

ICS 65.020.20

CCS B 05

备案号:

# DB36

## 江西省地方标准

DB36/T 895—2024

替代 DB36/T 895—2015

### 南丰蜜桔采后商品化处理规程

Technical Regulations for Postharvest Commercial Handling of Nanfeng Mandarin

地方标准信息服务平台

2024-03-26 发布

2024-09-01 实施

江西省市场监督管理局 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 采收 .....	2
5 初选与防腐处理 .....	2
6 贮藏 .....	3
7 出库 .....	4
8 分级与包装 .....	4

地方标准信息服务平台

## 前 言

本文件根据 GB/T 1.1-2020 《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写规则》的规则起草。

本文件代替DB36/T 895-2015《南丰蜜桔采后商品化处理规程》，与DB36/T 895-2015相比，除结构调整和编辑性改动外，主要技术变化如下：

- a) 修改了范围（见第1章，2015版第1章）；
- b) 增加了GB/T 19051《地理标志产品 南丰蜜桔》、DB36/T 125《南丰蜜橘包装》、DB36/T 1294《新余蜜桔采后商品化处理规程》规范性引用文件，修改了NY/T 1189《柑橘贮藏》规范性引用文件（见第2章，2015版第2章）；
- c) 删除了可溶性固形物、机械损伤和分级的编写规定（见2015版3.2、3.4和3.7）；
- d) 修改了采收条件（见2015版4.3）；
- e) 修改了初选，并注释了“5.1 瑕疵筛选、5.2 杀菌水清洗、5.3 热风干燥、5.4 防腐保鲜”的内容（见第5章，2015版第5章）；
- f) 修改了贮藏（见第6章，2015版第9章）；
- g) 修改了冷库预冷（见7.2，2015版7.2）；
- h) 修改了出库（见第7章，2015版第10章）；
- i) 修改了分级与包装（见第8章，2015版第8章）；

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。

本文件由江西省农业农村厅提出并归口。

本文件修订单位：江西农业大学、江西省果蔬保鲜与无损检测重点实验室。

本文件主要修订人：陈金印、陈楚英、陈明、万春鹏、向妙莲、刘善军、马巧利、曾教科、彭旋。

——2015年首次发布为DB36/T 895-2015

——本次为第一修订。

# 南丰蜜桔采后商品化处理技术规程

## 1 范围

本文件规定了南丰蜜桔采收、初选与防腐处理、贮藏、出库、分级与包装等技术。  
本文件适用于南丰蜜桔的采后商品化处理、贮藏和运输。

## 2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是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 19051 地理标志产品 南丰蜜桔

NY/T 2389 柑橘采后病害防治技术规范

DB36/T 125 南丰蜜橘包装

DB36/T 126 南丰蜜橘贮藏保鲜

DB36/T 1294 新余蜜桔采后商品化处理规程

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

**采后商品化处理 Postharvest commercial handling**

果实采收后的再加工再增值过程，包括挑选、清洗、分级、预冷、包装等技术环节。

### 3.2

**预冷 Pre-cooling**

将新鲜采收的果实在入库贮藏或是装车运输前散除其所携带的田间热，将其品温尽快冷却到适合低温贮藏和运输的过程。

### 3.3

**畸形果 Deformity fruit**

果实有不正常的明显凹陷或突起，以及外形缺陷。

### 3.4

**烂果 Decay fruit**

遭受病原菌的侵染，导致细胞分离、组织崩溃，部分或全部丧失食用价值的果实。

### 3.5

### 通风库贮藏 Ventilation storage

采用自然通风系统和隔热材料建造库房贮藏果实的一种简易方式。

## 4 采收

### 4.1 品种（系）选择

适宜贮藏品种应选择中晚熟小果型品种（系）。

### 4.2 采收工具

4.2.1 果篮：大小适中，内壁光滑或内垫柔软物。

4.2.2 果剪：圆头平口，刀口锋利。

### 4.3 采收时期与要求

4.3.1 采收前 15 d 内，应停止灌水、喷水。

4.3.2 鲜销果在果实正常成熟，表现出本品种固有的品质特征，果面转为黄色或橙红色、着色率大等于 95%。贮藏果比鲜销果适当提前 10 d~15 d，果面超过 3/4 转色，宜在盛花后 190 d~200 d 采收。

