

Q/YTZ

云南天质弘耕科技有限公司企业标准

Q/YTZ 028.5—2021

芥蓝

第5部分：保鲜贮藏

2021 - 6 - 4 发布

2021 - 6 - 11 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。

芥蓝

第5部分：保鲜贮藏

1 范围

本文件规定了芥蓝保鲜贮藏基本要求、贮藏前准备、贮藏及运输管理标准。
本文件适用于芥蓝的保鲜贮藏。

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 30134 冷库管理规范

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。

4 采收

4.1 采收标准

芥蓝的采收期因品种与栽培季节而不同，一般的采收标准是收“齐口花”，即芥蓝的花薹与基部叶片大致在同一高度、花球欲开而又未开时采收质量最佳。采收早，产量低；采收迟，组织硬化，品质差，同时也影响侧芽的萌发和生长。

4.2 采收方法

采收主薹要在植株基部5~6叶节处切下，采收侧薹是在1~2叶节处切下，基部留2片叶片。芥蓝要一边采收，一边按花薹粗度大小和长度进行分级后放入筐中。

5 冷库要求

5.1 冷库要求

冷库应符合 GB 50072 的规定。

5.2 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。

6 预冷和入贮

6.1 预冷

采收后的菜薹要立即放入真空预冷机快速预冷，也可放置在 0℃~3℃ 的冷库中预冷，使菜温尽快降至 3℃ 以下包装贮运。预冷时表层及上层筐最好覆盖一层湿的毛巾保湿。芥蓝必须使花薹中心温度真正降至要求的温度后才能包装。

6.2 入贮

经预冷后的芥蓝可进行入库贮藏。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。

7 贮藏

7.1 贮藏条件

7.1.1 温度

贮藏温度宜为 0℃~2℃。

7.1.2 湿度

贮藏相对湿度宜 $\geq 95\%$ 。

7.2 贮藏管理

7.2.1 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。

7.2.2 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℃。

7.2.3 贮藏期限

贮藏期一般为 20~35 天。

7.2.4 出库

- 7.2.4.1 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。
- 7.2.4.2 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。
- 7.2.4.3 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。

8 运输

8.1 运输方式

运输过程中的温度、相对湿度和通风换气等条件与贮藏要求基本一致。

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。
