

Q/YTZ

云南天质弘耕科技有限公司企业标准

Q/YTZ 027.5—2021

火龙果 第5部分：保鲜贮藏

2021-5-28 发布

2021-6-4 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。

火龙果

第5部分：保鲜贮藏

1 范围

本文件规定了火龙果保鲜贮藏基本要求、贮藏前准备、贮藏及运输管理标准。
本文件适用于新鲜火龙果的保鲜贮藏。

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 50072 冷库设计规范
GB/T 29372 食用农产品保鲜贮藏管理规范
GB/T 30134 冷库管理规范
NY/T 1392 火龙果采收与贮运技术规范
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

库房

冷库建筑物的群体。包括冷加工车间、冷藏间及直接为其服务的建筑（如楼梯间、电梯间、穿堂等）。

3.2

预冷

果实贮藏前或运输前，将其所携带的田间热量迅速去除，使果实温度降低到要求的降温措施。

3.3

可采收成熟度

果实已达到应有大小与质量，但香气和风味尚未充分表现，适宜于贮运和加工。

3.4

食用成熟度

果实已成熟，色泽、香气和风味已表现出来，在营养价值上也达到最高点，为食用最好时期。但不宜长途运输或长期贮藏。

3.5

生理成熟度

果实在生理上已达到充分成熟的阶段，浆果肉质变软，种子充分成熟，不宜食用和贮运，宜作为采种用。

4 采收前处理

4.1 水肥管理

采收前15d~20d，淋施或滴管10%花生麸沤制的液体肥或商品有机水溶肥；在采收前10d~15d，喷施0.3%磷酸二氢钾，停止灌水。在采收前3d~7d，再喷施含0.2%~0.3%海藻素，0.1%~0.2%氨基酸等叶面肥溶液。

4.2 防病

在采收前10d~15d，喷施20%咪鲜胺·异菌脲悬浮剂1000倍溶液。

5 采果

5.1 果实采收成熟度

夏季果宜在皮色转色后2d~3d采收，冬季果宜在皮色转色后15d~20d，果顶（果脐）盖口出现皱缩时采收。长途运输后销售的果实宜在可采收成熟度（夏季果为花后30d~35d，冬季果为花后40d~45d）采摘；需短途运输后销售的果实宜在食用成熟度（夏季果为花后35d~40d，冬季果为花后50d~55d）采摘。

5.2 采收时间

宜在晴天果皮的露水干后采摘。

5.3 采收方法

沿着果梗部分剪下，轻拿轻放，避免碰撞挤压。

6 保鲜处理

6.1 保鲜流程

清洗→消毒→晾干或风干→包装→贮藏。

6.1.1 清洗

将分级后的果实，放入清水池中清洗，避免碰撞和损伤果实表皮和鳞片。

6.1.2 消毒

用透水的塑料筐或其它容器盛装经过分级和清洗的果实，置于100mg/L~150mg/L二氧化氯溶液10s~15s，接着浸入450mg/L~500mg/L异菌脲溶液，或浸入400mg/L~450mg/L咪鲜胺锰盐溶液，浸泡时间1min~2min。

6.1.3 晾干或风干

将消毒后的火龙果摊开，晾干或风干果实表面的水分。

7 冷库要求

7.1 冷库要求

冷库应符合 GB 50072 的规定。

7.2 入库前准备

入库前对制冷设备进行调试和检修。对库房、容器、工具等进行灭菌消毒处理，并及时通风。

8 预冷和入贮

8.1 预冷

果品采收后应及时进行预冷，时间不宜超过 12 小时。预冷温度为 6℃~10℃。

8.2 入贮

经预冷后的火龙果可进行入库贮藏。入库时轻装轻卸，码放应符合 GB/T 30134 中的相关规定。按产地、品种、等级分别堆码并悬挂标牌。

9 贮藏

9.1 贮藏条件

9.1.1 温度

贮藏温度宜为 6℃~10℃。

9.1.2 湿度

贮藏相对湿度宜为 85%~90%。

9.2 贮藏管理

9.2.1 定期检查

贮藏期间定期检查产品，发现病、烂、软化情况，要及时剔除和处理。

9.2.2 通风换气

贮藏期间，定期对仓库进行通风换气，每次换气保证库内气体完全置换一遍。换气过程中要防止库内温湿度波动过大，温度波动不超过 2℃，湿度波动不超过 10%。

9.2.3 贮藏期限

贮藏期限不超过 60 天为宜。

9.2.4 出库

9.2.4.1 贮后出库的产品要求色泽、外观、风味正常，无软化、老化、病斑、霉烂。

9.2.4.2 出库应详细记录产品信息、贮藏条件、出库时间、批次号等信息。

9.2.4.3 出库时遵循先进先出的原则。出库操作要快捷，对在库产品和贮藏环境不造成明显影响。

10 运输

10.1 运输方式

采用冷藏车运输，车厢温度宜为 6℃~10℃。

10.2 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。