4.3.3 采收期间，遇霜、露、雨水未干和雾天不采收，大雨后晴天隔 2 d 采收，阴天隔 3 d 采收。

### 4.4 采收方法

4.4.1 由外到内，由下而上依次进行。

4.4.2 采果者应剪平指甲，采果时不可攀枝拉果，采用一果两剪法，即第一次果实留长梗剪下，第二次齐果蒂将果梗剪截平整，做到轻拿轻放，防止机械损伤。

4.4.3 伤果、落地果、泥浆果、病虫果、畸形果、烂果应另外放置，带离果园集中处理。枝梢等杂物不宜混在果中。

## 5 初选与防腐处理

### 5.1 瑕疵筛选

果实采摘后，从采果篮转入果品周转箱里，人工对果实进行筛选，剔除畸形果、伤果、病虫果。

### 5.2 杀菌水清洗

果实初选完毕后，采用含 1%-2% 的碳酸氢钠或 1.5% 碳酸钠的流动水清洗 3 min，迅速除果实表面杂菌、污垢和油脂，保证果面外观品质和卫生，防止贮藏过程中的霉变和腐烂。

### 5.3 防腐处理

果实采后防腐保鲜应符合南丰蜜桔生产的要求，具体按 NY/T 2389 规定执行。

### 5.4 热风干燥

在烘干机里借助离心机吸收游离的空气后，对其加热形成 30℃~35℃ 热风对南丰蜜桔的果皮完成热风干燥作业。

### 5.5 自然预冷

将防腐处理后的果实置于通风条件良好、地面干燥、没有阳光直射的室内2 d~3 d, 果实失重率达3%~5%为宜。

## 6 贮藏

### 6.1 库房

#### 6.1.1 库房的选择与要求

通风库房应具有良好的通风换气条件和保温保湿能力;冷库贮藏库房有良好的隔热和制冷设备。贮藏期超过60 d,宜选择冷库贮藏。贮藏库房应堵塞鼠洞,严防鼠害。

#### 6.1.2 库房的消毒

具体按DB36/T 126和DB36/T 1294规定执行。

### 6.2 方法

#### 6.2.1 通风库

##### 6.2.1.1 堆贮

应用果框装果,框体上层留8 cm~10 cm空间,底层垫高10 cm左右,框与框之间留2 cm~3 cm空间,堆高8层~12层为宜。每垛之间需留0.6 m~1.0 m的过道。

##### 6.2.1.2 架贮

在库内安装竹架、铁架、水泥架等。架宽1 m~1.5 m,多层,最上层离库顶1 m以上。

##### 6.2.1.3 入库后管理

6.2.1.3.1 入库初期(入库后前2周)应以降温排湿为主,除雨、雾天外,应定时打开通风窗,温度应控制在10℃以下,相对湿度则应控制在85%~90%;贮存中期应定时通风换气,当气温低于5℃时,应关闭通风口,加强室内防寒保暖,午间通风换气;贮存后期:当库外气温升至20℃以上时,白天应紧闭通风口,早上或晚上通风换气。当库房内相对湿度降到80%以下时,应加盖塑料薄膜保湿或库内洒水增湿。

6.2.1.3.2 贮藏期内每隔15 d~20 d检查库内空气清新程度以及果实病变腐烂、失重、浮皮等情况,如有烂果应及时挑出处理。

#### 6.2.2 冷库

##### 6.2.2.1 冷库预冷

果实入库前应经2 d~3 d充分预冷降温,梯度式降温具体按如下操作:10℃~15℃预冷24 h~48 h,8℃~10℃预冷12 h~24 h,每次果品入库量不得超过总库存量的1/3。

##### 6.2.2.2 入库后管理

冷库库温应保持在4℃~5℃,相对湿度85%~90%。贮藏期内每隔15 d~20 d通风换气,排除过多的二氧化碳及其他有害气体;同步抽样检查果实病变腐烂、失重、浮皮等情况,遵循每垛果实的上、中、下随机取果的抽样原则,如有烂果应及时挑出处理。

## 7 出库

### 7.1 分批出库

根据果实贮藏过程中品质变化 and 市场需求，贮藏果实应适期分批出库。

### 7.2 库存期

通风库贮藏南丰蜜桔果实宜在贮藏 60 d 前出库；冷库贮藏南丰蜜桔果实宜在贮藏 90 d 前出库。

## 8 分级与包装

### 8.1 分级

分级及等级按 GB/T 19051 规定执行。

### 8.2 包装

按 GB/T 19051 和 DB36/T 125 规定执行。

---

地方标准信息服务平台