

DB51

四川省地方标准

DB51/T 1374—2011

水蜜桃采后处理技术规程

地方标准信息服务平台

2011 - 12 - 28 发布

2012 - 03 - 01 实施

四川省质量技术监督局 发布

目 次

前 言	II
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 采收	1
4 采后处理	2
5 贮藏	2
6 包装	3
7 标识	3
8 运输	3

地方标准信息服务平台

前 言

本标准由四川省农业厅提出并归口。

本标准由四川省质量技术监督局批准。

本标准起草单位：四川农业大学。

本标准主要起草人：秦文、彭春华、李素清、杨伟、魏荣洲、李正国、张阔。

地方标准信息服务平台

水蜜桃采后处理技术规程

1 范围

本标准规定了水蜜桃果实的采收、采后处理、包装、标志、贮藏方法、运输等技术要求。
本标准适用于四川水蜜桃鲜销果实的采后处理。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是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/T 191 包装储运图示标志

GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱

GB/T 23244 水果和蔬菜气调贮藏技术规范

NY/T 586 鲜桃

NY/T 866 水蜜桃

SB/T 10091 桃冷藏技术

3 采收

3.1 采收期的确定

采收期应根据品种特性、用途、销售远近等情况确定。

3.1.1 就地鲜销的成熟度要求达到该品种应有的底色，绿色大部退尽，阴面局部仍有淡绿色，茸毛较少，果肉稍有弹性，有色品种大部分着色，表现出该品种的风味特性。

3.1.2 远途运输的成熟度要求为果实底色绿或绿色开始减退，果面基本平展，无坑洼，在缝合线附近有少量坑洼线痕迹，果面茸毛较厚。

3.1.3 采后贮藏的果实成熟度要求为果实从果顶开始绿色明显减退，呈淡绿色或乳白色，果面丰满，果实稍硬，茸毛减少，阳面已经着色，开始出现固有的风味。

3.2 采收时间

选择在晴天的午前进行，阴雨天、露水未干、浓雾、晴天的午后不能采果。采果时应按先采外围、后采内膛，先采下层、后采上层的顺序进行。

3.3 采收方法

人工采果，提倡采收人员剪齐指甲、戴上手套，用手小心拖住果实，左右摇动使其脱落。采收过程注意轻拿轻放，尽量减少转筐（箱）、倒筐（箱）次数。一般单位容器（箱、筐）盛装量以不超过10 kg为宜。

3.4 脱袋处理

套袋果实采后应及时去除果袋，并将果实轻放入篮（箱、筐）内。

4 采后处理

4.1 选果 人工初选，剔除腐烂果，伤病果，畸形果和小果。

4.2 洗果及防腐处理

用清水洗去果皮表面污物，选用符合国家安全卫生的防腐保鲜剂并按规定浓度使用进行处理。可选用1-甲基环丙烯(1-MCP)按规定浓度处理；0.5%~1.0%的热钙溶液（35℃~45℃）浸泡3 min。

4.3 分级

鲜果的质量根据果实品质和大小进行等级分级，果实等级规格按 NY/T 586 执行。

4.4 预冷

采后 2 h 内及时放入 2℃±1℃预冷库预冷 12 h~24 h，待果温降到 4℃时，转入冷库中贮藏；运输过程中可将冰袋放入包装箱内保温。

5 贮藏

5.1 贮藏室堆放要求

包装件应分批、分品种码垛堆放。每垛应挂牌分类，标明品种、入库日期、数量、质量、检查记录。要求箱体堆码整齐，并留有通风道。

5.2 贮藏方法

可选用以下贮藏方法：

5.2.1 冷藏

水蜜桃普通冷藏温度为 1℃±1℃，相对湿度 90%~95%，冷库贮藏按 SB/T 10091 规定执行。

5.2.2 气调贮藏

气调贮藏的温度为 0℃，气体条件为 3%~5% O₂、3%~5% CO₂，按 GB/T 23244 执行。也可用塑料小包装进行限气贮藏。

6 包装

有包装的产品应参照 NY/T 866 以及下列规定执行。

- 6.1 单果包装 用聚乙烯塑料薄膜或纸将果实包裹。
- 6.2 成件包装 将经商品化处理后或单果包装后的果实装入瓦楞纸箱或泡沫箱中。
- 6.3 出库包装 主要使用瓦楞纸箱，最好能先单果包装，再分层分格，每层隔开。包装的规格大小根据运输、销售的需要而定，直接运往超市的优等果要求小而精美，贮藏和远距离运输重量一般不超过 20 kg。同一包装内产品的等级、规格应一致。瓦楞纸箱要求按 GB/T 6543 规定执行。

7 标识

- 7.1 包装储运图示按 GB/T 191 规定执行。
- 7.2 包装上应标注商标、品名、等级、果实大小、果实数量、毛重 (kg)、净重 (kg)、经销商、产地、包装厂、采收期、包装日期、贮运条件以及标明所应用的保鲜剂，也可标上官方控制标识。
- 7.3 标识要求字迹清晰、完整、无错、字体规范、不褪色。

7.4 标识文字

内销果 中文标识。外销果 中外文标识，外文语种依出口国家或地区而定。

8 运输

- 8.1 运输工具必须清洁、干燥、无毒、无污染、无异物，要求有通风、防晒和防雨雪渗入的设施。装运及堆码轻卸轻放，通风堆码，不允许混装。
- 8.2 长途运输需要采用冷藏车或冷藏集装箱，运输温度以 5℃~10℃ 较为经济，最高不超过 12℃~13℃，运输时间超过 10 d 或贮藏后再运输的桃，运输温度应保持在 0℃~5℃。
- 8.3 出口的运输条件应按所出口国家或地区的要求执行。

地方标准信息服务平台