

DB33

浙江省地方标准

DB33/T XXXXX—XXXX

香榧采收与初加工技术规程

Procedure of harvest and preliminary processing of torreyia grandis seeds after
post-harvest

(报批稿)

XXXX - XX - XX 发布

XXXX - XX - XX 实施

浙江省市场监督管理局

发布

前 言

本标准根据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。

本标准由浙江省林业局提出。

本标准由浙江省林业标准化技术委员会归口。

本标准起草单位：浙江农林大学、浙江诸暨市冠军食品有限公司、浙江老何香榧有限公司、东阳康大实业公司、中国计量大学、宁波瑞轩农业科技有限公司。

本标准主要起草人：宋丽丽、喻卫武、吴家胜、胡渊渊、金航标、童品璋、高关兴、陶菲、索金伟、邬玉芬、潘春霞。

香榧采收与初加工技术规程

1 范围

本标准规定了香榧种实的采收、脱蒲、种籽后熟处理、清洗晒制、贮藏和炒制等技术要求。
本标准适用于榧树属植物 (*Torreya grandis*) 榧树和香榧。

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标准必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期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
LY/T 1773 香榧籽质量要求

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

后熟处理

种籽在一定温度、湿度状态下，通过代谢活动（主要是呼吸作用）引起单宁氧化沉淀，使单宁固化、种衣结块，从而起脱涩、促进脱衣的作用。

4 采收

4.1 时间

一般在9月上中旬采收，因天气和区域不同而略有变化。

4.2 原则

完熟采收。假种皮由绿变黄绿或淡黄色，易与种核分离，假种皮开裂露出种籽时进行采收。

4.3 方法

4.3.1 分批采摘法。待整株树上的种实开裂达到1/3后开始采摘，宜分2次~3次采完。

4.3.2 自然脱落法。自然脱落的香榧可用采收网及时收集。

4.4 装运

采收、运输过程中，宜用竹筐、竹篓等透气好的工具盛放香榧种实，避免使用塑料编织袋等不透气工具。

4.5 脱蒲

采收后应及时脱除假种皮。不能立即去除假种皮的，应分批堆放，堆放前及时去除热量和水分，堆放高度不宜超过15 cm，堆放时间1天~3天。

5 后熟处理

5.1 场地

选择室内落地通气阴凉处堆放。

5.2 堆置

脱蒲后的种籽按照采收时间分批堆置。厚度一般为20 cm~35cm。

5.3 覆盖保湿

采用通气保湿的覆盖材料，一般使用润湿的稻草、黑纱等，覆盖厚度3 cm~5 cm。后熟期间堆温不超过30℃，湿度保持90%左右。

5.4 翻堆

后熟前期，宜间隔2天~3天翻堆1次，后期可适度加大翻堆间隔时间。

5.5 后熟时间

20天以上，因环境温度、湿度以及种籽成熟度而略有不同。当种籽种衣由紫红色转为黑褐色，种籽剖开后可见明显胚芽，后熟完成。

6 清洗晒制

后熟完成后，选择晴天进行水洗，洗净沥干后利用自然光晒制，晒制时防止种壳开裂，种仁含水率12%左右。

7 贮藏

装袋贮存于通风、干燥、阴凉、清洁的仓库内，不得与有毒、有异味、有腐蚀性、潮湿的物品混贮，堆放在垫板上，且离地10 cm以上，离墙20 cm以上，中间有通道。

8 炒制

8.1 原料要求

原料要求应符合LY/T 1773的规定。

8.2 流程

第一次炒制 → 浸盐 → 第二次炒制 → 成品。

9 模式图

香榧种实采收与初加工模式图见附录A。

附 录 A
(资料性)
香榧种实采收与初加工模式图

香榧种实采收与初加工模式图见图A.1。



图 A.1 香榧种实采收与初加工模式图