

《果蔬采后贮藏保鲜综合技术规范》
(征求意见稿)

编制说明

《果蔬采后贮藏保鲜综合技术规范》编制组

二〇二六年三月

《果蔬采后贮藏保鲜综合技术规范》（征求意见稿）

团体标准编制说明

一、工作简况

（一） 任务来源

本标准由中关村新兴科技服务业产业联盟提出并归口。本标准规定了果蔬采后贮藏保鲜的采收要求、预处理、包装、贮藏管理、运输和检验规则。适用于各类新鲜水果和蔬菜的采后贮藏保鲜及流通环节，涵盖种植基地、贮藏冷库、冷链物流企业、农产品批发市场等相关主体的操作规范。

（二） 起草单位情况

本标准起草单位包括：云南云品农产品初加工有限公司、云南浙滇农业发展有限公司、元谋圆融农业发展有限公司、上海耘林农业发展有限公司、云南云品汇供应链股份有限公司、上海沪滇云品科技有限公司。

（三） 标准编制过程

（1） 成立标准起草组，技术调研和资料收集

2025年12月至2026年1月，为保证制订工作的顺利开展、提高标准的质量和可用性，由起草单位和相关技术专家共同组建了标准起草组，负责对《果蔬采后贮藏保鲜综合技术规范》标准编制进行确定。通过制订工作方案，标准起草组进一步明确了目标要求、工作思路、人员分工和工作进度等。

标准起草组对相关指标和要求进行了调研，搜集了众多果蔬采后贮藏保鲜技术相关的标准、文献、成果案例等资料，着手标准制定。

（2）确定标准框架，形成标准草案

2026年1月，起草小组结合前期的调研和资料，多次召开内部研讨会，形成标准大纲，并邀请了专家和相关企业对标准进行技术指导，对《果蔬采后贮藏保鲜综合技术规范》的标准编制工作重点、标准制定依据和编制原则等形成了共识，同时完成标准草案稿的撰写。

（3）形成标准征求意见稿，开展征求意见

2026年3月，标准起草组对标准草案进行修改完善，包括调整基本原则内容、修改错误用词和格式等，在反复讨论和论证的基础上，修改形成了标准征求意见稿。

二、标准制定的目的和意义

我国是果蔬生产大国，元谋作为重要的果蔬产区，盛产释迦、牛油果、橙子、青枣、葡萄等多种特色果蔬。然而，果蔬采后易因生理衰老、病原微生物侵染等因素导致品质下降、腐烂变质，加之当前果蔬采后贮藏保鲜技术应用缺乏统一规范，不同主体采用的保鲜技术参差不齐，物理、化学、生物等各类保鲜方式的参数设定、使用流程无统一标准可依，导致果蔬采后损失率居高不下，不仅造成严重的资源浪费和经济损失，还制约了产区果蔬产业的规模化、高质量发展。

随着市场对果蔬品质要求的不断提升，以及品牌化建设的迫切需求，

亟需制定一套科学、系统、可操作的果蔬采后贮藏保鲜综合技术规范，整合现有成熟的保鲜技术成果，明确不同果蔬的适配保鲜方案，规范贮运各环节的技术要求，为生产经营主体提供统一的技术遵循，破解采后减损难题，推动果蔬产业全链条提质增效。立项意义体现在：

1、产业减损增效：本标准的制定将明确不同技术处理对释迦、牛油果等果蔬采后品质变化的影响规律，规范物理、化学、生物等保鲜技术的使用方式及参数，形成针对性的贮藏保鲜综合技术方案，有效降低果蔬采后损失率，提升资源利用率和产业经济效益。

2、规范行业发展：当前果蔬采后保鲜领域存在技术应用不规范、效果参差不齐的问题，标准的实施将统一技术要求和操作流程，引导行业主体科学运用保鲜技术，避免不规范使用保鲜剂、不合理设定贮运条件等现象，促进产业标准化、规范化发展。

3、提升产品品质与品牌效益：通过精细化的全产业链采后减损管控技术规范，可有效维持果蔬采后品质，延长货架期，提升产品合格率和优质品率，助力元谋果蔬打造区域公共品牌，增强市场竞争力，推动产业升级。

支撑技术推广应用：标准整合了物理、化学、生物保鲜等多领域的研发成果，将抽象的技术研究转化为具体、可操作的规范要求，便于生产经营主体学习和应用，加速先进保鲜技术的普及，为果蔬产业高质量发展提供技术支撑。

三、标准编制依据

本标准在编制的过程中遵循“先进性、科学性、可操作性”的原则，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。

四、标准主要内容

本标准规定了果蔬采后贮藏保鲜全流程的技术要求。主要技术内容包括：

术语和定义：本文件界定了预冷、气调贮藏两个在果蔬采后贮藏保鲜中核心且常用的术语含义。

采收要求：本文件从成熟度、时间、方法、采后质量筛选四个维度，明确了果蔬采收的具体操作和判定标准。

预处理：本文件规定了果蔬采后清洗、消毒、预冷、涂膜处理的操作方式、适用要求及相关标准依据。

包装：本文件明确了果蔬包装材料的选用标准，以及内包装、外包装的具体要求和包装操作的规范要点。

贮藏管理：本文件对果蔬贮藏设施提出基本要求，同时分别规范了普通冷藏、气调贮藏的管理细则，也明确了窖藏、沟藏等简易贮藏方式的适用对象和操作要求。

运输：本文件从运输工具、装载、运输过程控制、卸货四个方面，规

定了果蔬冷链运输的全流程操作规范。

检验规则：本文件明确了果蔬采后贮藏保鲜环节抽样的方法和数量，检验的具体项目以及批次合格与否的判定规则。

五、重大分歧意见的处理经过和依据

本标准起草过程中无重大分歧。

六、贯彻标准的措施建议

标准只有通过实施才能起作用，如果不能实施，再好的标准也是“一纸空文”，更无法体现它的作用。贯彻实施标准要做好宣传教育工作、有良好的实施方法和检查监督机制。具体来说：（1）加大宣贯力度。利用报纸、电视、电台及微信、微博等各种新媒体，大力宣传，为标准的实施营造良好的社会氛围。（2）加强标准实施反馈。对在标准实施过程中发现的问题及提出的意见，要进行深入探讨和研究，做好标准的修订和完善工作。

七、废止现行有关标准的建议

本标准不涉及现行标准的废止。

八、其他应予说明的事项

无。

《果蔬采后贮藏保鲜综合技术规范》编制组

2026年3月