

中华人民共和国农业行业标准

NY/T 1599—2008

大豆热损伤率的测定

Determination of heat damaged kernel of soybean

2008-05-16 发布

2008-07-01 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。

本标准由中华人民共和国农业部种植业管理司提出并归口。

本标准起草单位：农业部油料及制品质量监督检验测试中心。

本标准主要起草人：李培武、谢立华、丁小霞、姜俊、印南日、甘冬生。

大豆热损伤率的测定

1 范围

本标准规定了大豆热损伤率的测定方法。

本标准适用于大豆热损伤率的测定。

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 5491 粮食、油料检验 扦样、分样法

GB/T 13868—1992 感官分析 建立感官分析实验室的一般导则

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1

热损伤粒

由于微生物或其他原因产热而改变了正常颜色和形状的籽粒。

3.2

热损伤率

热损伤粒质量占样品总质量的比例,以质量百分数(%)表示。

4 仪器设备

4.1 分析天平,精度为 0.01 g。

4.2 分样器和分样板。

4.3 分析盘、镊子等。

4.4 感观实验台

5 试样制备

按照 GB 5491 扦取大豆样品。

6 分析步骤

6.1 称样

称取大豆样品约 200 g(w_1)于白色分析盘 A 中。

6.2 热损伤粒的判断

按附录 A 的规定在 GB/T 13868—1992 规定条件下对大豆进行热损伤情况判断,用镊子将热损与热伤的大豆拣出,合并于分析盘 B 中。

6.3 测定

称量分析盘 B 中大豆样品的质量。

7 结果计算

大豆热损伤率(X)以质量百分数(%)表示,按公式(1)计算。

$$X = \frac{w_2}{w_1} \times 100 \dots\dots\dots (1)$$

式中:

w_2 ——分析盘 B 中大豆样品的质量的数值,单位为克(g);

w_1 ——分析盘 A 中大豆样品的质量的数值,单位为克(g)。

测定结果用算术平均值表示,保留到小数点后两位。

8 精密度

8.1 重复性

在重复性条件下,获得的两次独立测定结果的绝对值不得超过算术平均值的 0.30%,以大于这两个测定值的算术平均值的 0.30%的情况不超过 5%为前提。

8.2 再现性

在再现性条件下,获得的两次独立测定结果的绝对值不得超过算术平均值的 0.50%,以大于这两个测定值的算术平均值的 0.50%的情况不超过 5%为前提。

附录 A
(规范性附录)
标准色卡

大豆热损伤情况按下图所示分为三种：正常、热损、热伤等，热损伤大豆包括热损大豆和热伤大豆两种。



正常大豆



热损大豆



热伤大豆