

T/HNBX

海南省标准化协会团体标准

T/HNBX 139—2022

陵水芒果 采收、包装与保鲜技术规程

2022 - 05 - 11 发布

2022 - 05 - 20 实施

海南省标准化协会 发布

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。

本文件由陵水黎族自治县市场监督管理局提出。

本文件由海南省标准化协会归口。

本文件起草单位：海南省标准化协会、陵水黎族自治县市场监督管理局。

本文件主要起草人：周升强、魏伟化、李廷秀、孙林芳、杜磊、黄家将、汤雪、芦圆。

陵水芒果 采收、包装与保鲜技术规程

1 范围

本文件规定了陵水台农1号芒、金煌芒、贵妃芒、象牙芒的采收、采后处理、包装、采后保存保鲜等要求。

本文件适用于陵水芒果采收、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/T 191 包装储运图示标志

GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱

GB/T 15034 芒果 贮藏导则

NY/T 492 芒果

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 果实成熟度的判断

4.1.1 果实停止增大，饱满、充实、果肩圆厚。

4.1.2 果实由青绿色转暗绿色或深绿色，有果粉出现，果肉由转黄（或淡黄），种壳变硬，纤维明显。

4.1.3 果实放入水中下沉或半浮沉。

4.2 采收标准

不同用途对芒果采收成熟度要求不同。远销的鲜果，有20%~30%的果实在清水中完全下沉可采收；就近销售的鲜果，有50%~60%的果实在清水中下沉或半下沉可采收；用于加工果汁、果酱的，待大部分果实充分成熟后采收。

4.3 采收时间

采收宜在晴天上午露水干后进行。

4.4 采收要求

4.4.1 用枝剪单果采收，“一果两剪”法。从树上剪下的果实留果柄 3cm，运到包装场，在装箱前短

剪果柄，留果柄长 0.3~0.5cm，以果柄不溢出胶汁为原则。

- 4.4.2 剪下来的果实，必须放在采果篮或塑料筐内，内应用软物衬垫，轻拿轻放。
- 4.4.3 果实放置时，果柄向下，每放一层果实垫一层干净柔软的衬垫物，避免乳汁相互污染。
- 4.4.4 所用采收工具要清洁、卫生、无污染，采收和搬运过程中避免暴晒、雨淋采后处理。

5 采后处理

- 5.1 采收后的果实应放在阴凉通风处，剔除病虫害、机械损伤、腐烂的果实。
- 5.2 芒果品种大小分类按 T/HNBX 112 进行分类。

6 包装

6.1 包装材料

- 6.1.1 包装材料应无毒、无污染。
- 6.1.2 内包装需单果包装材料可用薄绵软纸。
- 6.1.3 外包装要求坚固、耐压，可用瓦楞纸板箱和塑料框，瓦楞纸板的性能要符合 GB/T 6543 的要求。

6.2 包装规格要求

- 6.2.1 同一包装箱内的果实产地和品种一致，质量和大小相近。
- 6.2.2 单层装均先用封箱机密封箱底，然后放置旧报纸垫底，其上再放纸丝，而后整齐的排列一层芒果，层上再放报纸保护，最后用封箱机封上顶盖，过磅注明重量、品种、等级信息。
- 6.2.3 双层装如单层装包装，在第一层完成后，在层上放上报纸保护，再如第一层般置上纸丝，加放一层果实，其余包装均相同。
- 6.2.4 标示的等级规格应与包装箱内芒果一致。
- 6.2.5 包装场所、材料要清洁，符合相关卫生要求。

6.3 标志标签

- 6.3.1 标志按照 GB/T 191 规定执行。
- 6.3.2 可以设计自己的标签，要求美观大方，应在标签上标明品种、等级、产地、净重、包装日期及生产者。
- 6.3.3 在包装箱的相同部位，印刷或粘贴标签，标签字迹清晰容易辨认。

7 采后保鲜

- 7.1.1 经筛选处理后的果实保存在 25~30℃、相对湿度 60%~85%，通风良好的库房中存放 5d~10d。
- 7.1.2 对商品果用保鲜药剂浸果 1 min~2 min，晾干后在 13℃以上低温或常温贮藏。高于 30℃，可能引起高温伤害。
- 7.1.3 芒果存放 13 天后，品质呈下降趋势，腐烂程度开始加重，常温存放的果实，宜在采后 15 天内销售完，否则商品价值大大降低。