|  |  |
| --- | --- |
| ICS 65. |  |
| CCS B |  |

团体标准

油茶果采收、脱皮及鲜籽冷藏技术规程

Technical principle of XXXXXXXXX

（送审稿）

2023-09-10发布

2023-10-01实施

贵州省特色食品产业促进会 发布

T/GZXX 0002—2023

目次

[前言 II](#_Toc144912356)

[1 范围 1](#_Toc144912357)

[2 规范性引用文件 1](#_Toc144912358)

[3 术语和定义 1](#_Toc144912359)

[4 油茶果采收 2](#_Toc144912360)

[5 油茶果脱皮 2](#_Toc144912361)

[6 油茶鲜籽冷藏 2](#_Toc144912362)

[7 检验方法 3](#_Toc144912363)

[8 检验规则 3](#_Toc144912364)

1. 前言

本标准依据GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》给出的规定起草。

本标准由贵州大学、贵州恒生源农业开发有限公司、贵州大亨油茶科技有限公司提出。

本标准由贵州省特色食品产业促进会归口。

本标准起草单位：贵州大学、贵州恒生源农业开发有限公司、贵州大亨油茶科技有限公司、贵州布依丽吉油茶实业有限公司。

本标准主要起草人：朱勇、秦礼康、郝占营、缪明锋、陈劲松、田湘祁、胡志焕、李云、徐兵。

油茶果采收、脱皮及鲜籽冷藏技术规程

* 1. 范围

本标准规定了油茶果采收、脱皮及鲜籽冷藏的术语和定义、技术要求和检验方法。

本标准适用于油茶果的采收、脱皮及鲜籽冷藏。

* 1. 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；不注明日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

LY/T 2034 油茶果采后处理技术规程

DB43/T 2444 油茶果机械化剥壳技术规程

* 1. 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1 采收

油茶果采收是收获油茶树上油茶果实的过程。

3.2 脱皮

脱去油茶果实外壳的过程。

3.3 鲜籽冷藏

油茶鲜籽在低温环境下储存的过程，防止短时间内腐败和变质。

* 1. 油茶果采收

4.1 质量要求

油茶果成熟后进行采收，其成熟标志为果皮光滑，色泽变亮，绒毛自然脱落。红皮和青皮类型果实成熟特征参照 LY/T 2034。

4.2 采收期与采收方法

采收时期与采收方法按照LY/T 2034的要求执行。

* 1. 油茶果脱皮

油茶果采收后应在当天进行脱皮处理，脱皮前采用风选筛选组合方式对油茶果进行清理，除去虫蛀果、霉变果及其他异物。采用机械剥壳方式进行脱皮，具有规程按照 DB 43/T 2444 执行。

6 冷藏

油茶鲜籽冷藏按照 LY/T 2034 的要求执行。