

T/BSGC

团 体 标 准

T/BSGC 00x—2023

贵果红阳猕猴桃

Hongyang kiwifruit

（征求意见稿）

202x - xx - xx 发布

202x - xx - xx 实施

贵州省水果行业协会 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
4 质量要求	2
5 指标测定方法	4
6 农残指标	4
7 采摘	4
8 包装	5
9 储藏	5
10 运输	5

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》给出的规则起草。

本文件由贵州省水果行业协会提出，贵州省农业农村厅归口。

本文件起草单位：贵州省植物园、贵州省山地资源研究所、六盘水市农业科学研究院、六盘水市水城区农业农村局、贵州富民果业科技有限公司、六盘水市水城区宏兴绿色农业投资有限公司。

本文件主要起草人：李苇洁、冷云星、苏文文、李涛、韩振诚、杨怡、任春光、吴迪、李良良、张小英、吴佳伟、张诗莹、曾帆、龙幔、李秀亚、熊芳、孙金银、刘宇、张扬。

红阳猕猴桃

1 范围

本文件规定了红阳猕猴桃红阳猕猴桃果品质量分级术语和定义、质量要求、指标测定方法、农残指标、采摘、包装、贮藏、运输，本文件适用于红阳猕猴桃果品质量分级。

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 6195-1986 水果、蔬菜维生素C含量测定法 (2,6 - 二氯酚酚滴定法)

GB/T 40743-2021 猕猴桃质量等级

NY/T 1278-2007 蔬菜及其制品中可溶性糖的测定铜还原碘量法

NY/T 1778-2009 新鲜水果包装标识通则

NY/T 2637-2014 水果和蔬菜可溶性固形物含量的测定折射仪法

DB52/T 1503.12-2020 贵州猕猴桃 第12部分：猕猴桃农药安全使用技术规范

DB52/T 1503.14-2020 贵州猕猴桃 第14部分：红阳猕猴桃果品分级技术规程

DB52/T 1503.16-2020 贵州猕猴桃 第16部分：红阳猕猴桃贮藏保鲜技术规程

DB36/T 1782-2023 “金艳”和“红阳”猕猴桃鲜果品质标准

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

套袋果 bagged fruit

幼果期套果袋生产出的果面光洁、无污染的果实。

3.2

畸形果 malformed fruit

发育异常, 不具有本品种固有果形特征的果实。

3.3

空心果 hollow fruit

中柱出现空心的果实。

3.4

糖酸比 sugar-acid ratio

果实可溶性糖含量与果实可滴定酸含量之比。

3.5

裂果 fruit cracking

果皮上有自然裂痕的果。

3.6

风斑 the wind spot

由于风吹枝、叶磨擦，果面出现疤痕的果实。

3.7

冷害 cold injury

冰点以上不适宜的低温造成果实发生的变色、变味、表面出现凹陷性斑点等现象。

3.8

冻害 frozen injury

冰点以下低温致使果肉结冰所造成的伤害。

4 质量要求

4.1等级

4.1.1基本要求

所有等级的红阳猕猴桃均应符合下列基本要求：

- 完好、新鲜、洁净；
- 无异常外来水分；
- 无异味、无腐烂、无病虫害、无冷害和冻害；
- 充分发育，具有适于市场或贮藏要求的成熟度；
- 可溶性固形物含量 $\geq 6.5\%$ 。

4.1.2等级划分

在符合基本要求的前提下，红阳猕猴桃可划分为特级、一级和二级，各级猕猴桃应符合表1、表2和表3的规定。

表1 红阳猕猴桃（鲜果）感官指标分级

指标	等级		
	特级	一级	二级
果形	圆柱形，果形整齐	圆柱形，果形一致	圆柱形，果形基本一致
果面光洁度	洁净	洁净	洁净/较洁净
果肉颜色	果肉淡黄色或绿色，果心乳白色，横切面有似太阳光的红色放射线。		
果心	无空心、无木栓化	无空心、无木栓化	轻微空心、无木栓化
单果重（g）	≥110	≥90，<110	70≥，<90
可滴定酸含量（%）	≤0.95	≤0.95	≤1
糖酸比	≥12.5	≥11.5	≥10

