

# Q/YTZ

云南天质弘耕科技有限公司企业标准

Q/YTZ 028.5—2022

---

## 甘薯 第5部分：保鲜贮藏

2022-1-1 发布

2022-1-15 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、杨发宝。

# 甘薯

## 第5部分：保鲜贮藏

### 1 范围

本文件规定了甘薯保鲜贮藏基本要求、贮藏前准备、贮藏及运输管理标准。  
本文件适用于甘薯的保鲜贮藏。

### 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 28235 紫外线空气消毒器安全与卫生标准  
GB/T 51124 马铃薯贮藏设施设计规范  
NY/T 1200 甘薯脱毒种薯  
NY/T 2789 薯类贮藏技术规范

### 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

#### 3.1

##### 储藏窖

室内地平面低于室外地平面的高度超过室内净高 1/3 的储藏设施。

#### 3.2

##### 储藏库

室内地平面低于室外地平面的高度不超过室内净高 1/3 的储藏设施。

#### 3.3

##### 愈合

在适宜的环境温湿度和通风条件下，使受到机械损伤的薯块伤口处自然木栓化，促进伤口愈合，并抑制伤口处腐烂的生物学过程。

### 4 收获与入储

#### 4.1 收获

4.1.1 最佳收获气温为 11℃~14℃；错季栽培的甘薯可根据市场需求适时收获。

4.1.2 尽量选择晴天、土壤湿度较低时抓紧收获。收获后经田间晾晒 3h~6h，当天及时储入甘薯储藏设施。对于不能当天入储的，夜间温度低于 9℃须注意覆盖，防止冷害和冻害，夏季收获应避免阳光长时间直射。

4.1.3 收获时应避免薯皮和薯块组织受机械损伤。

## 4.2 储藏设施

### 4.2.1 储藏设施

甘薯储藏设施包括储藏窖和储藏库。辅助设施设备包括储藏环境温度、湿度监测设备，必要的控温、控湿、消毒、照明灯，设计规范可按照 GB/T 51124 的规定执行。

### 4.2.2 储藏设施准备

#### 4.2.2.1 检查

储藏前应检查甘薯储藏设施整体安全性能、牢固性、密封性、保温性，通风系统管道的畅通情况，风机、照明、检测等设备运行情况。

#### 4.2.2.2 清理

储藏前 1 个月，应彻底清除甘薯储藏设施内的杂物和垃圾。

#### 4.2.2.3 通风

储藏前 1 周~2 周，应打开储藏设施的门、窗、通风孔等，充分通风换气。

#### 4.2.2.4 控湿

气候干燥地区，应在储藏前 2 周~3 周，用适量洁净水喷洒储藏设施地面和墙壁，使设施内相对湿度达到 85%以上。气候潮湿、地下水位较高地区，应在储藏前 1 周~2 周，将储藏设施门窗打开进行通风散湿，并在地面铺设疏密均匀、清洁干燥的沙层、砖块、干木板等垫料，垫层高 10cm~15cm，利于通气防潮。

#### 4.2.2.5 消毒

甘薯储藏前 5d~7d，应对储藏设施进行彻底消毒，可采用符合 GB 28235 规定的方法进行消毒。

## 4.3 预处理

4.3.1 甘薯收获 15h~20h 内可在温度 35℃~38℃、相对湿度 85%~90%的环境下进行 48h~72h 的高温愈合处理。

4.3.2 愈合过程中应注意用鼓风机强制空气流动，使温度均匀上升，避免局部高温伤害。

4.3.3 甘薯愈合完成后，应尽快转入适宜的储藏环境。

4.3.4 种薯也可用 50%甲基托布津可湿性粉剂 500 倍液浸种 10min 或 50%多菌灵可湿性粉剂 800 倍~1000 倍液浸泡 2min~5min，晾干后转入储藏设施。

#### 4.4 入库

4.4.1 甘薯经预处理后应一次性入库，装卸操作应避免机械损伤。

4.4.2 在温度许可情况下，塑料箱包装的甘薯宜在储藏库旁搭建凉棚码垛晾晒 3d~7d，薯皮老化后入库。

#### 4.5 码垛

4.5.1 合理安排薯堆位置。薯堆排列方式、走向及间隙要求与库内空气环流方向一致。

4.5.2 按品种及用途分储藏设施、分垛、分等级堆码，为便于堆垛间空气环流散热，有效空间的储藏密度每立方米应小于或等于 650kg。

4.5.3 垛位适宜，便于检查、盘点和管理，入库后应及时填写货位标签和平面货位图。

4.5.4 垛码要求：

a) 薯垛距墙：0.20m~0.30m；

b) 垛间距离：0.50m~0.60m；

c) 储藏设施内通道：1.20m~1.80m；

d) 垛底垫木高度：0.10m~0.15m；

e) 堆码高度：散堆堆码高度不超过 1.50m；透气编织袋、塑料网眼袋包装堆码高度一般不超过 6 袋。箱装堆码高度应低于储藏库净高的 75%。

### 5 储藏管理

#### 5.1 温度

根据不同甘薯品种和用途，选择适宜的储藏温度为 10℃~15℃，储藏期间应保持储藏环境温度稳定，符合 NY/T 2789 的规定。

#### 5.2 相对湿度

储藏环境相对湿度可根据品种进行调整，适宜的相对湿度为 80%~95%，符合 NY/T 2789 的规定。干燥地区可在储藏设施加设水槽，地面洒水或使用加湿器提高湿度。

#### 5.3 通风换气

储藏过程中应适度通风换气，可设置机械通风装置使储藏设施内空气温度和相对湿度保持均匀一致，甘薯垛间风速宜为 0.25m/s~0.50m/s，储藏环境 CO<sub>2</sub> 浓度不高于 5%，O<sub>2</sub> 浓度不低于 15%。

### 6 出库

选择晴朗、无风的天气出库；气温低于 9℃时出库，应采取防寒保暖措施。装运过程中应避免机械损伤，避免冷、热造成的伤害。

### 7 运输

#### 7.1 运输工具和方式

7.1.1 运输工具应清洁、卫生、通风、无毒，不与有毒、有害、有异味、易污染的物品混装混运。

7.1.2 运输过程中应采取防雨、防晒、防热、防冻等措施。

## 7.2 堆码要求

7.2.1 堆码应紧凑、稳固，捆扎结实，防止滑落和挤压。

7.2.2 散堆堆码高度不宜超过 1.50m，应合理摆放，保持通风。

## 7.3 装卸及行车要求

7.3.1 应轻装轻卸，适量装载，严禁摔、抛袋及踩踏。

7.3.2 行车平稳，快装快运。

---