



# 中华人民共和国国家标准

GB/T 5492—2008  
代替 GB/T 5492—1985

## 粮油检验 粮食、油料的色泽、气味、口味鉴定

Inspection of grain and oils—  
Identification of colour, odour and taste of grain and oilseeds

2008-11-04 发布

2009-01-20 实施

中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局  
中国国家标准化管理委员会 发布

## 前 言

本标准代替 GB/T 5492—1985《粮食、油料检验 色泽、气味、口味鉴定法》。

本标准与 GB/T 5492—1985 相比主要变化如下：

- 修改了标准的名称；
- 增加了规范性引用文件和原理；
- 增加了对环境和实验室的要求；
- 完善了粮食油料的色泽、气味和口味的鉴定方法；
- 增加了鉴定用试样量；
- 删除了本标准原有的附录。

本标准由国家粮食局提出。

本标准由全国粮油标准化技术委员会归口。

本标准起草单位：河南工业大学、北京市粮油食品检验所、南京财经大学、湖北国家粮油质量监督中心、黑龙江国家粮油质量监督中心、河南国家粮油质量监督中心。

本标准主要起草人：张玉荣、周显青、卞科、张玉琴、袁建、余敦年、熊宁、王志明、宋秀娟、尹成华。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

- GB/T 5492—1985。

# 粮油检验

## 粮食、油料的色泽、气味、口味鉴定

### 1 范围

本标准规定了粮食、油料的色泽、气味、口味鉴定的原理、用具、环境和实验室、操作步骤及结果表示。

本标准适用于商品粮食、油料的色泽、气味、口味的鉴定。

### 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 10220 感官分析方法总论

GB/T 13868 感官分析 建立感官分析实验室的一般导则

GB/T 20569—2006 稻谷储存品质判定规则

GB/T 20570—2006 玉米储存品质判定规则

GB/T 20571—2006 小麦储存品质判定规则

GB/T 22505 粮油检验 感官检验环境照明

### 3 原理

取一定量的样品,去除其中的杂质,在规定条件下,按照规定方法借助感觉器官鉴定其色泽、气味、口味,以“正常”或“不正常”表示。

### 4 用具

4.1 天平:分度值 1 g。

4.2 谷物选筛。

4.3 贴有黑纸的平板(20 cm×40 cm)。

4.4 广口瓶。

4.5 水浴锅。

### 5 环境和实验室

环境应符合 GB/T 10220 和 GB/T 22505 的规定,实验室应符合 GB/T 13868 的规定。

### 6 操作步骤

#### 6.1 试样准备

试样的扦样、分样按 GB 5491 执行。样品应去除杂质。

#### 6.2 色泽鉴定

6.2.1 分取 20 g~50 g 样品,放在手掌中均匀地摊平,在散射光线下仔细观察样品的整体颜色和光泽。