

# DB 3413

宿 州 市 地 方 标 准

DB 3413/T 0027—2023

## 砀山酥梨贮藏技术规程

Technical regulation for the storage of 'Dangshansuli' pear

地方标准信息服务平台

2023 - 07 - 24 发布

2023 - 08 - 24 实施

## 前 言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

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专利的责任。

本文件由砀山县三联果蔬专业合作社提出。

本文件由宿州市农业农村局归口。

本文件起草单位：砀山县三联果蔬专业合作社、砀山县酥梨研究院、砀山县果业协会、安徽沙田农业发展有限公司、安徽省砀山县园艺场、安徽省农垦集团砀山果园场有限公司、宿州市农业农村局。

本文件主要起草人：刘超纲、蒋红英、吴昊、常海峰、张茂瑞、王杭军、田娟、陈怀韦、陈加红、汪波涛。

地方标准信息服务平台

# 砀山酥梨贮藏技术规程

## 1 范围

本文件规定了砀山酥梨贮藏的术语和定义、贮藏要求和贮藏管理。  
本文件适用于砀山酥梨的贮藏。

## 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/T 5737 食品塑料周转箱  
GB/T 10650 鲜梨  
NY/T 1191 砀山酥梨  
NY/T 1198 梨贮运技术规范  
DB34/T 615 砀山酥梨生产技术规程

## 3 术语和定义

GB/T 10650、NY/T 1198界定的术语和定义适用于本文件。

## 4 贮藏要求

### 4.1 采收期

砀山酥梨采收时间：中长期贮藏（100 d~240 d）果采收时间在9月5日~9月20日，短期贮藏（<100 d）果采收时间在9月21日~10月10日。

### 4.2 果实感官

无机伤、无病虫、无不正常的外部水分，无异嗅及异味，具有贮存或市场要求的成熟度，果实种子颜色一半以上变褐。

### 4.3 分级

按NY/T 1191的规定执行。

### 4.4 包装

内包装采用网套单果包装或不包装，外包装选用坚固、洁净、内壁平滑有空（缝）隙的包装箱，周转箱符合GB/T 5737的要求。

## 5 贮藏管理

## 5.1 场所

包装存放场所清洁干燥、防雨、防晒。包装场所无毒无害，无放射性等有害气体，有防火设施，远离及隔离火源、火种。

## 5.2 贮藏环境

贮藏前对贮藏库及时进行清洁和消毒，消毒剂可选用硫磺、次氯酸钠和漂白粉等。冷库内定时通风换气，排除不良气体。做好水果病虫预防及鼠害控制等卫生工作，并符合NY/T 1198的规定。

## 5.3 贮藏形式

### 5.3.1 自然通风窖贮藏

按DB34/T 615的规定执行。

### 5.3.2 恒温冷库贮藏

#### 5.3.2.1 预冷及缓降温

冷风机提前开机降温，使冷库温度稳定在 $8^{\circ}\text{C}\sim 10^{\circ}\text{C}$ 。采收当天及时预冷入库，15日内达到库容，之后每2 d降 $1^{\circ}\text{C}$ ，库温降至 $3^{\circ}\text{C}$ 左右时开始测果实温度，缓慢下调库温使果实温度控制在 $0^{\circ}\text{C}\sim 3^{\circ}\text{C}$ 左右。

#### 5.3.2.2 冷藏温度

短期贮藏 $1^{\circ}\text{C}\sim 3^{\circ}\text{C}$ ，中、中长期贮藏 $0^{\circ}\text{C}\sim 0.5^{\circ}\text{C}$ 。定期对库内不同方位温度及果实温度进行测量记录。贮藏期间库温波动幅度不大于 $\pm 1^{\circ}\text{C}$ ，库内各部位温度宜尽量保持一致。

#### 5.3.2.3 冷藏湿度

冷库内相对湿度为85%~90%，冷库内应配备加湿设施，定期通风换气。

#### 5.3.2.4 码垛

恒温冷库贮藏需要使用冷库货架，根据库容大小和库高，货架设计2~4层，每层叠放果箱5~8层，距库壁20 cm~30 cm，距库房顶部50 cm~100 cm，库房中间留150 cm过道。使用托盘式货架贮藏，每一托盘可叠放果箱5~8层，存放40~60箱。包装容量以每箱15 kg~25 kg为宜。靠近冷风机的果垛，应采取防冻措施。按不同产地和采收日期分开码垛，记录每垛的产地、采收入库时间、果实质量状况。

### 5.3.3 气调库贮藏

气调库贮藏的适宜温度 $0^{\circ}\text{C}\sim 1^{\circ}\text{C}$ 、相对湿度90%~95%、 $\text{O}_2$ 含量3%~5%、 $\text{CO}_2$ 含量不大于2%，码垛方式同5.3.2.4。

### 5.3.4 出库

中长期贮藏果，如外界温度过高，需提前将库温升至 $8^{\circ}\text{C}\sim 10^{\circ}\text{C}$ ，或将准备出库的酥梨放入 $8^{\circ}\text{C}\sim 10^{\circ}\text{C}$ 的周转仓1 d后再装运。

## 5.4 果品质量监测

禁止其他果品与砀山酥梨混装混贮。果库管理人员每半个月抽检一次，每次按冷库内东西南北中不同部位五点抽检，发现果实腐烂、黑皮、失水和异味等情况及时处理。

5.5 档案管理

- 5.5.1 应详细记录贮藏库的温度、湿度、气体成分、换气情况、腐烂率、病虫害等情况。
  - 5.5.2 做好出入库及其他重要相关工作记录。
- 

地方标准信息服务平台