



中华人民共和国林业行业标准

LY/T 1841—2009

猕猴桃贮藏技术规程

Storage practice for kiwifruits

2009-06-18 发布

2009-10-01 实施



国家林业局 发布

前 言

本标准由国家林业局提出。

本标准由国家林业局科学技术司归口。

本标准起草单位：中国林业科学研究院林业研究所、中国人民大学环境学院、北京亿事达都尼制冷设备有限公司。

本标准主要起草人：王贵禧、李江华、梁丽松、杜玉宽、曹建云。

猕猴桃贮藏技术规程

1 范围

本标准规定了猕猴桃的采收与质量要求、贮藏前准备、采后处理与入库、贮藏方式与贮藏条件、贮藏管理、贮藏期限、出库、包装与运输等。

本标准适用于中华猕猴桃(*Actinidia chinensis*)和美味猕猴桃(*Actinidia deliciosa*)果实的商业贮藏。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件,其随后所有的修改单(不包括勘误的内容)或修订版均不适用于本标准,然而,鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件,其最新版本适用于本标准。

GB 2762 食品中污染物限量

GB 2763 食品中农药最大残留限量

3 采收与质量要求

3.1 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。

3.2 采收

应选择栽培管理规范、果实发育正常、病虫害少、未使用果实膨大剂或催熟剂的猕猴桃园。早熟猕猴桃品种的可溶性固形物含量达到 6.2%~7.0%,中、晚熟猕猴桃品种的可溶性固形物含量达到 6.5%~8.0% 时采收。应在晨雾、露水消失后采收,雨后 3 d 内不宜采收。采收前 10 d 内不能浇水,20 d 内不能施用氮肥。应人工采摘,保留果柄。采收后的猕猴桃应尽快运至贮藏场所预冷,来不及运输的应摆放在树下阴凉通风处,避免日晒或雨淋。

采后的运输包装宜采用塑料周转箱或光洁的木箱,采收和运输过程中应避免机械损伤。

3.3 质量要求

贮藏用猕猴桃应具有该品种固有的果形、硬度、色泽和风味等特性,果面洁净,无机械伤,无病虫害,无外来杂质。

卫生指标应符合 GB 2762 和 GB 2763 的有关规定。

4 贮藏前准备、采后处理与入库

4.1 库房准备

贮藏前应对贮藏场所和用具(如贮藏箱、托盘等)进行彻底的清扫(清洗)和消毒,并进行通风。

检修所有的设备。在入库前 2 d~3 d 开机降温,使库温降至 0℃左右。

4.2 挑选

采收后应进行挑选,剔除病虫果、软化果、畸形果、机械损伤果及残次果,同时去除杂质。挑选应在阴凉通风处进行。操作人员应戴软质手套,避免果实的机械损伤。

4.3 贮藏包装

应选用洁净、有孔(缝)隙的塑料箱或木箱包装,每箱 10 kg~20 kg。

4.4 预冷、入库

挑选包装后的猕猴桃应采用冷风预冷方式在预冷库内预冷。预冷温度为 0℃左右,在 2 d~3 d 内

将果实温度降至贮藏温度。预冷后的猕猴桃应及时转移至贮藏库贮藏。

若无预冷库,应控制每天入库量为贮藏库单库容量的 20% 左右,在 3 d~5 d 内将果实温度降至贮藏温度。当天采收的猕猴桃要当天预冷或入库。

4.5 堆码

垛的走向、排列方式应与库内空气循环方向一致,垛底加 10 cm~20 cm 的垫层(如托盘等)。垛与垛间、垛与墙壁间应留有 40 cm~50 cm 间隙,码垛高度应低于蒸发器的冷风出口 60 cm 以上。靠近蒸发器和冷风出口的部位应遮盖防冻。

每垛应标明品种、来源、采收及入库时间、果实质量等。

5 贮藏方式与贮藏条件

5.1 贮藏方式

短期贮藏采用冷藏方式。

中期贮藏采用自发气调(MA)贮藏方式。将经过预冷的猕猴桃装入厚度为 0.03 mm~0.04 mm 厚的聚乙烯塑料保鲜袋,再将塑料袋码放在木箱或塑料周转箱内,扎口。

长期贮藏采用气调(CA)贮藏方式或大帐气调贮藏方式。

5.2 贮藏条件

5.2.1 温度

贮藏库内的温度为 $(0 \pm 0.5)^\circ\text{C}$ 。

5.2.2 湿度

贮藏库内的相对湿度为 90%~95%。

5.2.3 气体成分

贮藏库内的气体成分为氧气 2%~4%,二氧化碳 3%~5%。

5.2.4 乙烯

贮藏库内的乙烯浓度 $<0.2 \mu\text{L/L}$ 。

6 贮藏管理

定时观测并记录贮藏温度、湿度和气体成分,维持贮藏条件在规定的范围内。

贮藏库内的气流应畅通,适时对库内气体进行通风换气。

7 贮藏期限

冷藏可贮藏 1~3 个月,自发气调(MA)可贮藏 3~5 个月,气调(CA)贮藏或大帐气调贮藏可贮藏 5~8 个月。

8 出库、包装与运输

8.1 出库

出库时的猕猴桃应保持该品种应有的风味,果实硬度应不低于 4 kg/cm^2 。当外界气温超过 20°C 时,出库后应在 10°C ~ 15°C 环境条件下回温 12 h,然后再进行分选和包装处理。

8.2 分选和包装

运输和销售前应进行分选、贴商标和销售包装。分选时挑除软烂果。

8.3 运输

中远距离(500 km 以上)运输销售的猕猴桃宜采用低温(0°C ~ 5°C)运输。低温运输的猕猴桃在出库时不需要回温处理。

中华人民共和国林业
行业标准
猕猴桃贮藏技术规程
LY/T 1841—2009

*

中国标准出版社出版发行
北京复兴门外三里河北街16号
邮政编码:100045

网址 www.spc.net.cn

电话:68523946 68517548

中国标准出版社秦皇岛印刷厂印刷
各地新华书店经销

*

开本 880×1230 1/16 印张 0.5 字数 5 千字
2009年8月第一版 2009年8月第一次印刷

*

书号:155066·2-19820 定价 14.00 元

如有印装差错 由本社发行中心调换
版权专有 侵权必究
举报电话:(010)68533533



LY/T 1841—2009

打印日期:2010年3月12日