

中华人民共和国国家标准

粮食、油料检验 色泽、气味、口味鉴定法

GB/T 5492-85

Inspection of grain and oilseeds
Methods for identification of colour, odour and taste

本标准适用于商品粮食、油料的色泽、气味、口味的鉴定。

1 色泽鉴定

鉴定时，将试样置于散射光线下，肉眼鉴别全部样品的颜色和光泽是否正常。

2 气味鉴定

2.1 取少量试样，嘴对试样呵气，立即嗅辨气味是否正常。

2.2 将试样放入密闭器皿内，在 60~70℃的温水中保温数分钟，取出，开盖嗅辨气味是否正常。

3 口味鉴定

成品粮应做成熟食品，尝其味道是否正常。

4 结果表示

正常的粮食、油料均具有固有的颜色、光泽、气味和口味。鉴定结果以“正常”或“不正常”表示之。对不正常的应加以说明。

附录 A

粮食新、陈试验
(参考件)

A.1 愈创木酚反应法

A.1.1 取粮食试样 50~100 粒置于试管内，加入 1%愈创木酚溶液(将原液用水稀释 100 倍) 2ml 振动后，再加 3%过氧化氢溶液 1~3 滴，振动后放置片刻，粮粒和溶液便显色。同时作

对照试验比较，显色越深，表示酶的活动越强，说明粮食新鲜程度较大。

A.1.2 取大米约 5g 置于试管中，加 1%愈创木酚溶液 10ml，振动 20 次左右，将愈创木酚液

移入另一试管中，静置后，加入 1%过氧化氢溶液 3 滴，在静置状态下，观察愈创木酚液显色程度。如是新米，经过 1~3min，白浊的愈创木酚溶液从上部开始呈浓赤褐色；陈米则完全不着色；如是新、陈米混合，新米比例大，呈色反应快，而且呈浓赤褐色；陈米比例大，呈色反应慢，而且呈淡赤褐色。

A.2 愈创木酚、对苯二胺并用法

取试样 50~100 粒置于试管内，加入 1%愈创木酚溶液 4ml，振动后静置 2min 左右。再

加入 3%过氧化氢溶液 3~4 滴，振动后，加入 2%对苯二胺溶液 3ml，振动，静置后倒掉试管中溶液，用水冲洗试样进行观察。新粮，酶活动强，显色深；陈粮，酶活动弱，着色慢而浅。

A.3 酸度指示剂法

A.3.1 原液配制：取甲基红 0.1g，溴百里酚蓝 0.3g 溶于 150ml 乙醇内，加水稀释至 200ml，

作为原液。

A.3.2 判断全部试样的新、陈：将原液与水按 1:50 混合作为使用液。取试样 5g 加 10ml 使用液，振动后观察溶液显色情况。米粒越新越绿，已氧化的由黄色变为橙色。

A.3.3 判断新陈米混合比率：将原液与水按 1:4 混合，用碱液滴定，由红色调整至黄色(残留黄色变为绿色的不行)，作为使用液，取试样 20~100 粒，加入 10ml 使用液内，振动后，

待米粒着色后立即用水冲洗，根据着色情况判断新陈。

随氧化情况呈现绿色→黄色→橙色。

注：① A.3.2, A.3.3 指示剂的混合比例和原液稀释比例等，不是绝对的，可根据试样氧化程度，酌情改变。

② 原粮可采用第一种方法。米类最好采用几种方法。

③ 本资料摘自日本食粮厅昭和 49 年 5 月编标准计测方法。

附加说明：

本标准由中华人民共和国商业部提出。

本标准由商业部粮食储运局负责起草。

本标准主要起草人高修吾、杨浩然、吴艳霞、吕桂芬。

国家标准局 1985-11-02 发布

1986-07-01 实施