ICS 65. 020. 40 B39

备案号: 49034-2016

DB32

江 苏 省 地 方 标 准

DB32/T 2905-2016

薄壳山核桃坚果质量分级

Quality Grade of Carya illinoensis Nuts

2016-03-10 发布

<u>2016 - 04 - </u>10 实施

前 言

- 本标准按照 GB/T 1.1-2009 给出的规则起草。
- 本标准由江苏省中国科学院植物研究所提出。
- 本标准由江苏省林业局归口。
- 本标准起草单位: 江苏省中国科学院植物研究所,常州果美农业科技有限公司负责起草。
- 本标准主要起草人: 朱灿灿、耿国民、王敏、陆小美、周久亚。

薄壳山核桃坚果质量分级

1 范围

本标准规定了薄壳山核桃(*Carya illinoensis* (wangh) Koch.)质量分级的术语和定义、分级要求、测定方法、检验等。

本标准适用于薄壳山核桃未加工坚果的质量分级。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件,仅注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件,其最新版本(包括所有的修改单)适用于本文件。

GB/T 5009.5-2010 食品中蛋白质的测定

GB/T 5009.6-2003 食品中脂肪的测定

GB/T 24307-2009 山核桃产品质量等级

GB/T 20398-2006 核桃坚果质量等级

LY/T 1768-2008 山核桃产品质量要求

3 术语和定义

LY/T 1768-2008 中术语和定义适用于本标准。

4 分级要求

4.1 基本要求

薄壳山核桃坚果充分成熟,壳面洁净,无虫蛀、出油、异味等果,无杂质,未经有害化学漂白物处理。

4.2 等级指标

薄壳山核桃坚果质量分级规格指标见表 1。

项目		特级	I 级	II级
感官指标	果形	大小均匀,形状一致	大小、形状基本一致	大小、形状不一致
	外壳	自然棕褐色,无附着物	自然棕褐色,无附着物	棕褐色或黄白色,上有少量 附着物
	口味	无明显涩味	涩味淡	涩味明显
	果仁饱满情 况	果仁充分成熟,发育完好,饱满度好, 无空籽	果仁发育较完好,较为 饱满	果仁不饱满,有明显干缩
物理指标	平均果重/g	≥7. 20	5.80~7.20	≤5.80
	出仁率/%	≥60. 0	50.0~59.0	≤49.0
	取仁难易程 度	易取半仁	易取四分之一仁	易取四分之一仁
化学指标	脂肪含量/%	≥68. 0	≥65.0	≥60.0
	蛋白质含量/%	≥14.0	≥12.0	≥10.0

表1 薄壳山核桃坚果质量分级指标

5 测定方法

5.1 感官指标

在薄壳山核桃样品中,随机取样500g(±10g),铺放在洁净的平面上,目测观察薄壳山核桃果壳的形状色泽,并砸开取仁,品尝果仁风味,涩味感觉不明显为涩味淡,涩味感觉明显但程度较轻为稍涩。记录并观察果仁饱满程度。

5.2 物理指标

5.2.1 平均果重

在薄壳山核桃初样中,按四分法取 $500g(\pm 10g)$,用感量为1/10的天平称重,并进行算术平均,按式(1)计算平均果重。

5.2.2 出仁率

从薄壳山核桃试样中,随机抽取样品500g(±10g),逐个取仁,用感量为1/100的天平称取仁重和坚果重,计算仁重与坚果重之比,换算百分数,精确到0.01,修约至一位小数。

5.2.3 取仁难易程度

将薄壳山核桃砸开取仁,若内褶壁不发达,能取半仁的为取仁容易;若内褶壁发达,能取1/4仁为取仁较难。

5.3 化学指标

5.3.1 蛋白质含量

在薄壳山核桃样品中,随机取样500g(±10g),按GB/T 5009.3-2010测定蛋白质含量。

5.3.2 脂肪含量

在薄壳山核桃样品中,随机取样500g(±10g),按GB/T 5009.6-2003测定脂肪含量。

6 检验

6.1 组批

同批收购、调运、销售的同品种、同等级薄壳山核桃坚果,作为同一批产品。

6.2 抽样

同一批产品的包装单位不超过50件时,抽取的包装单位不少于5件;多于50件时,每增加20件时应随机增抽一个包装单位。从包装单位抽取500g以上,作为初样,总量不小于4000g,将所抽取的薄壳山核桃初样充分混匀,用四分法从中抽取500g作为平均样品,同时抽取备样。

6.3 判定

坚果基本要求达不到要求的为不合格坚果,达到要求者以感官指标、物理指标和化学指标三类指标进行分级。当感官指标、物理指标和化学指标三类指标体系中各项指标均达到合格要求且不属同一等级时,以等级低的指标确定坚果等级。

3