 | 职称职务 | 专业 | 分工 | 联系方式 | | 刘 姣 | 湖北省农业科学院农业质量标准与检测技术研究所 | 副研究员  科员 | 食品科学 | 组织  起草 | 15994239876 | | 王 婧 | 副研究员  副主任 | 微生物学 | 起草 | 15002704042 | | 杨 洁 | 研究员  主任 | 药物分析 | 起草 | 13297949631 | | 丁 华 | 助理研究员  科员 | 微生物学 | 起草 | 13545355823 | | 张 珣 | 助理研究员  科员 | 生物工程 | 起草 | 13545216056 | | 周有祥 | 研究员  副处长 | 食品科学 | 起草 | 17786506052 | | 彭立军 | 研究员  所长 | 生物学 | 组织  起草 | 13871296368 | | 游艾青 | 湖北省农业科学院粮食作物研究所 | 研究员  院长 | 水稻遗传育种 | 起草  征求意见 | 13907172545 | | 周 雷 | 研究员  主任 | 水稻遗传育种 | 起草  征求意见 | 13971364609 | | | | |