

Q/YTZ

云南天质弘耕科技有限公司企业标准

Q/YTZ 012.5—2021

杨梅

第5部分：保鲜贮藏

2021-1-29 发布

2021-2-5 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。

杨梅

第5部分：保鲜贮藏

1 范围

本文件规定了杨梅采收、保鲜贮藏基本要求、贮藏及运输管理标准。
本文件适用于新鲜杨梅的保鲜贮藏。

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。

NY/T 2000 水果气调库贮藏 通则

3 采收

3.1 采前措施

采前 15d~30d 喷施叶面肥 1 次~2 次，促进果实着色和增加果实硬度。

3.2 采收时间

在晴好天气的上午 9 时前或天阴时采摘为宜。

3.3 采收成熟度

果实采收成熟度根据销售终端地点不同而确定。近距离（300km 以内）运输果实以充分成熟为宜；中距离（300km~1000km）运输果实以就成熟为宜；长距离和远距离（1000km 以上）运输果实以八、九成熟为宜。杨梅成熟和采收日期因品种和立地条件而异，一般在 6 月上旬至 7 月上旬分批采收。

3.4 采收方法

采收过程应戴一次性薄膜卫生手套，要轻摘轻放，全程实现无伤操作。采果篮（筐）内壁光滑或垫柔软物，容量不超过 2.5kg 为宜。采果篮（筐）不能翻装。果实随采随运，避免采后果实在太阳下暴晒。

4 库房与容器消毒

4.1 库房消毒

库房经整理、清扫后，用 0.1%次氯酸钠溶液喷洒消毒，消毒后密闭 24h，通风 1d~2d 备用；产地预冷库房和销售端预贮库房要求相同处理。消毒参照 NY/T 2000 中 5.1.1 的方法执行。

4.2 容器消毒

采果篮（筐）、周转箱等容器用 0.1%次氯酸钠溶液清洗后，晾（晒）干，备用。

5 预冷

果实采收后宜在 2h 内完成分级并进行预冷，预冷方式可采用冷库预冷、强制冷风预冷、真空预冷等，在预冷库房内 3℃~5℃下预冷 6h~12h，或在 0℃~2℃下强预冷 2h~3h。

6 贮藏

经预冷后的杨梅可直接包装进入物流运输销售，也可置于已消毒的保鲜库内短期贮藏。

6.1 贮藏温湿度

杨梅低温贮藏温度宜为 0℃~2℃，相对湿度宜为 80%~90%。

6.2 贮藏管理

低温贮藏期间，需及时发现并挑出霉烂果实；每天检测库内温湿度，保持温湿度的稳定。

6.3 贮藏期限

杨梅近距离（300km 以内）运输销售，贮藏期不宜超过 5d；远距离（300km 以上）运输销售，贮藏期不宜超过 4d。

7 物流运输

采后经过预冷或贮藏的杨梅，可物流运输。

7.1 运输方式

采用冷藏车运输，冷藏车车内温度宜为 0℃~2℃。

7.2 运输期限

杨梅运输最长期限不宜超过 24h。

7.3 注意事项

码垛要稳固，货件之间留有 5cm~8cm 间隙。货件与底板之间留有 10cm~15cm 间隙。运输行车应平稳，减少颠簸和剧烈振荡。