

## बासमती के रूप में अधिसूचित की जाने वाली चावल की किस्म की उपयुक्तता

बीज अधिनियम, 1966 के प्रावधानों और बीज अधिनियम, 1966 की धारा 3 के तहत स्थापित केंद्रीय बीज समिति द्वारा गठित फसलों, मानकों, अधिसूचना और कृषि फसलों के लिए किस्मों के निर्गमन पर केंद्रीय उप समिति की सिफारिशों के अनुसार, निम्नलिखित मानक बासमती के रूप में चावल की किस्म की पात्रता निर्धारित करने और उसे चित्रित करने के लिए निर्धारित किया गया है :

प्राथमिक बासमती गुणवत्ता लक्षण		
क.सं.	पैरामीटर**	मूल्य
1.	न्यूनतम औसत पूर्व पके मिल के चावल की लंबाई (मिमी)	6.61
2.	पूर्व पके चावल की औसत चौड़ाई (मिमी)	≤ 2.00
3.	पूर्व पके मिल चावल की न्यूनतम लंबाई/चौड़ाई अनुपात (एल/बी अनुपात)	3.50
4.	न्यूनतम औसत पके हुए चावल, लंबाई (मिमी)	12.00
5.	न्यूनतम पके हुए चावल की लंबाई/पूर्व पके चावल की लंबाई का अनुपात या न्यूनतम बढ़ाव अनुपात	1.70
6.	औसत मात्रा विस्तार अनुपात	> 3.5
7.	सुगंध	वर्तमान (पैनल परीक्षण के रूप में गुणात्मक संवेदी विश्लेषण*)
8.	पके हुए अनाज का टेक्सचर (सतह को बर्स्ट किए बिना), गैर-चिपचिपापन, कोमल, अच्छा स्वाद और स्वादिष्ट	वर्तमान (पैनल परीक्षण के रूप में गुणात्मक संवेदी विश्लेषण*)

\*\* विश्लेषण के लिए अनाज के नमूने को मिल्ड कर्नेल के रूप में सामान्य कक्ष के तापमान पर संरक्षित परिस्थितियों में तीन महीने के लिए आवश्यक रूप से 'एज्ड' होना होगा

\* मानकीकृत प्रोटोकॉल के अनुसार (चावल अनुसंधान निदेशालय ,  
हैदराबाद) - अनुबंध-1

### अन्य सहायक विशेषताएं

गुणवत्ता मानकों को पूरा करना होगा और वांछित अभिव्यक्ति रेंज और अन्य सहायक पात्रों द्वारा समर्थित होना चाहिए जैसा कि नीचे दिया गया है:

क.सं.	पैरामीटर**	मूल्य
1.	एमाइलोज सामग्री रेंज	20-25%
2.	एल्कली स्प्रेडिंग वैल्यू रेंज (एएसवी)	4.0-7.0
3.	न्यूनतम ब्राउन राइस रिकवरी (%)	76%
4.	न्यूनतम मिल्ड राइस रिकवरी (%)	65%
	न्यूनतम हेड राइस रिकवरी (%)	45%

\*\* विश्लेषण के लिए अनाज के नमूने को मिल्ड कर्नेल के रूप में सामान्य कक्ष के तापमान पर संरक्षित परिस्थितियों में तीन महीने के लिए आवश्यक रूप से 'एज्ड' होना होगा

## Sensory Evaluation

### XIV. Cooking characteristics - Organoleptic test

Take 5g rice sample in a big test tube  
 Add 13-14 ml water and soak it for 10 minutes  
 Cook in water bath for 15-16 minutes  
 Transfer it into a Petri dish, Score as per panel test proforma

✓ Taste panel evaluation scale for sensory assessment of cooked milled rice:

Name \_\_\_\_\_

Date: \_\_\_\_\_

Checks: \_\_\_\_\_

Please give the numerical rating (Scores) for each characteristics as given below:

		Sample No				
S. No	Characteristics					
A	<b>APPEARANCE</b>					
5	White					
4	Creamish white/brown					
3	Red Streaks					
2	White with brown streaks					
1	White with black streaks					
B.	<b>COHESIVENESS</b>					
5	Well Separated					
4	Partially Separated					
3	Slightly sticky					
2	Moderately sticky					
1	Very Sticky					
C.	<b>TENDERNESS ON TOUCHING</b>					
5	Soft					
4	Moderately soft					
3	Moderately hard					
2	Hard					
1	Very soft					
D.	<b>TENDERNESS ON CHEWING</b>					
5	Soft					
4	Moderately soft					
3	Moderately hard					
2	Hard					
1	Very soft					
E.	<b>TASTE</b>					
5	-					
4	Good					
3	Desirable					
2	Tasteless					
1	Undesirable					

		Sample No					
S. No	Characteristics						
<b>F. AROMA</b>							
5	Strong						
4	Optimum						
3	Mild						
2	Other than Basmati						
1	No scent						
<b>G. ELONGATION</b>							
5	-						
4	Excellent						
3	Good						
2	Moderate						
1	None						
<b>H. OVERALL ACCEPTABILITY</b>							
5	-						
4	Excellent						
3	Good						
2	Acceptable						
1	Undesirable						

**RECOMMENDATION:** Please indicate which culture(s) according to you could be rated as desirable in order of merit.

(Signature)