

Q/YTZ

云南天质弘耕科技有限公司企业标准

Q/YTZ 007.5—2020

桃

第5部分：保鲜贮藏

2020-12-25 发布

2020-12-30 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。

桃

第5部分：保鲜贮藏

1 范围

本文件规定了桃保鲜贮藏基本要求、贮藏前准备、贮藏及运输管理标准。

本文件适用于新鲜桃的保鲜贮藏。

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/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）。

4 采收

4.1 品种

短期贮藏适用于所有品种，中长期贮藏应选择中、晚熟耐贮品种。

4.2 要求

4.2.1 果园要求

贮藏的桃果实宜来自栽培管理规范、果实发育正常、病虫害少的果园。采摘前一周停止灌溉。

4.2.2 采收技术

采收在晴天天气温较低时或阴天进行，避开雨天、露（雨）水未干和高温时段。应人工采摘，果柄处果皮完好，避免机械损伤。

4.2.3 采后处置

采收后的桃果实宜当天就地或就近尽快分选、预冷，未及时运输的桃果实应摆放在树荫下或其他阴凉通风处，避免日晒或雨淋。

5 贮藏前准备、预贮与入库

5.1 库房准备

贮藏前应对贮藏场所和用具（如贮藏箱、托盘等）进行彻底地清扫（清洗）和消毒。采用符合国家要求的消毒剂进行消毒。对所有的设备应进行检修，确保达到正常运行状态。

果实入库前 1d~2d 开机空库缓慢降温，使贮藏库库温降至 $8^{\circ}\text{C} \pm 0.5^{\circ}\text{C}$ 。

5.2 预贮与入库

分选包装后的桃果实宜当天入库，入库温度为 $8^{\circ}\text{C} \pm 0.5^{\circ}\text{C}$ ，在此温度下预贮 3d~5d，之后在 1d~2d 内将库温快速将温至 $0^{\circ}\text{C} \sim 1^{\circ}\text{C}$ 。入库相关操作应符合 GB/T 30134 中的相关规定。

5.3 堆码

垛的走向、排列方式与库内空气循环方向一致，垛底加厚度为 10cm~20cm 的垫层（如叉车托盘等）。垛与垛间、垛与墙壁间应留有 40cm~60cm 间隙，码垛高度应低于蒸发器的冷风出口不少于 60cm。应避免靠近蒸发器和冷风出口的部位果实发生冻害，必要时可遮盖防冻。

6 贮藏方式与贮藏条件

6.1 贮藏方式

短期贮藏宜采用冷藏。

中期贮藏宜采用自发气调（MA）贮藏。将经过预贮的桃果实装入衬有聚乙烯塑料保鲜袋（厚度 0.02mm~0.03mm）的木箱或塑料周转箱内，然后将保鲜袋扎口。保鲜袋的材料、厚度、透湿性能以及装量等以满足桃果实对气体成分的要求为宜。

长期贮藏宜采用气调（CA）贮藏或大帐气调贮藏。

6.2 贮藏条件

6.2.1 温度

贮藏库内的温度宜控制在 $0^{\circ}\text{C} \sim 1^{\circ}\text{C}$ ，库内各方位温度要均匀、温度。

6.2.2 湿度

贮藏库内的相对湿度宜控制在 90%~95%。

6.2.3 气体成分

贮藏环境的气体成分宜控制在氧气 5%~10%，二氧化碳 5%~10%。

7 贮藏管理

冷藏方式贮藏期限 10d~20d；自发气调（MA）方式贮藏期限 20d~30d；气调（CA）贮藏或大帐气调贮藏方式贮藏期限 30d~50d。早熟品种宜短期贮藏，晚熟品种一般可长期贮藏；贮藏期限应以保证果实品质为前提。

8 出库

8.1 出库质量

根据贮藏质量和销售要求及时出库。桃果实出库时应遵照“先入先出”的原则，保持该品种固有风味，无明显失水、皱缩现象，好果率 $\geq 95\%$ ，失重率 $\leq 5\%$ 。

8.2 出库温度

当外界气温超过 20°C 且果实出库后常温运输的，应在 10°C 左右环境条件下回温12h后再进行挑选、包装盒运输。外界气温低于 20°C ，或者出库后低温运输的，出库时不需要回温处理。

8.3 气调贮藏出库安全操作

气调贮藏果实出库前应使库内气体成分恢复到正常大气状态后，操作人员方可进入库内。

9 运输

9.1 贮藏前运输

采收后直接上市销售的，可在分选、包装后直接运输，近距离（500km以内）的可采用常温运输，运输期间应保持通风，且做好覆盖以防失水。中远距离（500km以上）运输的，宜在运输前进行预冷（预冷至 8°C ），然后进行保温运输或冷藏车低温（ $0^{\circ}\text{C}\sim 3^{\circ}\text{C}$ ）运输。

9.2 贮藏后运输

经冷藏或气调贮藏后出库的果实，近距离运输可采用保温运输，中远距离运输销售的宜采用冷藏车低温（ $0^{\circ}\text{C}\sim 3^{\circ}\text{C}$ ）运输。
