

ICS  
B 61  
备案号：-2014

# DB36

## 江西省地方标准

DB 36/ T —2014

### “金魁”猕猴桃生产技术规程 第3部分：采收及贮藏

Technical Regulations for Kiwifruit Growing of Jinkui

Part 3: Harvest and Storage

(征求意见稿)

2014 - XX - XX 发布

2014 - XX - XX 实施

江西省质量技术监督局 发布



## 目 次

前言 .....	II
1 范围 .....	1
2 规范性引用文件 .....	1
3 采收 .....	1
3.1 果实采收成熟度要求 .....	1
3.1.1 手持式折光仪测定果实可溶性固形物含量 .....	1
3.1.2 数显式折光仪测定果实可溶性固形物含量 .....	1
3.2 采收要求 .....	1
3.2.1 采收者要求 .....	1
3.2.2 采收时天气要求 .....	2
3.2.3 分期分批采摘 .....	2
3.2.4 采收方法 .....	2
4 采后处理 .....	2
4.1 分级包装 .....	2
4.2 贮藏保鲜 .....	2
4.2.1 贮藏库 .....	2
4.2.2 贮果用具 .....	2
4.2.3 贮藏方式 .....	2
4.2.4 贮藏要点 .....	3
4.2.5 库房管理 .....	3
4.3 催熟 .....	3
4.3.1 自然催熟 .....	3
4.3.2 人工催熟 .....	3

## 前 言

本标准按照GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》编制。

本标准分为3个部分：

- 第1部分：土壤营养
- 第2部分：树冠管理
- 第3部分：采收及贮藏

本标准由江西省科技厅提出。

本标准农业厅归口。

本标准由江西省质量技术监督局批准。

本标准起草单位：江西省山江湖开发治理委员会办公室、江西农业大学、江西省奉新县猕猴桃研究所。

本部分主要起草人：黄春辉，徐小彪，严玉平、陈葵、戴星照、鄢帮有、刘科鹏、冷建华、涂贵庆、李帮明等。

## “金魁”猕猴桃生产技术规程 第3部分：采收及贮藏

### 1 范围

本部分规定了金魁猕猴桃采收及贮藏的基本要求。

本部分适用于金魁猕猴桃。

### 2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本部分的引用而成为本部分的条款。凡是注日期的引用文件，其随后所有的修改单（不包括勘误的内容）或修订版均不适用于本部分，然而，鼓励根据本部分达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件，其最新版本适用于本部分

NYT 1794-2009 猕猴桃等级规格

### 3 采收

#### 3.1 果实采收成熟度要求

果实可溶性固形物含量达6.6%以上，约谢花后189-196天。

果实可溶性固形物含量可用手持式折光仪或数显式折光仪测定。

##### 3.1.1 手持式折光仪测定果实可溶性固形物含量

测定步骤如下：

①调零 打开手持式折光仪盖板，用干净的纱布或卷纸小心擦干棱镜玻璃面。在棱镜玻璃面上滴2滴蒸馏水，盖上盖板。于水平状态，从接眼部处观察，检查视野中明暗交界线是否处在刻度的零线上。若与零线不重合，则旋动刻度调节螺旋，使分界线面刚好落在零线上。

②测定样品 打开盖板，用纱布或卷纸将水擦干，然后如上法在棱镜玻璃面上滴2滴果汁，进行观测，读取视野中明暗交界线上的刻度，即为果汁中可溶性固形物含量（%），重复三次。

