ICS 65.020.01
CCS B00/09

团　　体　　标　　准

T/HNSGJXH 0038—2024

涟源涟红 柑橘采后商品化处理和贮藏保鲜技术规程

Code for storage and postharvest commercial handling of Lianyuanlianhong Citrus

（征求意见稿）

在提交反馈意见时，请将您知道的相关专利连同支持性文件一并附上。

2024－XX－XX 发布　　2024－XX－XX 实施

湖南省柑橘协会　　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
3.1 “涟源涟红”柑橘 1
3.2 采后商品化处理 1
4 采收 1
4.1 采收准备 1
4.2 采收时期 1
4.3 采收方法 1
4.4 采收要求 2
5 初选 2
6 保鲜处理 2
7 发汗 2
8 分级与包装 2
8.1 分级 2
8.2 包装 2
9 贮藏 2
9.1 贮藏场所 2
9.2 贮藏方法 2
10 出库 2
11 运输 3

前　　言

本文件按照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。

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。

本文件由涟源市农业农村局提出。

本文件由湖南省柑橘协会归口。

本文件起草单位：湖南省农情分析研究中心、湖南省园艺研究所、湖南省农业广播电视学校、永州市零陵区经济作物工作站、安仁县农作物服务中心、湖南省微生物研究院

本文件主要起草人：伍娟、符红艳、谭一丁、龙翠云，胡凌云、李玲玲、韩健、周宇、罗赛男、张文

涟源涟红 柑橘采后商品化处理和贮藏保鲜技术规程

1 范围

本文件规定了“涟源涟红”柑橘的术语和定义以及采收、发汗、初选、保鲜、分级与包装、贮藏、出库、运输等内容。

本文件适用于“涟源涟红”柑橘采后商品化处理和贮藏保鲜。

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文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应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。

GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
NY/T 393 绿色食品农药使用准则
NY/T 658 绿色食品 包装通用准则
NY/T 1189 柑橘贮藏
NY/T 5015 无公害食品柑桔生产技术规程
T/HNSGJXH 0028-2024 涟源涟红 柑橘公用品牌管理规范
T/HNSGJXH 0029-2024 涟源涟红 柑橘鲜果质量要求

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1 “涟源涟红”柑橘 Lianyuanlianhong Citrus

“涟源涟红”柑橘是指东经110°至114°、北纬25°至26.5°之间，涟源市特定生态环境范围内生产的金秋砂糖橘、温州蜜柑、脐橙等早中熟鲜食品种及玳玳酸橙、瓯柑、金柑等加工品种为主的产品。

3.2 采后商品化处理 postharvest commercial handling

果实采收后采取的一系列处理措施，包括采收、发汗、初选、保鲜处理、分级与包装、贮藏、出库、运输等。

4 采收

4.1 采收准备

提前准备好果剪、果篓(篮)、手套、人字梯、周转箱等。果篓内侧垫软质衬垫，所有物品提前进行消毒、晾干。

4.2 采收时期

果实达七、八成熟，呈现出本品种固有的品质特征（色泽、香味、风味和口感等）时采收。

4.3 采收方法

采用一果两剪法，首先留长果柄剪下，第二剪齐果蒂剪平。采下的果实轻轻放入果篓。先从树冠下部和外部采起，逐渐向上向内采摘。

4.4 采收要求

采收前适当控水，采收应在良好天气、果实表面无水分时进行，不宜在雨天、雾天、雪天、大风等天气采收。搬运装满果的果篓时应轻拿轻放，保护果子不受损伤，病虫果和机械伤果随时与好果分开装筐。采收后及时运回仓库病虫危害果、烂果也要带离果园集中处理。

5 初选

将畸形果、伤果、病虫害果选出。选果人员应戴上手套，避免指甲划伤果实。

6 保鲜处理

果实初选后，用药剂进行浸果处理，时间2分钟，浸泡后取出后放入果筐晾干。 所用药剂的类型、剂量应属于国家登记允许使用的范畴。药剂使用应符合符合 GB 2763、NY/T 393、NY/T 5015 有关规定。

7 发汗

果实应在阴凉通风处进行发汗处理，失水率在 3%以内。

8 分级与包装

8.1 分级

按果品外观和理化指标分级，不同规格果实不得混杂，以保证果实整齐度。应符合T/HNSGJXH 0029的规定。

8.2 包装

按NY/T 658、NY/T 1189和T/HNSGJXH 0028的规定执行。

9 贮藏

9.1 贮藏场所

采用通风库或冷库贮藏库贮藏。果实入库前，应用10%石灰水或硫磺熏烟等进行环境消毒处理。通风库应具有良好的通风换气条件和保温保湿能力，冷库贮藏库有良好的隔热设备和制冷设备。

9.2 贮藏方法

9.2.1 通风贮藏

选在升降温慢、保湿强、易通风换气、较干燥的地方进行贮藏。堆码6层～8层，高度2 m～2.5 m，地下垫木板。

9.2.2 冷库贮藏

冷库保持库温6 ℃～8 ℃，相对湿度85%～90%。定期通风换气，定期抽样检查果实，每垛果实的上、中、下随机取果检查。

10 出库

应根据果实贮藏过程中品质变化和市场需求，适期分批出库。出库时的鲜果基本保持其新鲜度，果实无明显失水、表皮皱缩现象。通风库贮藏时，果实的贮藏期限不宜超过30 d。冷库贮藏时，果实的贮藏期限不宜超过60 d。

11 运输

运输工具应保持清洁、干燥、无异味，使用前应杀菌消毒。长途运输应采用具有制冷设备的运输工具，温度应控制在6 ℃～8 ℃，湿度控制在85%～90%。搬运过程应轻拿轻放，严禁乱丢、乱掷、乱抛。