附件2

第二届“三峡杯”优质脆李评选标准

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **类别** | **项目** | **标准内容** |
| 果实 外观40分 | 大小10分 | 具有脆李典型特征，单果重34克为7分，每降低1克扣1分；超过1克，加0.5分，加满10分为止，重量超过40克，不加分、不扣分。 |
| 果形10分 | 具有脆李典型特征，果形端庄、缝合线明显、均匀整齐为10分。果型不整齐，酌情扣减1-2分，有畸形果，酌情扣减2-5分；缝合线弯曲酌情扣1-2分；缝合线两边大小不一，酌情扣2-4分。 |
| 色泽10分 | 具有脆李典型特征，按果皮着色均匀和颜色进行评判。其中着色均匀度按百分比计算，100%均匀的为5分，均匀度为3/4给4分,均匀度1/2给2-3分，均匀度低于1/2给0-1分；果皮黄绿色为5分，黄绿色至绿色酌情扣分。 |
| 果面10分 | 果面光滑、洁净，无任何损伤，果粉均匀、明显、全覆盖为10分。果面光洁度差，出现虫斑、损伤斑根据损伤程度扣减2-5分；果粉覆盖不均匀酌情扣分。 |
| 果实内质60分 | 脆嫩度10分 | 具有脆李典型特征，且果肉致密、口感脆嫩10分，果肉较致密、较脆嫩6～9分，果肉绵软、脆嫩程度差5分以下。 |
| 离核性10分 | 果实离核，无空腔，无流胶为10分。果实粘核，取食不易分离，酌情扣减1-3分；有空腔无流胶，酌情扣1-3分；有流胶酌情扣减1-4分。三类情况都出现的可以同时扣分。 |
| 固物15分 | ≥12.0%为8分，每下降0.5%扣除1分，上升0.5%加1分。加分到15分封顶，扣分不封底。 |
| 风味15分 | 有青脆李特有风味。口感甜、化渣、无异味12-15分；酸甜适口、化渣、无异味10-12分；其余酌情扣分。无青脆李特有风味可不给分。 |
| 香气5分 | 有青脆李固有浓郁香气5分，其余酌情扣分。 |
| 果汁5分 | 果汁多、丰满5分，果汁较多3-4分，果汁偏少1-2分，果实绵软，果汁极少0-1分。 |