

ICS 65.

CCS B

团 体 标 准

T/TSSP 045—2023

油茶果机械化爆蒲及油茶籽干制加工技术规程

2023-12-08 发布

2023-12-15 实施

贵州省特色食品产业促进会 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

 3.1 油茶果机械化爆蒲..... 1

 3.2 油茶籽机械化干制..... 1

 3.3 油茶籽筛选..... 1

4 技术要求..... 1

 4.1 加工工艺..... 2

 4.2 后熟..... 2

 4.3 上料..... 2

 4.4 爆蒲..... 2

 4.5 筛选..... 2

 4.6 破壳..... 2

 4.7 干制..... 2

 4.8 精选..... 3

 4.9 生产加工卫生要求..... 3

5 检验分级..... 3

6 包装..... 3

7 贮藏..... 3

前 言

本文件依据 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》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。

本文件由贵州大学、四川洁能干燥设备有限责任公司提出。

本文件由贵州省特色食品产业促进会归口。

本文件起草单位：贵州大学、四川洁能干燥设备有限责任公司、贵州恒生源农业开发有限公司、贵州黔玉油茶开发有限公司。

本文件主要起草人：朱勇、何光赞、秦礼康、唐颖玲、黄亮、高胜、郝占营、缪明锋、杨波。

油茶果机械化爆蒲及油茶籽干制加工技术规程

1 范围

本文件规定了油茶果机械化爆蒲及油茶籽干制加工技术规程的术语和定义、技术要求、检验分级、包装、贮藏。

本文件适用于油茶果机械化爆蒲及油茶籽干制。

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。

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB/T 24904 粮食包装 麻袋

GB/T 37917 油茶籽

GB/T 8946 塑料编织袋通用技术要求

LY/T 2034 油茶果采后处理技术规程

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1 油茶果机械化爆蒲

采用机械化装置使油茶果开裂，籽粒与果壳分离的加工方法。

3.2 油茶籽机械化干制

采用机械化装置使油茶籽脱水干燥的加工方法。

3.3 油茶籽筛选

采用多级筛选对油茶籽进行分级和除杂的方法。

4 技术要求

4.1 加工工艺

油茶果机械化爆蒲及油茶籽干制工艺流程如图 1。

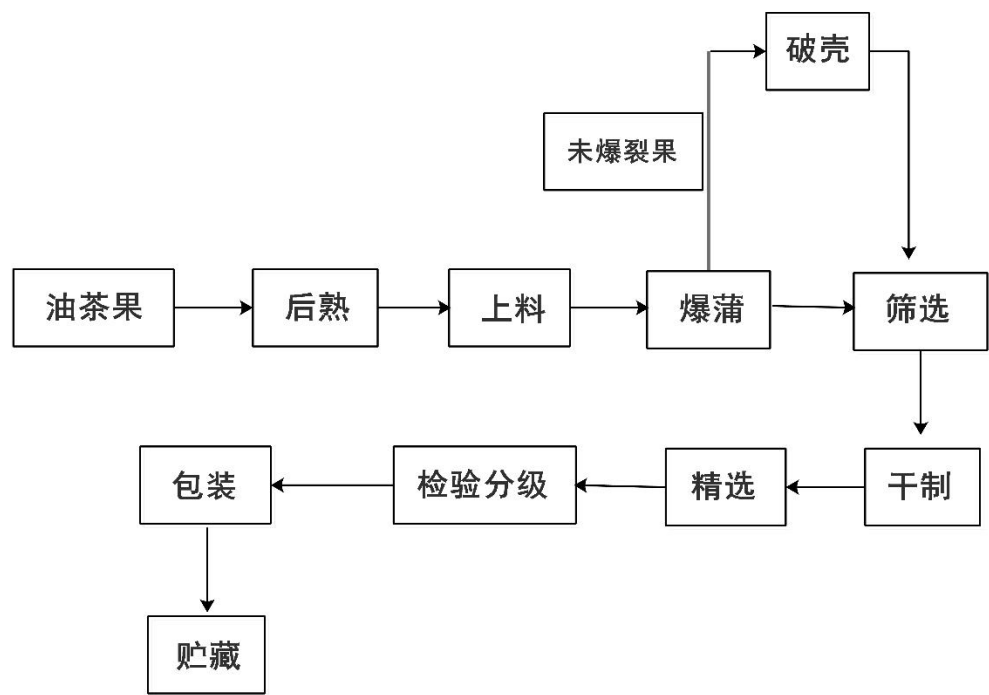


图 1 油茶果机械化爆蒲及油茶籽干制工艺流程

4.2 后熟

将油茶果摊晾在室内水泥地面，使其进一步熟化，连续摊晾时间不超过 7 天。

4.3 上料

采用上料装置将清理后的油茶果输送至爆蒲机。

4.4 爆蒲

油茶果在爆蒲机内依次经过破裂、匀速干燥、加速干燥和减速干燥过程，最终使其爆裂。干燥时通过翻动使油茶果受热均匀。

4.5 筛选

油茶果爆蒲后输送至筛选装置，经多级筛选分离获得油茶籽。

4.6 破壳

未爆裂油茶果输送至破壳机，在机械力作用下完成破壳，之后按 4.5 完成筛选。

4.7 干制

在干燥装置内，采用低温热风使油茶籽脱水，干制油茶籽的含水量按 GB/T 37917 执行。

4.8 精选

干制后的油茶籽送入精选机，经多级精选进一步除去果壳等杂质。

4.9 生产加工卫生要求

符合 GB 14881 规定。

5 检验分级

油茶籽的检验分级按 GB/T 37917 执行。

6 包装

采用双层装袋方式包装，内层使用塑料包装袋，按 GB/T 8946 执行；外层使用麻袋，按 GB/T 24904 执行。

7 贮藏

短期贮藏时，置于常温、清洁、干燥、防潮、防虫、防鼠、无异味的仓房内，不得与有毒有害物质或含水量较高的物质混存；长期贮藏应置于冷库中，按 LY/T 2034 执行。
