

全国农技中心文件

农技种〔2019〕2号

关于组织推荐第二届全国优质稻品种食味品质 鉴评品种及提供鉴评样品的通知

各有关省（自治区、直辖市）种子管理站（总站、局、处）：

为贯彻落实党中央、国务院关于深入推进农业供给侧结构性改革的决策部署，深入实施质量兴农、品牌强农战略，加快推动我国水稻产业优质化、品牌化，在农业农村部种业管理司的支持指导下，我中心会同国家水稻良种重大科研联合攻关组拟于2019年4月上旬在海南省三亚市举办第二届全国优质稻品种食味品质鉴评活动。现就组织推荐鉴评品种及提供鉴评样品的有关事项通知如下。

一、推荐方式

（一）各有关省（区、市）可组织开展本辖区优质稻食味品质鉴评活动，结合鉴评择优推荐本辖区第二届全国优质稻品种食

味品质鉴评活动参评品种，推荐数量见附件 1。

(二)获首届全国优质稻品种食味品质鉴评金奖的品种可继续参加第二届全国优质稻品种食味品质鉴评活动，推荐首届金奖品种不占本辖区本年度参评品种数量名额。

(三)国家水稻良种重大科研联合攻关组成员单位所选食味品质优秀的创新品种，可向中国水稻所直接申报，由中国水稻研究所审核确认推荐，每个成员单位可申报 1 个品种。

二、鉴评方式

组织成立全国优质稻食味品质鉴评专家组，按第二届全国优质稻品种食味品质鉴评技术方案（详见附件 2）对推荐品种进行现场品鉴，由全国优质稻食味品质鉴评委员会发布鉴评结果。

三、有关要求

(一) 参评品种

推荐品种应为通过国家级或省级审定品种，稻米品牌具有一定的知名度。

(二) 鉴评样品

推荐参评品种应按要求提供合格的鉴评样品，每个品种提供样品数量包含 1 份 3kg 的稻米样品和 0.5kg 的稻谷样品（其中，2.5kg 稻米样品供食味鉴评用，剩余 0.5kg 用于理化测定、与稻谷样品进行一致性比对用）。

(三) 其他要求

1. 各有关推荐单位汇总推荐品种，应于 3 月 20 日前将《第二届全国优质稻品种食味品质鉴评品种推荐表》（见附件 3），

发送至全国农技中心。

2. 各有关送样单位应于4月1日前将鉴评样品与《第二届全国优质稻品种食味品质鉴评品种信息表》（见附件4）送达三亚市南繁科学技术研究院。

收件地址：海南省三亚市吉阳区吉阳大道192号

联系人：暨国彪

联系电话：13337604809

四、联系方式

（一）全国农业技术推广服务中心

联系人：景琦

联系电话：010-59194554

电子邮箱：jingqi@agri.gov.cn

（二）国家水稻良种重大科研联合攻关组

联系人：胡培松

联系电话：13958028589

（三）海南省农业农村厅种植业处

联系人：梁建生

联系电话：0898-65332631，13907522379

- 附件：1. 第二届全国优质稻品种食味品质鉴评品种推荐省份及推荐数量表
2. 第二届全国优质稻品种食味品质鉴评技术方案
3. 第二届全国优质稻品种食味品质鉴评品种推荐表
4. 第二届全国优质稻品种食味品质鉴评品种信息表

水稻良种重大科研联合攻关组
(中国水稻研究所代章)



抄送：农业农村部种业管理司，海南省农业农村厅，中国农业科学院作物科学研究所，三亚市南繁科学技术研究院。

全国农技中心办公室

2019年1月25日印发

第二届全国优质稻品种食味品质鉴评品种 推荐省份及推荐数量表

省 份	粳稻 (个)	籼稻 (个)
北 京	1	
天 津	2	
内 蒙	2	
辽 宁	3	
吉 林	4	
黑龙江	5	
上 海	2	
江 苏	3	
浙 江	2	2
安 徽	1	3
福 建		3
江 西	1	3
山 东	2	
河 南	3	
湖 北	2	2
湖 南		5
广 东		5
广 西		5
海 南		3
重 庆		2
四 川		3
贵 州	1	2
云 南	2	2
宁 夏	2	
新 疆	2	
总 计	40	40

附件 2

第二届全国优质稻品种食味品质鉴评技术方案

鉴评工作由农业农村部种业管理司统筹指导，全国农技中心组织协调，各省（自治区、直辖市）择优推荐参评品种，国家水稻良种重大科研联合攻关组组织专家分粳稻、籼稻两组对参评品种进行现场评鉴。

一、品种推荐

全国农技中心联合国家水稻良种重大科研联合攻关组发文，组织相关省级种子管理机构推荐食味品质好的品种，各有关省（自治区、直辖市）按时间要求将样品寄送到指定地点。

二、对照样品

粳稻对照：日本渔昭越光，分数 90。

籼稻对照：泰国香米（KDML105），分数 90。

对照样品要确保能代表该品种的正常食味品质。

三、样品准备

（一）样品寄送要求

推荐参评品种的样品应按时寄送到指定地点，每个品种应包含 1 份 3kg 的稻米样品和 0.5kg 的稻谷样品（其中，2.5kg 稻米样品供食味品鉴用，剩余 0.5kg 用于理化测定、与稻谷样品进行一致性比对），并附带样米品种名称、产地、收获时间、碾米时间、贮藏方法、蒸煮方法（米水比等）。

