

# Q/YTZ

## 云南天质弘耕科技有限公司企业标准

Q/YTZ 019.5—2021

---

### 菠萝

### 第5部分：保鲜贮藏

2021 - 4 - 2 发布

2021 - 4 - 9 实施

---

云南天质弘耕科技有限公司 发布

## 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》给出的规则起草。

本文件起草单位：云南天质弘耕科技有限公司。

本文件主要起草人：李美琼、李佩龙、付玲芳、杨发宝。

## 第5部分：保鲜贮藏

### 1 范围

本文件规定了菠萝采收、保鲜贮藏基本要求、贮藏及运输管理标准。  
本文件适用于新鲜菠萝的保鲜贮藏。

### 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 2763 食品中农药最大残留限量  
GB/T 8559 苹果冷藏技术  
NY/T 2000 水果气调库贮藏 通则

### 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

#### 3.1

##### 预冷

果实贮藏或运输前，利用各种降温措施，将其所携带的田间热量迅速除去，使果温降低到贮藏或运输的要求。

### 4 采收

#### 4.1 采收成熟度

适于长途运输或贮藏的菠萝以在青熟期（七八成熟）采收为宜，此时果眼饱满，果皮由深青绿变为黄绿色，白粉脱落呈现光泽，基部1层~2层小果间隙裂缝出现淡黄色至1/4小果转黄。

#### 4.2 采收时间

菠萝采收以晴天清晨露水干后或阴天无雨干爽时采收为宜，避免在强烈阳光下采收。

#### 4.3 采收方法

采收时要用锋利刀具，留果柄长约2cm~3cm，除净托芽和苞片，保留冠芽。采收时应轻采轻放，避免一切机械损伤，采下的菠萝应及时放置在阴凉处，不宜堆叠过高。

## 5 贮藏前处理

### 5.1 防腐处理

先用清水洗净果面，再用质量浓度为 500mg/L~1000mg/L 的抑霉唑、噻菌灵、咪鲜胺等杀菌剂浸果杀菌 1min~2min，然后晾干。杀菌剂的残留限量应符合 GB 2763 的规定。

### 5.2 预冷

果实采后应在 24h 内迅速将果温预冷至贮藏温度，预冷可在恒温冷库或预冷库中进行。

## 6 贮藏

### 6.1 库房准备

#### 6.1.1 库房消毒

库房在果实入库前半个月应进行消毒，每立方米库房体积用 10g 硫磺粉和 1g 氯酸钾点燃熏蒸，密闭 5d 后，通风 2d~3d 备用。

#### 6.1.2 库房降温

果实入库前，应将库房温度预先降至或略低于果实贮藏要求的温度。

### 6.2 入库与堆码

#### 6.2.1 入库

果实包装后及时入库，从果实采收到入库应在 24h 内完成。每日入库量以不超过库容量的 25%为宜。

#### 6.2.2 堆码

根据不同包装容器合理安排货位，其堆码形式、高度、垫木和或垛排列方式、走向及间隔应与库内空气环流方向一致。货位堆码方式按 GB/T 8559 中 5.7 的要求执行。

### 6.3 贮藏管理

#### 6.3.1 温度和湿度

贮藏期间库房内温度应保持在 8℃~10℃，相对湿度应保持在 85%~95%。

#### 6.3.2 通风换气

贮藏期间应及时进行通风换气，宜每天通风换气一次，一般在气温较低的早晨进行。注意时间不要过长，避免引起库内温湿度的剧烈波动。

## 7 贮藏期限及出库指标

### 7.1 贮藏期限

在本文件规定的贮藏条件下，菠萝的贮藏期一般为 11d~17d。

## 7.2 出库指标

贮藏后果实应保持味道正常，好果率 [将烂果、黑心病果（病斑面积大于果实纵剖面总面积的 10%）剔除，计算好果率，以好果数占调查总果数的百分率表示] 应在 90%以上。

## 8 运输

### 8.1 运输方式

采用冷藏车运输，车厢温度宜为 8℃~10℃。

### 8.2 运输要求

运输车厢、遮盖物和隔层材料等应保持清洁卫生、无毒、无害、无异味，避免与其他货物混装，码垛要稳固。

---