

T/MYPP

米易县草场枇杷专业技术协会团体标准

T/MYPP 003—2024

代替T/MYPP 003-2023

攀枝花枇杷采收及采后处理规范

2024 - 01 - 01 发布

2024 - 01 - 01 实施

米易县草场枇杷专业技术协会

发布

目 次

前言	II
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
4 采收	1
5 整理与挑选	1
6 防腐保鲜处理	2
7 预冷	2
8 分级	2

国家标准

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》的规定起草。

本文件由米易县农业农村局提出、归口并解释。

本文件起草单位：米易县农业农村局、四川省农业农村厅、米易县草场枇杷专业技术协会、中国检验认证集团四川有限公司。

本文件主要起草人：周鹏飞、周熙、张国花、杨利贵、胡春江、廖华等。

攀枝花枇杷采收及采后处理规范

1 范围

本文件规定了攀枝花枇杷的采收、整理与挑选、防腐保鲜处理、预冷和分级要求。
本文件适用于攀枝花枇杷的采收及采后处理。

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 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量

3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4 采收

4.1 采收成熟度确定

4.1.1 采收成熟度应根据品种特性、运输距离的远近以及贮藏期长短而定。

4.1.2 远距离运输或长期贮藏用果应提前采收，红肉类果实果肉可溶性固形物达 8%以上时采收，白肉类果实果肉可溶性固形物达 10%以上时采收。

4.1.3 近距离运输或鲜销用果应达到完熟时采收，即果实表面颜色呈现固有颜色、果皮易剥时采收。

4.2 采收时间

4.2.1 采收期在 11 月至次年 5 月。

4.2.2 采收宜在上午或阴天进行，避免雨天、雾天、高温天和有露水时采收。

4.2.3 采收应在露水干后进行。

4.3 采收方法

4.3.1 应分期分批采收。

4.3.2 采收时应采用二次剪果法，第一次用果剪轻轻剪下果柄，第二次沿果蒂剪平果柄。

4.3.3 果实采后放入内壁光滑并垫有内衬物的篮(箱、筐)中，注意尽量避免擦伤果面绒毛，轻摘轻放、防止碰伤、捏伤、刺伤果实。

4.3.4 一般每篮(箱、筐)盛装量以不超过 15 kg 为宜。

5 整理与挑选

5.1 整理与挑选操作如下：剔除伤果、病果、虫果、畸形果、烂果、未熟果、过熟果、裂果、无蒂果及其他缺陷果。整理与挑选过程宜戴手套，注意轻拿轻放。

5.2 只准许经整理与挑选后的枇杷果实进入防腐保鲜处理环节。

6 防腐保鲜处理

6.1 防腐保鲜处理操作如下：选择出无伤、无病虫、无畸形、无腐烂的果实立即进行防腐保鲜处理。化学处理方法应符合相关规定，可选用 0.5%~1.0%乳酸钙溶液浸泡 3 min, 取出后自然晾干。物理处理方法可采用 38℃热空气处理 1 h 或 45℃热水处理 10 min, 取出后自然晾干。

6.2 只准许经防腐保鲜处理的枇杷果实进入预冷环节。

7 预冷

7.1 从果园到贮藏库的运输过程中可在包装容器中放置冰袋进行降温。经防腐处理的果实宜尽快放入 8℃~10℃预冷间预冷 24 h~48 h, 待果温降到 10℃时, 转入冷库中贮藏。

7.2 只准许经预冷后的枇杷果实进入分级环节。

8 分级

8.1 基本要求

8.1.1 果实新鲜、洁净、完好、着色良好、发育充分、果梗完整，果实具有本品种成熟时应有的色泽、风味和质地等特征。

8.1.2 无影响食用的腐烂变质、裂果或畸形果。

8.1.3 无严重影响商品价值的病虫害、萎蔫、以及日灼刺伤、划伤、压伤、擦伤等机械损伤。

8.2 等级质量要求

新鲜枇杷分为特级、一级和二级共3个等级。各等级质量要求应符合表1的规定。

表 1 新鲜枇杷各等级质量要求

项目	类型	特级	一级	二级
可溶性固形物 (%)	红肉	≥12.0		
	白肉	≥13.5		
单果重 (g)	红肉	≥55	40~55	30~40
	白肉	≥40	30~40	20~30
固酸比	红肉	≥16:1		
	白肉	≥20:1		
颜色均匀性		一致	基本一致	基本一致
表面缺陷		缺陷面积不超过3.0%	缺陷面积不超过5.0%	缺陷面积不超过10.0%
果面毛绒		基本保留	部分保留	部分保留

8.3 安全卫生要求

应符合GB 2762、GB 2763的规定。

8.4 质量容许度

- 8.4.1 各规格不符合单果重量规定范围的果实不得超过 10%，且整批果实不应有过于显著的大小差异。
- 8.4.2 特级允许有 5%的产品不符合本等级的要求，但应符合一级的要求。
- 8.4.3 一级允许有 8%的产品不符合本等级的要求，但应符合二级的要求。
- 8.4.4 二级允许有 10%的产品不符合本等级的要求，但应符合基本要求。