

团体标准

T/HNSKJX 001-2022

“阳光玫瑰”葡萄采收与贮运技术规程

Code of practice for harvest, storage and transportation of Shine Muscat grape

2022-06-01 发布

2022-07-01 实施

湖南省食品科学技术学会发布

前 言

本文件按 GB/T 1.1-2020 和 GB/T 20004.1-2016 给出的规则起草。

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这些专利的责任。

本文件由湖南省食品科学技术学会提出并归口。

本文件由湖南省农产品加工研究所负责起草。

本文件参加起草单位：湖南省农产品加工研究所、湖南信息与工程技术研究所、张家界市永定区农业科技研究所。

本标准主要起草人：张群、付复华、李绮丽、杨玉、李涛、刘伟、潘兆平、于美娟、谭欢、杨慧、戴玉、覃正玉。

“阳光玫瑰”葡萄采收与贮运技术规程

1 范围

本文件规定了“阳光玫瑰”葡萄的采前要求、采收、质量要求、预冷、贮藏、采后处理、出库、包装、标识与运输等内容。

本文件适用于“阳光玫瑰”葡萄鲜果的采收与贮运。

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，仅所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 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

NY/T 3026 鲜食浆果类水果采后预冷保鲜技术规程

GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品

GB 4806.8 食品安全国家标准 食品接触用纸和纸板材料及制品

GB/T 5737 食品塑料周转箱

GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱

GB/T 16862 鲜食葡萄冷藏技术

GB/T 22918 易腐食品控温运输技术要求

GB/T 24616 冷藏、冷冻食品物流包装、标志、运输和储存

3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4 “阳光玫瑰”葡萄采前要求

采前 10 d ~ 15 d 内停止浇水，如遇雨天应及时排除雨水，并推迟采收时间。

5 采收

5.1 采收成熟度

“阳光玫瑰”葡萄果穗底部果粒最低可溶性固形物含量不低于 18%。

5.2 采收时间

葡萄采收应在早晨露水干后或下午三时以后、气温凉爽时进行。不宜在阴天、雨天、烈日暴晒下采收。

5.3 采收方法

5.3.1 一手握采果剪，一手提起穗梗，贴近母枝处剪下，要尽量带有长的穗梗。

5.3.2 采收过程中做到轻拿轻放，尽量避免碰伤果穗和抹掉果实表面的果粉。

5.4 质量要求

5.4.1 感官要求

“阳光玫瑰”葡萄应由绿色变成浅绿色或黄绿色或黄色，具有玫瑰香味，果形正常，无病虫害侵染，果穗大小为 500 g ~ 1000 g，穗梗已木质化或半木质化，呈褐色或鲜绿色。

5.4.2 污染物限量

污染物限量应符合 GB 2762 的规定要求

5.4.3 农药最大残留限量

农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定要求。

6 下列葡萄不宜进行贮藏

6.1 采前 1 周降雨 > 30 mm，长时间阴雨天气，采前遇雨或灌水后采收的葡萄；

6.2 采前施用乙烯利等催熟药物的葡萄；

6.3 果实可溶性固形物含量低于 16 % 的葡萄；

6.4 发生了病害的葡萄。

7 预冷

7.1 包装

按照 GB/T 16862 的规定执行。

7.2 预冷堆码

按照 NY/T 3026 的规定执行。

7.3 预冷方式

采后立即对葡萄进行预冷，暂不能进行预冷的，需把葡萄放置在阴凉通风处，但不得超过 24 h。预冷时打开箱盖及包装袋，入库后要求 12 h ~ 24 h 果实中心温度内降至 0℃ 左右。

预冷方式可采用：

- a) 冷库预冷：将采收后果实放入冷库（-1℃ ~ 0℃）中预冷；
- b) 预冷库预冷：将采收后果实放入冷库（-1℃ ~ 0℃）中预冷；
- c) 压差预冷：压差条件，将冷空气通入冷藏室（0℃ ~ 3℃）内预冷。

8 贮藏

8.1 制冷设备检查

应冷藏或贮藏前对制冷设备检查并测试正常。

8.2 库房和贮果用具消毒

应对库房和贮果用具进行消毒，消毒剂应符合 GB 14930.2 的规定。消毒完毕后通风换气备用。

8.3 空库降温

将空库降温蓄冷，入库前应提前进行空库降温。为实现快速预冷，应在葡萄入库前将库温降到 $-1\text{ }^{\circ}\text{C} \sim 0\text{ }^{\circ}\text{C}$ 。

8.4 入库及入库量

将果实分批集中入库，每天的入库量应控制在库容量的 10% ~ 15% 为宜，避免集中入库导致库温骤然上升和降温困难。

9 采后处理

9.1 保鲜

使用的保鲜剂、添加剂应符合国家强制性技术规范要求。保鲜剂、添加剂应符合国家强制性技术规范要求。

9.2 贮藏堆码

按照 NY/T 3026 的规定要求执行。

10 贮藏期管理

10.1 温度管理

“阳光玫瑰”葡萄的最佳贮藏温度为 $-1\text{ }^{\circ}\text{C} \sim 0\text{ }^{\circ}\text{C}$

10.2 相对湿度管理

贮藏期间库房内相对湿度保持在 90% ~ 95% 之间。

避免外界热空气进入库内，以免造成大的湿度变化。

10.3 贮期通风换气

利用夜间或早上低温进行通风换气。

10.4 质量管理

定期检查葡萄贮藏期间的质量变化情况，如发现霉变、腐烂、裂果、二氧化硫伤害、冻害等变化，要及时处理。贮藏期不宜超过 4 个月。

葡萄分批出库时，应防止库内温度急剧变化。对靠近蒸发器及冷风出口处的葡萄应采取保护措施，以免发生冻害。

11 出库包装

出库时，剔除脱水、腐烂、异味的果实，然后进行包装。包装材料符合GB 4806.7、GB 4806.8、GB/T 5737和GB/T 6543的规定要求。

12 运输

12.1 运输

应符合GB 31621的规定。

12.2 宜采用0℃～3℃冷藏车进行运输。并监测温度变化，温度控制应符合GB/T 22918的规定。
