



# 中华人民共和国林业行业标准

LY/T 2034—2012

## 油茶果采后处理技术规程

Handling practice for postharvest oil-tea camellia seed

2012-02-23 发布

2012-07-01 实施

国家林业局 发布

## 前 言

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本标准由国家林业局提出并归口。

本标准起草单位：中国林业科学研究院亚热带林业研究所、国家油茶科学中心、国家林业局油茶工程技术研究中心。

本标准主要起草人：方学智、费学谦、姚小华、王开良、任华东、罗凡、王亚萍。

# 油茶果采后处理技术规程

## 1 范围

本标准规定了油茶果实采收、采后处理、质量控制、检测方式和贮藏、运输等要求。  
本标准适用于山茶属油用物种的果实采后处理。

## 2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件,仅注日期的版本适用于本文件。凡是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 5491 粮食、油料检验 扦样、分样法  
GB/T 5492 粮油检验 粮食、油料的色泽、气味、口味鉴定  
GB/T 5494 粮油检验 粮食、油料的杂质、不完善粒检验  
GB/T 5497 粮食、油料检验 水分测定法  
GB/T 8946 塑料编织袋  
GB/T 14488.1—2008 植物油料 含油量测定  
GB/T 24904 粮食包装 麻袋  
LS/T 1201 磷化氢环流熏蒸技术规程

## 3 果实采收

### 3.1 采收方式

果实成熟后人工或机械从树上采摘,不应损伤花蕾、折枝取果。

### 3.2 成熟标志

果皮光滑,色泽变亮,绒毛自然脱落。红皮类型的果实成熟时果皮红中带黄,青皮类型青中带白。果壳微裂,种壳呈深黑色或褐色,有光泽,种仁白中带黄,呈现油亮。

### 3.3 采收期确定

同一品种林分油茶部分果实开裂时开始采果,7 d~10 d 完成。成熟期不一致的林分应随熟随采,避免采摘未成熟果。

## 4 采后处理

### 4.1 脱果壳

果实采后应及时晾晒,人工或机械脱果壳,果实连续堆放时间不应超过 7 d,如遇阴雨天气,可在室内水泥地上摊晾。不同产地、林分和成熟度油茶果应分开处理。

## 4.2 油茶籽干燥和分级

脱果壳后的油茶籽应及时晒干或采用干燥机干燥。

4.2.1 干燥前应进行初步清选,去除残留的果蒲、虫蛀籽、霉变籽及其他较大的异物。

4.2.2 采用自然干燥时油茶籽可以晒在洁净的水泥晒场、聚乙烯布、帆布或蒲席上,厚度应小于 5 cm,晾晒期间定时翻搅。不得在柏油路、不洁场地或周围有污染源的地方晒籽。

4.2.3 烘干时可采用大粒种子烘干用机械,采用间接加热方式。应根据油茶籽含水量,严格控制热风温度,整个干燥过程中油茶籽最高温度不应超过 70 ℃。烘干设备应具有良好的烟气隔离装置,防止烟气接触油茶籽。不得采用炉火直接烘烤方式干燥。

4.2.4 干燥后通过筛选、风选和磁选清除油茶籽中的大杂、小杂、轻杂、灰尘和金属等杂质。

4.2.5 干燥后的油茶籽按含油率进行分级。

4.2.6 不同物种、产地的油茶籽不应混合收藏。

## 5 贮藏

5.1 入库前应对仓库进行消毒、防虫、防鼠以及维护处理。库房应清洁、防雨、防潮,不应将油茶籽与有毒、有害、有异味的物品混放。

5.2 贮藏时应对油茶籽装袋,可采用符合食品包装要求的麻袋或其他包装材料,其强度应满足装卸和运输要求。使用麻袋包装时,应符合 GB/T 24904 的规定,使用塑料包装袋时,应符合 GB/T 8946 的规定。

5.3 堆垛离墙距离应 $\geq 50$  cm,与地面之间架空 30 cm 以上,垛顶距库顶 60 cm 以上。堆放形式可采用工字形、井字形、口字形等方式。

5.4 不同等级的油茶籽应分开存放,包装物上应标明名称、类别、等级、产地、收获年度。

5.5 常温贮藏堆垛内空气温度不应超过附录 A 中 A.2 的规定。如发现异常,应及时采取倒仓、通风和熏蒸措施。熏蒸按 LS/T 1201 的规定进行。

5.6 常温贮藏时间不应超过次年 3 月底。

5.7 长期贮藏应在冷库中低温存放,冷藏温度以 0 ℃~5 ℃为宜。

## 6 质量控制

6.1 油茶籽干燥并清选后应进行质量检验,检验结果记录在附录 B 表 B.1 中,油茶籽质量应符合附录 A 表 A.1 的规定。

6.2 油茶籽贮藏期间应进行控制指标的检验,检验结果记录在附录 B 表 B.2 中,贮藏期间油茶籽品质应符合附录 A 表 A.2 的要求。

6.3 贮藏期间油茶籽品质每个月测定一次,堆垛内部温度和油茶籽含水量每 15 d 测定一次。

## 7 检测方法

7.1 油茶籽扦样、分样按 GB/T 5491 执行。

7.2 色泽、气味检验按 GB/T 5492 执行。

- 7.3 杂质检验按 GB/T 5494 执行。
- 7.4 水分检验按 GB/T 5497 执行。
- 7.5 含油量检验按 GB/T 14488.1 执行。

## 8 运输

运输工具应清洁卫生,防止日晒雨淋,不得与有毒、有害、有异味物品同时装运。

**附 录 A**  
**(规范性附录)**  
**质量控制表**

A.1 干燥后油茶籽质量要求见表 A.1。

**表 A.1 干燥后油茶籽质量要求**

检验项目	限 值
水分/%	≤10.0
水分不均匀度/%	≤3.0
含杂率/%	≤1.0
焦糊率(有/无)	无
色泽	正常

A.2 贮藏期间油茶籽质量控制要求见表 A.2。

**表 A.2 贮藏期间油茶籽质量控制要求**

检验项目	限 值
水分/%	≤10.0
油茶籽温度/℃	≤25.0
色泽	正常
气味	正常

**附录 B**  
(规范性附录)  
**品质检测记录**

**B.1** 干燥后油茶籽质量测定记录表见表 B.1。

**表 B.1 干燥后油茶籽质量测定记录表**

产地/类别：

测定时间：

干燥方式：

干燥时间：

检验项目	测定次数						平均值
抽样时间							
水分/%							
水分不均匀度/%							
含杂率/%							
焦糊粒(有/无)							
含油率/%							
色泽							

审核人：

测定人：

**B.2** 油茶籽贮藏质量控制指标测定记录表见表 B.2。

**表 B.2 油茶籽贮藏质量控制指标测定记录表**

产地/批次：

测定时间：

检验项目	测定次数						平均值
水分/%							
垛内温度/℃							
酸价(KOH)/(mg/100 g)							
含油率/%							
色泽							
气味							

审核人：

测定人：