ICS 65.020.20
CCS B 31

T/GDVIA

广 东 省 蔬 菜 产 业 协 会 团 体 标 准

T/GDVIA XXXX—2021

中国南瓜产品质量分级要求

Demands for the quality grading of Cucurbita moschata products

（征求意见稿）

2023－XX－XX 发布　　2023－XX－XX 实施

广东省蔬菜产业协会　　发 布

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。

本文件由广东省农业科学院蔬菜研究所提出。

本文件由广东省蔬菜产业协会归口。

本文件起草单位：广东省农业科学院蔬菜研究所。

本文件主要起草人：李俊星、邓丽婷、刘小茜、赵钢军、吴海滨、罗剑宁、龚浩、郑晓明。

中国南瓜产品质量分级要求

1 范围

本文件规定了中国南瓜产品质量分级的术语和定义、分级要求以及检测方法。

本标准适用于中国南瓜在生产、购销过程中的产品质量分级。

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。

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5009.9 食品安全国家标准 食品中淀粉的测定

NY/T 2637 水果和蔬菜可溶性固形物含量的测定 折射仪法

NY/T 2762 植物新品种特异性、一致性和稳定性测试指南 南瓜（中国南瓜）

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

中国南瓜产品 Chinese pumpkin products

葫芦科南瓜属中国南瓜栽培种果实成熟后采收的果实产品。

3.2

商品瓜 commercial melon

指达到商品成熟度的瓜，果实发育充分，呈现出本品种应有的大小、形状、色泽和风味等。

3.3

瓜面缺陷 melon defect

人为或自然因素对瓜面造成的损伤，主要包括刺划磨伤、发育性裂口、病虫斑、变色斑等。

4 分级要求

评价的对象应是来源于种植区域内每年 6、7 月采收的中国南瓜商品成熟瓜。

4.1 感官品质要求

商品瓜的等级应满足相应的感官品质指标，应符合表 1 的规定。

表 1 感官品质等级

项目	等级		
	一级	二级	三级
果形	具有本品种固有的形状特征，果形端正，无畸形果	具有本品种固有的形状特征，允许果形有轻微畸形	果形基本具有固有的形状特征，畸形较重
果皮色	具有本品种特有的皮色	具有本品种特有的皮色，底色、条纹色有轻微差异	基本具有本品种特有的皮色，底色、条纹色有较大差异
瓜面缺陷	无	有少量瓜面缺陷瓜，缺陷瓜个数不超过 5 %，且单瓜损伤面积不超过 5 cm^2	有少量瓜面缺陷瓜，缺陷瓜个数不超过 7 %，且单瓜损伤面积不超过 7 cm^2
果肉色泽	果肉颜色均匀一致	果肉颜色有轻微差异	果肉颜色有较大差异
果实整齐度	单果重量差异不超过 10 %	单果重量差异不超过 15 %	单果重量差异不超过 20 %

4.2 理化指标要求

商品瓜理化指标分级应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标等级

项目	等级		
	一级	二级	三级
可溶性固形物（%）	≥9.7	6.4～9.7	≤6.4
淀粉（g/100 g）	≥5.4	0.7～5.4	≤0.7
含水量（%）	≤84.0	84.0～92.3	≥92.3

4.3 食味品质要求

商品瓜食味品质分级应符合表 3 的规定。

表 3 食味品质等级

项目	等级		
	一级	二级	三级
柔软度	柔软可口	较硬	很硬
黏度	黏糯	较黏着	黏着性差
脆性	破裂程度低	破裂程度一般	较易成为畸形
干湿情况	口中感觉微润	口感较为湿润	口感水多
纤维感	细腻光滑、无纤维感	纤维感适中	不细腻，纤维感明显
甜度	很甜	较甜	甜味淡
综合口感	综合口感好	综合口感一般	综合口感差

5 检测方法

5.1 感官检测

随机抽取商品瓜样品，用目测的方法，检测果形、果皮色、瓜面缺陷、果肉色泽。单果重量采用精度为 0.1 g 的天平测量。

5.2 理化指标测定

5.2.1 可溶性固形物

选取 3 个～5 个代表性商品瓜，取其果肉，切碎，用干净纱布挤出匀浆汁液测定。具体测量方法依据 NY/T 2637 水果和蔬菜可溶性固形物含量的测定 折射仪法，计算平均可溶性固形物含量。以“%”表示，精确到 0.1 %。

5.2.2 淀粉

选取 3 个～5 个代表性商品瓜，除去果皮和果瓤，取其果肉，按照 GB 5009.9 中规定的方法检测果肉淀粉含量，计算平均淀粉含量。单位为 g/100 g，精确到 0.1 g/100 g。

5.2.3 含水量

选取 3 个～5 个代表性商品瓜，除去果皮和果瓤，取其果肉，按照 GB 5009.3 中规定的方法检测果肉的含水量，计算平均含水量。单位为 %，精确到 0.1 %。

5.3 食味品质测定

用口尝的方法检测果实的食味品质。食味品质分析由至少 5 名0对南瓜感官分析经验丰富的评价员组成。将商品瓜切取赤道部的果肉，切成厚度约为 3 cm 的样品，在常压条件下沸水蒸煮 15 min，冷却至 40 ℃ 左右，置于托盘中。每个样本随机编号，各评价员在室温下独立进行评价。评价完每个样品后，均以清水漱口，并间隔 1.5 min 后再进行下一个样品的评定。