

NY

中华人民共和国农业部部标准

NY 147—88

米 质 测 定 方 法

1988-11-30 发布

1989-07-01 实施

中华人民共和国农业部 发布

米 质 测 定 方 法

1 适用范围

本标准适用于食用稻米品质的测定。

2 引用标准

- GB 2905 谷类、豆类作物种子粗蛋白质测定法（半微量凯氏法）
- GB 3523 谷类、油料作物种子水分测定法
- GB 4801 谷类籽粒赖氨酸测定法 染料结合赖氨酸（DBL）法
- GB 5495 粮食、油料检验 稻谷出糙率检验法
- GB 7648 水稻、玉米、谷子籽粒直链淀粉测定法
- NY 122 优质食用稻米

3 样品的准备

3.1 稻谷在收获晒干后须存放三个月以上，待理化性状稳定后，方可进行分析。

3.2 加工的稻谷须扬净稻草、瘪粒，并除去砂石、泥块、铁屑等混杂物质。稻谷品种纯度不得低于99.0%。

3.3 待测样品须放于干燥通风处或有空调的实验室内1周左右，使样品的水分含量为13%±1%，含水量的测定根据GB 3523。

4 碾磨品质的测定

4.1 出糙率的测定

4.1.1 常样法

4.1.1.1 仪器设备

实验室用谷物脱壳机

4.1.1.2 测定方法

a. 根据待测样品谷粒的厚度，调节脱壳机滚轮（或辊子）的间距（一般在0.50~1.00 mm之间），使样品经二次处理后，基本上脱壳完全。

b. 机器空转数圈，以清除机内残留的稻谷和米粒。

c. 称取130.0 g稻谷，倒入进样漏斗中，打开电源开关，调节进样闸口，使样品均匀进入机内脱壳。

d. 经二次脱壳后，检出样品中残留的谷粒并称其糙米和谷粒的重量，精确到0.1 g。

4.1.1.3 结果的表述

出糙率按公式（1）计算：

$$\text{出糙率}(\%) = \frac{\text{糙米重}(\text{g})}{\text{试样谷重}(\text{g}) - \text{未脱壳谷重}(\text{g})} \times 100 \dots\dots\dots (1)$$

重复测定一次，求出二次出糙率的平均值。前后二次测定结果的相对相差不应大于1%。

4.1.2 小样法

按GB 5495方法测定。