

# T/MJN

## 团体标准

T/MJN XXXX—XXXX

### 八角磁场干燥技术规范

Technical specifications of magnetic field drying for star anise

(征求意见稿)

在提交反馈意见时，请将您知道的相关专利连同支持性文件一并附上。

XXXX - XX - XX 发布

XXXX - XX - XX 实施

南宁市食品药品安全管理服务协会

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。

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。

本文件由广西农业职业技术大学提出。

本文件由南宁市食品药品安全管理服务协会归口。

本文件起草单位：广西农业职业技术大学、广电计量检测（南宁）有限公司、广西医疗器械检测中心。

本文件主要起草人：孙良广、肖艳、黄忠亮、苏萍、张积华、廖强、黄文靖、方珍文、莫迎、蒙丽琼、黄小芳、罗统梅。

# 八角磁场干燥技术规范

## 1 范围

本文件规定了八角磁场干燥技术的工艺流程技术和要求等。  
本文件适用于以新鲜八角为原料，经清洗后采用磁场干燥的加工。

## 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 5749 生活饮用水卫生标准  
GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则  
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则  
GB/T 191 包装储运图示标志  
GB/T 7652 八角  
DB45/226 地理标志产品 广西八角

## 3 术语和定义

GB/T 7652界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1 磁场干燥

将被干燥的物质放置在一定强度的磁场环境中，利用磁场力与流场和温度场的相互作用达到强化传热和传质的干燥方法。

## 4 原料要求

选用的品种宜选用符合DB45/226规定要求的八角，应新鲜，色泽符合品种应有性状，角瓣粗短、大小均匀、无黑变、无霉变，气味芳香浓郁。

## 5 前处理

用水清洗除去八角表面泥沙及异物，通过感官目测拣选，剔除果梗、枝、茎、昆虫等杂质，杂质理化指标应符合GB/T 7652的要求，清洗用水应符合GB 5749的要求。

## 6 磁场干燥

### 6.1 装仓

将前处理好的八角按照料盘大小容积装入，装填厚度宜5~7cm，摊开使厚度均匀，然后送入磁场干燥仓中，检查仓内各传感器情况是否松动，然后关闭干燥仓门

### 6.2 磁场启动

- 打开磁场强度控制仪，设定磁场强度，鲜八角一般设定于8~10mT之间。
- 观察磁场强度数值及运转情况。
- 当磁场强度达到预设值后，设置预平衡时间30~60min使物料磁场强度保持一致。

### 6.3 控温干燥

- a) 接通温度控制仪，设定仓内空气循环温度，鲜八角一般设定在 50~70℃。
- b) 如有控温程序，控制升温速率宜为 4~6℃/h，监视仓内温度升温情况。
- c) 设定干燥时间为 9~10h，期间可通过观察窗对八角表面颜色变化情况进行观察。

#### 6.4 出仓取料

当干燥时间结束，八角含水率降至12.5%以下时，启动出仓程序降温，待八角降至室温后取出。八角出仓环境湿度小于65%、温度低于30℃。

### 7 包装、标志、运输、贮存

#### 7.1 包装

八角应使用干燥、清洁、无毒、无异味且不影响八角质量的材料包装。

#### 7.2 标志

包装上应标明产地、收获日期、等级与规格、净重及防潮标志等，储存图示标志应符合GB/T 191的规定。

标签应符合GB 7718和GB 28050的规定。

#### 7.3 运输

八角在运输过程中应避免雨淋、日晒。不应与有毒、有害、有异味的物品混运。不应使用受污染的运输工具装载。

#### 7.4 贮存

应储存在通风、干燥，具有防虫、防鼠设施的库房中。堆垛整齐，堆间预留适当的通风通道。不应与有毒、有害、有污染、有异味的物品混放。