

DB35

福建省地方标准

DB35/T 759—2007

翠冠梨 果实采收及采后处理^{技术}规范

地方标准信息服务平台

2007-09-28 发布

2007-10-15 实施

福建省质量技术监督局 发布

前 言

《翠冠梨综合标准》分为五项标准：

- DB35/ 756—2007 《翠冠梨 品种》
- DB35/T 757—2007 《翠冠梨 育苗及苗木》
- DB35/T 758—2007 《翠冠梨 栽培技术规范》
- DB35/T 759—2007 《翠冠梨 果实采收及采后处理技术规范》
- DB35/760—2007 《翠冠梨 鲜果》

本标准系第四项标准。

本标准由福建省农业厅提出并归口。

本标准由福建省质量技术监督局批准发布。

本标准主要起草单位：三明市经济作物技术推广站、建宁县经济作物站、宁化县经济作物站、清流县经济作物技术推广站。

本标准主要起草人：罗应贵、范新单、张春良、李崇高、郑秀琴、詹兴堆、张长和、章日华、张耀行、宁伙根。

地方标准信息服务平台

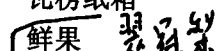
翠冠梨 果实采收及采后处理技术规范

1 范围

本标准规定了翠冠梨的采收、清洗、分级、包装、贮藏等技术规范。
本标准用于翠冠梨的采收和采后处理。

2 规范性引用文件

下列文件中条款通过本标准引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件，其随后所有的修改单（不包括勘误的内容）或修订版均不适用于本标准，然而，鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件，其最新版本适用于本标准。

- GB 191—2000 包装储运图示标志
- GB 7718—2004 预包装食品标签通则
- GB 15569—1995 农业植物调运检疫规程
- GB/T 12295—1990 水果、蔬菜制品 可溶性固形物含量的测定——折射仪法
- GB/T 5737—1995 食品塑料周转箱
- GB/T 6543—1986 瓦楞纸箱
- DB35/ 760—2007 鲜果 

3 采收

3.1 采收时期

树冠外围 80%以上的果实达到 8 成~9 成转色，果实内种子变成黄褐色，即可采收。

3.2 采收原则

从下而上、由外向内，选熟留青，分批采收，轻采轻放。

3.3 采收工具

3.3.1 采果篓

用塑料桶或竹编果篓，容量 7kg~10kg，竹编果篓里要衬垫编织布。

3.3.2 采果梯

用木制双面梯，高 2m。

3.3.3 搬运容器

短途搬运的用容量约 25kg 的竹篓、木箱或塑料箱，需用车辆运输的用木箱或塑料箱，用塑料周转箱最佳。

3.4 采收方法

采摘时应手握果实向上提，使果柄与果台处自动分离。

3.4.1 采收注意事项

3.4.2 采收气候

在晴天露水干后采果，露、雨水未干和雾天不采，大风大雨后隔 2d 采，保鲜果隔 3d~5d 再采。山地果园在采收前 10d，稻田果园在采收前 15d 停止灌水、喷水。

3.4.3 容器要求

采装果实所用的容器必须清洁干燥，并垫纸或柔软缓冲材料。

3.4.4 采收要求

轻采轻放，不攀枝拉果，采收人员应剪平指甲，以免造成果实机械伤。

3.4.5 果实处置

机械伤果、病虫果、落地果、残次果、腐烂果、沾泥果应另行放置。

3.4.6 果实采运

果实随采、随运、随入临时仓库，避免日晒雨淋。

4 清洗

将梨果外皮所有灰尘、煤烟用清水冲洗，软布揩擦，使表面呈现品种特色。

5 贮藏

5.1 贮前准备

5.1.1 预贮

用防腐剂处理后的梨果，选择阴凉通风的地方，预冷1d~2d。

5.1.2 选果分级

按DB/760—2007中4的质量要求。严格剔除畸形果、机械伤果、病虫果、落地果等。

5.1.3 贮果容器

瓦楞纸箱、硬质塑料箱、木箱、篓应符合GB/T 6543、GB 5737中的有关要求，装箱容量为10Kg~25Kg，容器内保留一定的空隙或用隔板隔离。

5.2 冷库贮藏

5.2.1 冷库要求

有制冷设备，保温、保湿性能好。

5.2.2 库房消毒

库房应打扫干净和洗净消毒。用70%甲基托布津500倍或1%~2%福尔马林喷洒消毒。

5.2.3 贮藏方式

可采取箱贮，架贮等方式。

5.2.4 冷库管理

保持库温3℃~5℃，库内相对湿度85%以上。果实入库后要经常检查果实品质、库房的温湿度变化及其它异常情况，并作好记录，出现问题及时处理。

5.3 通风库贮藏

5.3.1 通风库要求

通风库应具有良好的通风换气和保温保湿能力，并严防鼠害。

5.3.2 库房消毒

按5.2.2要求。

5.3.3 贮藏方式

按5.2.3要求。

5.3.4 通风库管理

果实入库后应尽量保持比较适宜的温度，库房保持温度4℃~15℃，相对湿度为75%~85%，定期检查果实腐烂情况。烂果拣出处理，若烂果不多，尽量少翻动。

5.4 出库

按市场需要分批成件出库，对变软或有感病迹象的果实，应迅速出库。