ICS 11.080
C59

# DB21

# 辽 宁 省 地 方 标 准

DB 21/ XXXXX—2019

# 黑果腺肋花楸贮运技术规程

Technical regulation of Aronia melanocarpa storage and transportation

（报批稿）

（本稿完成日期：2019.10.16）

2019－XX－XX 发布　　2019－XX－XX 实施

辽宁省市场监督管理局　　发 布

# 前　　言

本标准按照GB/T1.1-2009给出的规则编写。

本标准由辽宁省农村农村厅提出并归口管理。

本标准的起草单位：沈阳农业大学、辽宁富康源黑果花楸科技开发有限公司。

本标准主要起草人：辛广、章印、陈世富、李斌、孙炳新、孟宪军、穆晶晶、邢建国、智红涛。

本标准发布实施后，任何单位和个人如有问题和意见建议，均可以通过来电和来函等方式进行反馈，我们将及时答复并认真处理，根据实际情况依法进行评估及复审。

归口管理部门通讯地址：辽宁省农业农村厅（沈阳市和平区太原北街2号），联系电话：024-23447862

标准起草单位通讯地址：沈阳农业大学（沈阳市沈河区东陵路120号），联系电话：024-88487055

# 黑果腺肋花楸贮运技术规程

## 1 范围

本标准规定了黑果腺肋花楸采收、挑选分级，包装，贮前准备，入库，贮藏，抽检与运输的技术要求。

本标准适用于栽培的黑果腺肋花楸的采收与贮运。

## 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 8855 新鲜水果和蔬菜的取样方法

GB/T 26432 新鲜蔬菜贮运与运输准则

GB/T 26901 李贮藏技术规程

GB/T 29372 食用农产品保鲜贮运管理规范

NY/T 1778 新鲜水果包装标示通则

NY/T 2000 水果气调库贮藏通则

## 3 采收

### 3.1 采收时期

开花后 145d～160d 果实营养指标和生长指标最优。此时间段采收，既达到了采收品质，又保证了产量 。

### 3.2 采收时间

在晴天（气温较低）或阴凉天气条件下采收，避开雨天、雨水未干和高温时间采收。

### 3.3 采收成熟度

果皮表面呈紫黑色，果肉呈暗红色，可溶性固形物含量达到 15%～16%，为适宜采收成熟度。

### 3.4 采收方法

采收时应戴手套或指套，将黑果腺肋花楸带果柄完整采摘下，做到轻摘、轻放，避免机械损伤；盛果容器符合 NY/T 1778 的要求，装果高度不超过 5cm，容器底部垫柔软洁净缓冲物。

摘下的黑果腺肋花楸果实及时转移到预冷场所。来不及转移时，放在阴凉、通风的场所，避免日晒或雨淋。

## 4 挑选分级

采摘后，按GB/T 26432的要求剔除有机械损伤、裂果、软化、老化、枯萎、病虫害和畸形的果实，在阴凉通风处，操作人员戴洁净软质手套挑选分级，避免果实机械损伤。

## 5 包装

采后果实按照同一产地、同一品种、同一等级、同一批次装入有内衬微孔保鲜袋的纸箱或塑料箱中，每箱装量不超过 20kg，装果高度不超过 30cm；塑料箱或纸箱应干燥洁净、无不良气味、安全无毒、结实、坚固承压。

## 6 贮前准备

### 6.1 库房清扫消毒

贮藏前对库房、包装容器、工具等进行清洁和按NY/T 2000要求消毒处理。

### 6.2 冷库降温

贮藏入库前1d～2d，应提前预冷至0℃；冷冻贮藏应将库温降至-10℃左右。

### 6.3 果品预冷

采收后果实尽快（4h 内）内完成挑选并进行预冷。预冷时包装箱和内衬微孔保鲜袋应敞口，预冷方式可采用冷库预冷、压差预冷、冷水预冷等，在 6h 内使果温降至 0℃～2℃。预冷结束后，扎紧袋口，封好包装箱。

## 7 入库堆码

### 7.1 果品入库

经预冷后的果实可直接入库贮藏，入库方式按照GB/T 29372中的6.1规定执行。

### 7.2 堆码

库内堆码方式按照GB/T 26901中的4.5规定执行。

## 8 贮藏

### 8.1 贮藏方式

若鲜食果实采用冷藏贮藏方式；若加工用果采用冷冻贮藏方式。

### 8.2 贮藏条件

冷藏贮藏库温为-1℃±0.5℃；冷冻贮藏库温为-18℃。贮藏相对湿度为 90 %～95 %。

### 8.3 通风管理

冷藏库每 5d 通风换气 1 次，垛间风速推荐为 0.25m/s～0.35m/s。

## 9 抽检

贮藏期间，从库房不同位置取样抽检，按照GB/T 8855的规定执行。随机取样应不少于100个果实，逐果检查，以腐烂果数占检测果总数的百分比计算；检测质量变化情况，及时发现并挑出霉烂果实。若腐烂果＞5%，及时销售；若腐烂果≤5%，可继续贮藏。

## 10 运输

### 10.1 出库标准

出库时果实面亮泽圆润，基本保持其固有的风味和鲜度。

### 10.2 运输方式

采用非控温运输方式时，应采用覆盖物遮盖，并根据天气情况做好相应的散热、防冻、防雨等措施。采用冷链运输方式时，应保持果实冷藏或冷冻状态不变，冷藏车内温度应控制在0℃±0.5℃。

### 10.3 运输设备

应按照GB/T 29372中的7.1规定执行。

### 10.4 贮藏记录

记录黑果腺肋花楸果实产地、批次、库房消毒、入贮时间、出库时间，定时记录贮藏温度、湿度和出库时间，贮藏记录最低保存 2 年。