③结果计算 计算3次读数的平均值，得到样品的可溶性固形物含量。

##### 3.1.2 数显式折光仪测定果实可溶性固形物含量

①调零 用干净的纱布或卷纸小心擦干棱镜玻璃面。在棱镜玻璃面上滴2滴蒸馏水，按ZERO键进行调零。

②测定样品 用纱布或卷纸将水擦干，把果汁滴在玻璃面上，按READ键，显示的数字即为果汁中可溶性固形物含量（%），重复三次。

③结果计算 计算3次读数的平均值，得到样品的可溶性固形物含量。

#### 3.2 采收要求

##### 3.2.1 采收者要求

采前工作人员剪短、剪平指甲，戴上手套。

### 3.2.2 采收时天气要求

选择晴朗天气采果，雨天和雨后或露水未干的早晨及中午太阳直射高温时，不宜采摘。

### 3.2.3 分期分批采摘

### 3.2.4 采收方法

采果者挂一帆布袋在身体前部，装满果实后，将采下的果实逐个放入已垫软物的果筐内，轻采轻放。

## 4 采后处理

### 4.1 分级包装

采收后及时进行分级包装，或运到预冷场地从速进行分级包装。采果后用木箱、箩筐、纸箱等硬物容器装运，不得用麻袋、编织袋等软物盛放。果实按下表标准进行分级，次品不贮藏。分级指标参考表1或参考NYT 1794-2009 猕猴桃等级规格

表1 分级指标

指标名称	特级	一级	二级	次品
单果重/g	≥90	70-90	60-70	
外观	果形端正、绒毛基本无损失、无病斑、无可见果皮缺损	果形端正、绒毛轻微损失、少量病斑、果皮缺损不超过1cm <sup>2</sup>	果形端正、绒毛少量损失、少量病斑、果皮缺损不超过2cm <sup>2</sup>	果形不正或畸形、绒毛损失多、可见病斑、果皮缺损超过2cm <sup>2</sup>

### 4.2 贮藏保鲜

#### 4.2.1 贮藏库

有制冷设备，保温、保湿性能好。贮藏前库房应打扫干净，用具洗净晒干，在入库前一周用500倍50%多菌灵或70%甲基托布津，或用1%-2%福尔马林喷洒消毒。在入库前24 h敞开门，通风换气，入库前应进行调试。金魁猕猴桃鲜果贮藏指标要求为库温0℃-3℃，库内空气相对湿度保持至95%。

#### 4.2.2 贮果用具

用于贮藏果实的板条木箱、塑料箱，其内壁必须平整，宜衬垫软物，容量为10 kg-15 kg。

#### 4.2.3 贮藏方式

箱贮：在装猕猴桃的条箱或塑料箱底加垫软物，并在箱内衬上保鲜膜，然后放入果实。装箱时不宜装满，容器上方保留5 cm的空间。果箱在房内呈“品”字形堆码，箱间留5 cm-10 cm间隙，堆间留80 cm-100 cm宽的通道，四周与墙壁相隔30 cm-40 cm。果箱堆放高度视容器的耐压程度而定，但最高层箱距离库顶需有50 cm以上的空间。

架贮：用木架、铁架等，架的宽度以两人能操作方便为度，层数以便于操作为宜，但最高层距离库顶应不少于50 cm。

#### 4.2.4 贮藏要点

果实入库前库温要稳定在0℃左右。

为防果实带来的田间热使库温迅速上升，每次入库的果品不宜过多，以总贮藏量的10%-15%为宜，待库温稳定在0℃左右时，再进行下一次的入库。

不同等级、不同时间入库的果实，应进行分库分垛进行堆码贮藏，不能与释放乙烯的水果混放。

#### 4.2.5 库房管理

果实入库后要检查果实的品质、库房的温、湿度变化以及其它异常情况，并作好记录，出现问题，及时处理。

果实在贮藏期间发现烂果应及时挑出，以免影响其它果实。

果品出库上市或向外地调运时，如果库外温度过高，果品表面会出现凝结水珠现象，容易引起腐烂，应采取逐步升温的办法，使果实在高于库温但低于气温的缓冲间中放置一段时间，然后再出库上市或调运。

根据果品贮藏情况要定期给库内和包鲜袋内换气，以便排除对果品贮藏不利的气体（乙烯）。在通风换气时，为能减缓库房温度的升高，必须同时开启制冷机械。

### 4.3 催熟

#### 4.3.1 自然催熟

将果实置于较高温度处催熟。堆放的果实，用厚度0.05 mm的聚乙烯薄膜把整堆包封起来，利用果实自身释放的乙烯催熟。

#### 4.3.2 人工催熟

用1000 ppm的乙烯利浸果2 min。