

DB 6528

巴音郭楞蒙古自治州地方标准

DB 6528/T 190—2023

且末香蒜质量分级

Qiemo garlic quality grading

地方标准信息服务平台

2023 - 08 - 01 发布

2023 - 08 - 15 实施

目 次

前言	II
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
4 质量分级	2
5 试验方法	2
5.1 组批规则	2
5.2 抽样方法	2
5.3 样品要求	2
5.4 等级指标的检验	2
6 质量安全要求	3

地方标准信息服务平台

前 言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本文件由新疆巴音郭楞蒙古自治州农业农村局提出、归口并组织实施。

本文件主要起草单位：新疆巴音郭楞蒙古自治州农业科学研究院、且末县农业农村发展服务中心。

本文件主要起草人：张建文、赛买提江·艾依提、吾尔尼沙·麦合木提、刘宇、李辉玲、杜珊珊。

本文件实施应用中的疑问，请咨询新疆巴音郭楞蒙古自治州农业科学研究院。

对本文件的修改意见或建议，请反馈至新疆巴音郭楞蒙古自治州农业农村局(新疆库尔勒市石化大道64号)、新疆巴音郭楞蒙古自治州农业科学研究院(新疆库尔勒市英下路巴州农科院)、新疆巴音郭楞蒙古自治州市场监督管理局(新疆库尔勒市延安路27-1号)。

新疆巴音郭楞蒙古自治州农业农村局 联系电话：0996-2019012；邮编：841000

新疆巴音郭楞蒙古自治州农业科学研究院 联系电话：0996-2695780；邮编：841000

新疆巴音郭楞蒙古自治州市场监督管理局 联系电话：0996-2266036；邮编：841000

地方标准信息服务平台

且末香蒜质量分级

1 范围

本文件规定了且末香蒜的质量分级、试验方法、质量安全要求等方面的要求。
本文件适用于且末香蒜质量分级。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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。

DB65/T 4511—2022 高蒜氨酸含量大蒜质量评价规范

NY/T 2103 蔬菜抽样技术规范

NY/T 2798.3—2015 无公害农产品 生产质量安全控制技术规范 第3部分：蔬菜

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

且末香蒜 **qiemo fragrant garlic**

为江尕勒萨依大蒜，源于库拉木勒克乡江尕勒萨村种植的农家品种。

3.2

横径 **diameter**

蒜头最大横断面的直径。

3.3

梗长 **stem length**

大蒜假茎和花茎从剪断处至鳞茎顶端的距离。

3.4

发芽蒜 **germinating garlic**

蒜瓣内的幼芽萌发出蒜瓣的蒜头。

3.5

空腔蒜 **empty garlic**

蒜瓣萎缩形成空壳的蒜头。

3.6

蒜氨酸 **allicin**

烯丙基-L-半胱氨酸亚砷，S-Allyl-L-(+)-Cysteine Sulfoxid, SACS)，是大蒜中主要生物活性物质之一，作为大蒜中独特的非蛋白类含硫氨基酸，占大蒜干重的0.6%~2%。在水中极易溶解，不溶于纯无水乙醇、氯仿、丙酮、乙醚和苯，以稀丙酮和乙醇结晶可得到白色针簇状结晶。

4 质量分级

且末香蒜分为特级、一级和二级；各等级应符合表1的要求。

表1 且末香蒜质量分级

项目	等级		
	特级	一级	二级
蒜头横径 \geq (mm)	≥ 45	≥ 40	≥ 35
梗长度 \leq (mm)	≤ 20		
感官特征	(1) 成熟, 色泽一致, 形状规则, 坚实饱满, 完整, 干燥, 洁净, 无异味。 (2) 无霉变、腐烂、热损伤, 发芽、日灼伤。 (3) 无散瓣、皱缩空腔、和机械伤	(1) 成熟, 色泽一致, 形状规则, 坚实饱满, 完整, 干燥, 洁净, 无异味。 (2) 无霉变、腐烂、热损伤, 发芽、日灼伤。 (3) 无散瓣、皱缩空腔、和机械伤	(1) 成熟, 色泽一致, 形状规则, 坚实饱满, 完整, 干燥, 洁净, 无异味。 (2) 无霉变、腐烂、热损伤, 发芽、日灼伤。 (3) 无散瓣、皱缩空腔、有轻微机械伤
杂质 (%) \leq	1		
等级不合格容许度	(1) 感官特征 1、3 中不合格率之和按质量计不超过 3% (2) 规格分级中不符合等级要求的按质量计不得超过 5%	(1) 感官特征 1、3 中不合格率之和按质量计不超过 5% (2) 规格分级中不符合等级要求的按质量计不得超过 8%	(1) 感官特征 1、2、3 中不合格率之和按质量计不超过 8%, 其中第 2 项不合格率不超过 2.5% (2) 规格分级中不符合等级要求的按质量计不得超过 10%
蒜氨酸含量 (g/100g) \geq	1.2		

5 试验方法

5.1 组批规则

同一品种, 同一产地, 相同栽培条件, 同时采收的大蒜作为一个检验批次。

5.2 抽样方法

按照 NY/T 2103 的规定执行。

5.3 样品要求

大蒜采收后, 在阴凉处阴干, 15 d 以后送样检测。

5.4 等级指标的检验

5.4.1 蒜头横径

用游标卡尺（0 mm~125 mm）测量确定。

5.4.2 梗长度

用游标卡尺（0 mm~125 mm）测量确定。

5.4.3 感官特征

5.4.3.1 感官特征包括：色泽、形状、成熟、饱满、完整、干燥、洁净、异味、杂质、腐烂、冻害、病虫害等。

注：腐烂、冻害、病虫害等样品表现有症状但不明确时，应将样品剖开检验。

5.4.3.2 在同一枚大蒜上兼有两项或两项以上不合格项目时，只记录其中对质量影响较重的一项。

5.4.4 杂质的计算

将样品中的杂质挑出，称量，按公式（1）计算百分率。

$$X_1 = \frac{m_1}{m} \times 100 \% \dots\dots\dots(1)$$

式中：

X_1 ——为杂质百分率，%；

m_1 ——为杂质质量，单位为克（g）；

m ——为检验用样品质量，单位为克（g）。

5.4.5 等级不合格品率的计算

将挑出的不合格品，按表1中不同等级用天平或电子称称量计算其百分率，精准到小数点后一位。按公式（2）进行计算百分率。

$$X_2 = \frac{m_2}{m} \times 100 \% \dots\dots\dots(2)$$

式中：

X_2 ——等级不合格品百分率，%；

m_2 ——不符合规格等级标准的蒜头质量，单位为克（g）；

m ——检验用样品质量单位为克（g）。

5.4.6 样品要求

大蒜采收后，在阴凉处阴干，15 d以后送样检测。

5.4.7 蒜氨酸含量检测方法，

按照DB65/T 4511—2022的规范执行。

6 质量安全要求

按照NY/T 2798.3—2015的规定执行。