

ICS 65.020

CCS B 16

DB5206

铜仁市地方标准

DB5206/T 152-2023

香柚采收与贮藏要求

Requirements for harvesting and storage of fragrant pomelo

地方标准信息服务平台

2023-03-01 发布

2023-05-30 实施

铜仁市市场监督管理局

发布

目 次

前言	II
1 范围	1
2 规范性引用文件.....	1
3 果实采收.....	1
4 防腐保鲜.....	2
5 贮藏.....	2
6 档案管理.....	4

地方标准信息服务平台

前 言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的规则起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别这些专利的责任。

本文件由贵州香柚香生态农业有限公司提出。

本文件由铜仁市农业农村局归口。

本文件起草单位：贵州香柚香生态农业有限公司、铜仁市检验检测院、铜仁市农业农村局、铜仁职业技术学院、铜仁市万山区农业农村局。

本文件主要起草人：吴欢、陈钰、崔逐波、周俞宏、罗叶名、王桂云、万娟、牟镖文、幸玫、杨佳琪、赵贡豪、杨勇军。

地方标准信息服务平台

香柚采收与贮藏要求

1 范围

本文件规定了香柚果实采收、防腐保鲜、贮藏和档案管理等。

本文件适用于香柚果实的采收、保鲜与贮藏技术的推广和应用。

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 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量

NY/T 393 绿色食品农药使用准则

NY/T 658 绿色食品 包装通用准则

NY/T 1056 绿色食品 贮藏运输准则

NY/T 1189 柑橘储藏

3 果实采收

3.1 采收工具

3.1.1 果篮：大小适中，内壁光滑，内垫柔软物。

3.1.2 果剪：圆头平口，刀口锋利。

3.1.3 人字形梯凳。

3.2 采收条件

3.2.1 果实成熟度：要求果面着色率达到70%~80%，可溶性固形物含量 $\geq 11.0\%$ ，正常年份果实采收不宜早于10月下旬。

3.2.2 采收前20天内，应停止灌水、喷水。采收期间，遇霜、露、雨水未干和雾天不采，大风大雨后隔2天采。

3.3 采收方法

3.3.1 由外到内，由下而上依次进行。有条件者树冠顶部、中部、下部分开放置。

3.3.2 采果者应剪平指甲，采果时不可攀枝拉果，采用二次剪果法，即第一次果实留长梗剪下，第二次齐果蒂将果梗剪截平整，做到轻拿轻放，防止机械损伤。

3.3.3 伤果、落地果、泥浆果、病虫害果、畸形果、烂果应另外放置，不得留在柚园内。枝梢等杂

物不要混在果中。

3.3.4 采下的果实不可随地堆放，不可日晒雨淋，应及时入库。

4 防腐保鲜

4.1 常用防腐保鲜剂

常用防腐保鲜剂见表 1。

表 1 防腐保鲜剂种类与浓度

防腐保鲜剂名称		使用浓度 (mg/kg)
通用名	英文通用名	
抑霉唑	imazalil	500~800
咪鲜胺	prochloraz	225~450

4.2 防腐保鲜方法

4.2.1 采前喷药：采前 3 天~5 天，在表 1 中任选一种防腐保鲜剂按推荐浓度配成药液喷洒树冠，采后果实不处理。

4.2.2 采后浸果：在表 1 中任选一种防腐保鲜剂按推荐浓度配成药液，采后 24 小时内，将果实在药液中浸湿，取出晾干。浸泡时间 2 分钟左右，不宜过长，以浸湿全果为好。

4.2.3 所用药剂的类型、剂量应符合 GB 2763、NY/T 393 有关规定。

5 贮藏

5.1 预贮

果实装入盛果容器中，置在通风条件良好的地方 3 天~5 天。可用果实失重 1 %~3 %作为预贮时间长短的参考指标。

5.2 分级

经预贮果实按鲜果要求进行分级。

5.3 包果

分级后的果实，采用聚乙烯薄膜袋或聚乙烯保鲜袋单果包装。

5.4 贮藏库房

5.4.1 贮藏库房的选择

按 NY/T 1189 的规定执行。

5.4.2 贮藏库房的要求

通风库房应具有良好的通风换气条件和保温保湿能力；普通民房应选择温湿度变化较小而通风保湿良好的房间，贮藏库房要堵塞鼠洞，严防鼠害、虫害。

5.4.3 贮藏库房的消毒

5.4.3.1 果实贮藏前，贮藏库房应打扫干净，用具洗净晒干。

5.4.3.2 在入库前 24 小时，敞开窗通风换气，换入新鲜空气。

5.5 贮藏方式

5.5.1 冷藏

贮藏的鲜果装入贮藏箱或网袋内，放在冷藏库内进行贮藏。冷库保持库温 3℃~5℃，相对湿度 85%±5%，并能换气。

5.5.2 常温贮藏

选在升降温慢、保湿强、易通风换气、较干燥的地方进行贮藏。地下垫木板。

5.6 贮藏方法

5.6.1 箱贮

5.6.1.1 贮存用的果可用单果薄膜袋包装后装箱。

5.6.1.2 果实装箱时不宜装满，容器上方保留 5 cm~10 cm 的空间，每件净重以 25 kg 以下为宜。

5.6.1.3 果箱在库内呈品字形堆放，箱与箱之间、箱与地面之间留 10 cm~15 cm 间隙，堆与堆之间留 80 cm~100 cm 通道。

5.6.1.4 堆放高度视容器的耐压程度而定，但距离顶棚需有 100 cm 以上的空间。一般每平方米可堆放 250 kg~500 kg 果实的果箱。

5.6.2 架贮

用木架、铁架、水泥杆架等，架的宽度以两人能操作为宜。层数不限，但最高层距库顶至少 100cm。

5.6.3 堆藏

5.6.3.1 堆藏果实应在地面垫稻草等软物，果实轻放于上，一般堆果高度不超过 50 cm，中间留通道。

5.6.3.2 堆藏果实贮存 7 天~10 天后，上面盖一层新鲜松针、稻草、苔藓之类的软物保湿。

5.7 堆常温通风库贮藏管理

5.7.1 库房门窗要遮光，室内温度以 5℃~10℃为宜，相对湿度 85%~90%，昼夜温差变化尽量要小。

5.7.2 贮藏初期，库房内易出现高温高湿，当外界气温低于库房内温度时，敞开所有通风口，开动排风机械，加速库房内气体交换，降低库房内的温湿度。

5.7.3 当气温低于 5℃时，关闭门窗，加强室内防寒保暖，实行午间通风换气。

5.7.4 贮藏后期，当外界气温升至 20℃以上时，白天应紧闭通风口，实行早晚通风换气。

5.7.5 当库房内相对湿度降到 80%以下时，应加盖塑料薄膜保湿，同时可在地面洒水或盆中放水等方法，提高空气湿度。

5.7.6 定期检查果实贮藏情况，及时发现挑出处理腐烂果。

5.7.7 贮藏果实应按市场需要适期分批出库。对有感染迹象的果实，应及时出库。

6 档案管理

建立香柚采收与贮藏生产管理档案，且妥善保管全部档案资料，保存1年以上。

地方标准信息服务平台