

## **Содержание**

<b>Введение .....</b>	<b>5</b>
<b>1. Подготовка навесок для проведения анализов .....</b>	<b>7</b>
<b>2. Методы выделения навесок .....</b>	<b>8</b>
Метод квартования .....	8
Метод двух треугольников .....	9
Метод равных прямоугольников .....	9
Выделение навесок на делителе БИС-1 .....	9
<b>3. Краткий обзор методов определения типа и класса риса-зерна .....</b>	<b>10</b>
3.1. Особенности некоторых методов определения типового состава риса-зерна .....	10
3.2. Показатели, определяющие класс .....	12
3.3. Требования к качеству зерна риса.....	14
3.4. Схема проведения оценки качества риса-зерна .....	15
<b>4. Определение типового состава риса-зерна .....</b>	<b>16</b>
4.1. Определение типа риса-зерна по ГОСТ 10940-64 .....	19
4.2. Определение минимального количества зерен, достаточного для установления типа нешелушенного риса .....	21
4.3. Совершенствование методики определения типа риса-зерна по ГОСТ 10940-64 .....	25
4.4. Измерение длины и ширины зерна риса.....	28
4.5. Влияние длины зерна на отношение длины к ширине .....	32
4.6. Определение соотношения размеров риса-зерна по рентгеновским снимкам .....	34
4.7. Установление взаимосвязи размеров нешелушенного с размерами шелушенного зерна.....	36
4.8. Определение типа риса-зерна, поставляемого разными поставщиками малыми партиями .....	38
4.9. Особенности определения подтипа риса-зерна .....	44
<b>5. Определение показателей качества риса-зерна .....</b>	<b>45</b>
5.1. Определение зараженности зерна вредителями и содержания мертвых вредителей путем просеивания средних проб .....	46
5.2. Определение органолептических показателей.....	48
5.2.1. Определение запаха .....	48
5.2.2. Определение цвета.....	49
5.3. Определение содержания металломагнитной примеси в зерне.....	49

<b>5.4. Определение влажности.....</b>	<b>50</b>
5.4.1. Определение влажности с предварительным подсушиванием зерна .....	50
5.4.2. Определение влажности зерна без предварительного подсушивания .....	51
<b>5.5. Определение засоренности .....</b>	<b>52</b>
5.5.1. Характеристика примесей и основного зерна риса .....	52
5.5.2. Определение общего содержания сорной и зерновой примесей .....	52
5.5.3. Определение содержания красных, глютинозных, зеленых стекловидных и испорченных зерен риса в дополнительных навесках .....	54
5.5.4. Определение содержания пожелтевших и меловых зерен риса.....	59
<b>5.6. Определение пленчатости.....</b>	<b>61</b>
<b>5.7. Определение стекловидности.....</b>	<b>62</b>
5.7.1. Определение стекловидности по результатам осмотра среза зерна.....	63
5.7.2. Определение стекловидности с использованием диафоноскопа ДСЗ-2 .....	63
<b>5.8. Определение трещиноватости риса .....</b>	<b>64</b>
<b>5.9. Определение кислотности по болтушке .....</b>	<b>65</b>
<b>6. Экспериментальная (новая) методика определения типового состава и класса риса-зерна .....</b>	<b>66</b>
6.1 . Последовательность определения показателей, влияющих на установление класса риса-зерна.....	66
6.2. Определение содержания компонентов сорной примеси .....	72
6.3. Определение содержания компонентов зерновой примеси.....	74
6.4. Определение содержания пожелтевших зерен .....	77
6.5. Обработка и оформление результатов анализов.....	77
<b>7. Примеры определения типа и класса зерна риса .....</b>	<b>79</b>
<b>Заключение .....</b>	<b>83</b>
<b>Литература .....</b>	<b>86</b>