

ICS 65.020.20

CCS B 66

团体标准

T/AHSF 003—2024

香榧采收、堆沤与贮藏技术规程

Technical regulations for harvesting, retting and storage of *Torreya grandis* seeds

2024-12-30 发布

2024-12-30 实施

安徽省林学会 发布

全国团体标准信息平台



ANHUI SHENG LIN XUE HUI

安徽省林学会

团体标准

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。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由安徽农业大学、黄山市黄山区林业技术推广中心和黄山区现代农业技术合作推广服务中心联合提出。

本文件由安徽省林学会归口。

本文件起草单位：安徽农业大学、黄山市黄山区林业技术推广中心、黄山市黄山区新樵山香榧专业合作社、黄山区现代农业技术合作推广服务中心、黄山巧明贡榧有限公司、安庆永发农林发展有限责任公司、安徽康馨祥农业科技集团有限公司、合肥市峰祎生态农业科技有限责任公司、安徽詹氏食品股份有限公司、湖北民族大学。

本文件主要起草人：杨彬、刘华、汪长根、冯春、王文龙、许爽、宫笃昕、黄铖、胡绍德、孙红林、汪巧明、曾晓明、陈广菊、韩廷广、徐伟峰、徐杰、黄曼。

全国团体标准信息平台



ANHUI SHENG LIN XUE HUI

安徽省林学会

团体标准

香榧采收、堆沤与贮藏技术规程

1 范围

本文件规定了安徽省香榧 (*Torreya grandis*) 采收、转运、脱蒲、堆沤处理、清洗干燥、包装及贮藏等技术要求。

本文件适用于安徽省范围内香榧的采收、堆沤与贮藏。

2 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 191 包装储运图示标志
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- LY/T 1773 香榧
- QB/T 5486 坚果与籽类食品贮存技术规范
- DB34/T 4799 山核桃张网采收技术规程

3 术语和定义

LY/T 1773 界定的，以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

堆沤 retting

脱去假种皮后的香榧籽在一定温度、湿度状态下堆置，促进脱衣、脱涩、营养物质转化的过程。

3.2

僵籽 dead seed

未成熟采摘，并经堆沤后果仁干、硬、轻的榧籽。

3.3

油籽 rancid seed

果仁中油脂氧化酸败，发出异味或榧眼处有油渍浸出的榧籽。

3.4

摇粒 shaky kernel

榧籽早已成熟但未及时采收，造成在堆沤前种仁与种壳严重脱离的榧籽。

4 采收

4.1 采收期

一般在9月到10月采收，因品种、天气和区域不同而略有变化。

4.2 采收方法

4.2.1 人工采摘

待假种皮颜色由青绿色转为黄绿色且开裂露出种籽，整株香榧子开裂达到 1/3 时，分批采摘，单果轻采。

4.2.2 挂网采收

自然脱落的香榧子可挂网采收，挂网方式按照 DB34/T 4799 的要求执行。

4.2.3 人工捡收

成熟期内无法进行人工采收或挂网采收的，宜每日进行巡山，人工捡收。

5 转运

采收后的香榧子置于结实、无异味、透气好的工具中，并及时转运到仓库。

6 脱蒲

——完全成熟的香榧子应尽快去除假种皮。

——不完全成熟的香榧子堆放室内通风处，厚度以 10cm 以下为宜，7d~15d 内待假种皮变黄变软时脱除。

7 堆沤处理

7.1 场地选择

选择室内通气、阴凉、干净、无污染源的地面堆放。

7.2 堆置

7.2.1 堆置方式

将脱去假种皮的香榧籽，按采收时间分批堆置室内通风处，初始堆置高度 15cm，15d 后调为 20cm~30cm。前 1d~3d，每天完全翻堆 1 次，后每 2d 完全翻堆 1 次。

7.2.2 温湿度控制

——空气温度控制在 25℃左右，不宜超过 30℃。

——在堆沤的前 15d 保持在 90%左右，之后应保持在 80%左右，不宜超过 90%。

7.2.3 剔除不合格籽

在翻堆时挑除僵籽、虫蛀籽、油籽、摇粒、起白霉的香榧籽。

7.3 堆沤质量标准

堆置时间 20d~40d, 因环境温度、湿度以及种籽成熟度、大小而略有不同。当种衣颜色由紫红色转为黑褐色, 种籽剖开后可见明显胚芽, 堆置完成。

8 清洗干燥

8.1 清洗

堆沤结束后的香榧籽, 宜用清洁的水进行清洗, 除去杂质和腐烂的外种皮, 捞出、沥干。

8.2 干燥

——放在有遮荫网的自然光下晾晒, 晾晒时防止种壳开裂。

——如遇阴雨天气, 可放置烘箱 35℃~40℃烘干。

8.3 含水量要求

干至种仁含水率 8%~12%。

9 包装

9.1 标签

预包装标签和包装储运标志应符合 GB 7718 和 GB/T 191 中的相关规定。

9.2 包装要求

——晒制后的香榧籽应按 LY/T 1773-2022 中对香榧原料品质及等级要求分级。以同一品种、同一等级、同一产地、同一生产日期进行包装。

——包装材料应符合食品卫生要求, 干燥、清洁、安全、无异味。包装应牢固、防潮、封口严密, 无损坏。

10 贮藏

10.1 短期贮藏

用透气包装材料, 贮存于通风、干燥、阴凉、清洁的仓库内, 不应与有毒、有异味、有腐蚀性、潮湿的物品混贮。堆放时放置在离地 20 cm 以上的垫板上, 离墙、柱 20 cm 以上, 并设立中间通道。

10.2 长期贮藏

保存期高于 3 个月时, 低温冷库贮藏, 温度 1℃~5℃。

10.3 定期检测

香榧籽在贮存期间应防霉、防鼠、防虫, 并定期按照 QBT 5486-2020 的相关规定进行监测与质量检测。