寄送的样品应能代表该品种正常食味品质，抽真空包装，快递寄送，确保以最快速度到达指定收样单位。

（二）样品保存

样品接收单位应指派专员接收样品，登记入册，并迅速将样品

置于 0—5℃ 的低温仓库保存。

(三) 样品制作

统一编制盲样号, 再将每个样品分为二份, 一份留作现场品鉴, 一份留样备用。所有评价过程始终保持盲样号操作。

四、米饭制备

(一) 洗米

称取 1kg 试样放入沥水筛内, 将沥水筛置于盆中, 快速加入 1500mL 蒸馏水淋洗, 沥尽余水, 倒入相应编号的电锅内, 洗米时间控制在 3—5min。

(二) 加水浸泡

将米样置于 25℃ 的温水中浸泡 30min, 沥干, 放入对应编号的电煲内, 蒸煮待用。

(三) 蒸煮

米样用统一型号的电煲 (5L) 蒸煮, 按米水比加入相应温水后, 接通电饭锅电源开始蒸煮米饭, 若送样者未提供米水比则测算稻米的直链淀粉含量, 按照下表标准计算。在蒸煮过程中不得打开锅盖, 电饭锅的开关跳开后, 再焖 20min。

序 号	直链淀粉含量 (干基) %	水米比值
1	≤ 13.0	1 : 1.1
2	13.1 - 17.0	1 : 1.2
3	17.1 - 21.0	1 : 1.3
4	21.1 - 25.0	1 : 1.4
5	> 25.0	1 : 1.5

注: 米水比是指 1kg 米样在经过洗涤浸泡后, 蒸煮时加入水的体积。

(四) 搅拌米饭

用饭勺搅拌煮好的米饭，首先从锅的周边松动，使米饭与锅壁分离，再按横竖两个方向各平行滑动 2 次，用筷子搅拌均匀，使多余的水分蒸发之后盖上锅盖，再焖 10min。

(五) 盛样

将约 50g 试样米饭松松地盛入装样器皿内（不宜在内锅周边取样），趁热品鉴。

五、稻米现场鉴评

每组设 1 个明对照样品和 1 个暗对照样品。

选定 10-15 个具备稻米品尝经历的专家组成鉴评组，专家独立品尝，从光泽度、气味（香）、柔软性、适口性（包括粘性、弹性、软硬度）、滋味和冷饭质地六个方面进行评价。

(一) 评价顺序及要求

1. **鉴评前的准备：**鉴评专家在每次鉴评前用温开水漱口，漱去口中的残留物。

2. **判别米饭气味：**趁热将米饭置于鼻腔下方，适当用力地吸气，仔细辨别米饭的气味。

3. **观察米饭外观：**观察米饭表面的颜色、光泽和饭粒完整性。

4. **辨别米饭的适口性：**用筷子取米饭少许放入口中，细嚼 3-5s，边嚼边用牙齿、舌头等各感官器官仔细品尝米饭的粘性、弹性、滋味等项。

5. **冷饭质地：**米饭凉到室温后，品尝判断冷饭的粘弹性、粘结成团性、硬度和回生性。

(二) 评价方法

鉴评专家对样品米饭的光泽度、气味、柔软性、适口性、滋味、

冷饭质地与对照样品一一比较。按各项指标与对照相比，好得多、好、稍好、相同、稍差、差、差得多的分值分别为 3、2、1、0、-1、-2、-3 分，在《米饭食味品尝评分原始记录表》中相应位置打“√”。

米饭食味品尝评分原始记录表

样品编号：

检验地点		品鉴时间		品鉴人		
依据标准		GB/T 15682-2008			对照名称	
分 级	光泽度	气味	柔软性	适口性	滋味	冷饭质地
与 对 照 相 比	好得多					
	好					
	稍好					
	相同					
	稍差					
	差					
	差得多					
备注		在相应的等级中打“√”号。				

根据专家打分结果，计算参评品种食味值，计算方法为：对照样品为 90 分，参评品种食味值 = 90 + 参评品种得分平均值 × 10，由计算机自动计算。为考察品尝专家品鉴结果的准确性，设暗对

照，若暗对照分值与对照相差 5 分以上，则该专家的打分结果可以去除。

(三) 评价标准

样品米饭感官品质评价内容和描述见下表：

评价内容	描 述	
气 味	特有香气	香气浓郁；香气清淡；无香气
	有异味	陈米味和不愉快味
外观结构	颜 色	颜色正常，米饭洁白；颜色不正常，发黄、发灰
	光 泽	表面对光反射的程度：有光泽、无光泽
	完整性	保持整体的程度： 结构紧密；部分结构紧密；部分饭粒爆花
适口性	粘 性	粘附牙齿的程度：爽滑、粘牙、有无粘牙
	软硬度	臼齿对米饭的压力：软硬适中；偏硬或偏软
	弹 性	有嚼劲；无嚼劲；疏松；干燥、有渣
滋 味	纯正性	咀嚼时的滋味：
	持久性	甜味、香味以及味道的纯正性、浓淡和持久性
冷饭质地	成团性 粘弹性 硬 度	冷却后米饭的口感；粘弹性和回生性 (成团性、硬度等)

第二届全国优质稻品种食味品质鉴评品种推荐表

推荐单位：_____（公章）

序号	品种名称	审定编号	梗（粳）稻	选送单位

附件 4

第二届全国优质稻品种食味品质鉴评品种信息表

选送单位：_____（公章）

品种名称与审定编号		稻米所属品牌或 拟打造的品牌		
品种权人（如有）	选育单位	联系方式		
品种描述（主要是品质性状）：				
蒸煮方法（如烹饪米水比等）				