表2 红阳猕猴桃（鲜果）果面缺陷分级

指标	等级		
	特级	一级	二级
裂果	无	无	无
日灼（日烧病）	无	无	轻微日灼，果面未变褐色
药害	无	无	无
雹伤	无	无	允许果皮愈合良好的轻微雹伤，总面积≤0.02 cm ²
病虫果	无		
虫伤	无虫伤	无虫伤	无虫伤，允许十分轻微伤1处，面积不超过0.01cm
风斑	无	直径不超过0.3cm	直径<0.5cm
注：果面缺陷分级时总体考察，特级不存在缺陷，一级不超过1项，二级不超过2项			

表3 红阳猕猴桃（鲜果）内在品质分级

指标	等级		
	特级	一级	二级
裂果	无	无	无
果实硬度（带皮硬度，kg/cm ² ）	10.6~12.0	9.1~10.5	7.6~9.0
采收时可溶性固形物（%）	≥7.0	≥7.0	≥6.5
干物质含量（%）	≥18	≥18	≥18
抗坏血酸含量（mg/100g）	≥100	≥95	≥85
可溶性糖含量（%）	≥16	≥15	≥14
可滴定酸含量（%）	≤0.95	≤0.95	≤1
糖酸比	≥12.5	≥11.5	≥10

5 指标测定方法

5.1 果形、果面、果肉测定

依据感官测定。

5.2 单果重测定

采用 0.1 g 的天平称量，随机采摘一棵树不同部位的果实 30 个测量后取平均值。

5.3 硬度测定

用果实硬度计测定果实带皮硬度，测量部位为果实赤道面中部。

5.4 可溶性固形物测定

随机取 20 个果实，取单个果实上中下部果汁，混合均匀，取 1ml 过滤液，用数显式手持折光仪测定可溶性固形物含量。

5.5 干物质测定

随机抽取 20 个果实，沿果实赤道中部横切面均匀切取 2 mm 厚的薄片，称重后放入 65 ℃ 烘箱内烘至恒重，称重后取平均值。

干物质含量(%)= 干重/鲜重 × 100%

5.6 抗坏血酸含量

按 GB/T 6195-1986 执行。

5.7 可溶性糖含量

按 NY/T 1278-2007 执行。

5.8 可滴定酸含量

用 NaOH 滴定法测定。

5.9 糖酸比

果实可溶性糖含量与果实可滴定酸含量之比。

6 农残指标

果实中农药最大残留限量按 DB52/T 1503.12-2020 规定执行。

7 采摘

7.1 采摘时间

避免雨天和雨后采收，晴天时，避开高温(应在 30℃ 以下)和有露水的时间采收。

7.2 采收方式

人工采摘，采摘前剪指甲，采摘时戴手套，由外至里，从上至下进行采摘，要轻采、轻放，携带干净消毒的袋子装运，防止碰伤、堆压，采摘的果子及时脱袋。

8 包装

应选择洁净、无毒的材料。说明书：在印刷过程中，应使用无毒、无异味的材料；包装材料：要达到足够的硬度和耐挤压强度；包装内容物的可见部分应代表整个包装的情况，其余按NY/T 1778-2009执行。

9 储藏

红阳猕猴桃储藏按 DB52/T 1503.16-2020 执行。

10 运输

10.1 运输条件

运输工具应清洁、卫生、无异味、无污染、严禁与其他有害、有毒、有异味的物质混装混运。

10.2 运输方式

短距离运输可用卡车运输，应根据实时的天气状况，采取相应的防热、防冻、防雨措施；长距离运输，应采用可调温和调湿的集装箱运输，温度以2℃~10℃为宜。