

湖南省农业技术规程

HNZ084-2015

葡萄果实采收技术规程

Technical regulations of grape harvesting

湖南省农业农村厅发布

发布日期：2015年12月31日

葡萄果实采收技术规程

为规范葡萄果实采收技术，制定本规程。

1 产量测算

测产首先应统计各品种的种植面积（区分初挂果、丰产挂果），再通过现场采样调查亩产量。测产应当在葡萄二次膨果充分完成后进行，根据不同品种、不同地段、不同架式、不同树龄、不同密度，分别选取 10 株代表性植株，将其全部采收，统计穗数，称重，算出单株平均产量，按每亩产量（kg）=单株产量（kg）×每亩株数，计算单位面积葡萄产量。

2 制定采收计划

2.1 质量检测

查看生产过程中农药使用记录，农药使用的浓度、频率、安全间隔期是否符合 GB 4285-1989。对葡萄果品进行农残检测，检测结果应符合 GB18406 规定的标准才可采收。

2.2 采收时间、采收量的确定

葡萄果实成熟 30 天前，根据产量测算及浆果成熟标准预测分批采收的量和时间。严格按浆果成熟标准采摘成熟果穗，当果实达到该品种固有的色香味时即为最佳采收期。并根据栽培品种、种植面积、果品质量、生产规模和市场状况与销售部门进行沟通来制定采收计划与销售计划，确定采收开始期、结束期和日采收量，一般一个品种的整个采收时间不超过 20~30 天。

3 采收前的准备

3.1 工具

根据生产规模，准备采果剪、采果箱或筐、吸水纸或柔软的缓冲材料、园内运输工具、车辆等，并对其进行清洁和消毒。

3.2 场地

根据生产规模、规划建设配套建筑设施，包括存放车间、分级车间、包装车间、质量检验检测室等。采收前对各个场地进行清洁、整理、消毒等工作。

3.3 采后处理用具及材料

准备采后处理用具及材料材料，包括修果剪、内衬塑料袋、衬垫纸、捆扎带、胶水、包装箱等。

4 采收

4.1 摘除果袋

黄色品种、白色品种和易着色的品种，可在果实采收前 3~4 天摘除果袋，不易着色的品种一般在果实采收前 10~15 天摘除果袋。除袋前，先打开果袋底部，使果袋成伞状，5~7 天后再将果袋全部摘除，摘除的果袋统一回收处理。具体方法参照国家标准 NY/T 1998-2011。

4.2 采收方法

采果前，技术员应根据果实成熟度标记需采果穗，防止误采未熟果。

采收时为了保护果粉，尽量避免用手接触果面，一手持果穗梗，另一手握采果剪，在离果柄基部约 3cm 处剪断，轻采轻放，尽量避免使果实发生机械伤害。采装容器应清洁干燥，在底部垫 4 层吸水纸或柔软的缓冲材料，然后将采收的果穗平放在采摘箱或筐中，采摘箱或筐宜浅而小，放置果穗不超过 2 层，每箱或每筐装 5~8kg 为宜，按果粒大小、外观品质等标准预分级，放置于不同采摘箱或筐中。

采收时应选择天气晴朗、气温较低的早晨，在露水干后进行，一般在上午 10 时以前或下午 4 时以后至傍晚采收。阴雨天、大雾天均不宜采收，如遇雨天，在停雨两天后方可采收。

果实随采、随运，采后不宜在田间停留，避免日晒雨淋。采果箱或果筐上加遮盖物，以减少果实的田间辐射热。

5 采后商品化处理

5.1 修整与分级

鲜食葡萄商品性要求高，分级前必须对果穗进行修整，达到穗形整齐美观。修整果穗是将青粒、小粒、病果、虫果、破损果、畸形果等影响果品质量的果粒，用修果剪细心剪除；对超长穗、超大穗、主轴中间脱粒过多或分轴脱粒过多的稀疏果穗等，进行适当分解，以美化穗形。修整一般与分级结合进行，边修整、边分级，一次到位。鲜食葡萄的分级参照附件 1，NY/T470-2001 中的规定执行。

5.2 包装与质量追溯标签

5.2.1 包装

包装材料主要有包装箱（纸制箱、塑料箱）、衬垫纸和捆扎带等。衬垫纸、捆扎带、胶水等物

应清洁、无毒，衬垫纸柔软有韧性。严禁使用国家明令禁止使用的物质和包装材料。包装标识注明应符合 NY/T1778-2009 的规定。

采后的葡萄应在冷凉环境下装箱，避免风吹、日晒和雨淋。果箱中放入的果穗不宜放置过多过厚，一般放 1~2 层为宜。同一批次的果箱应装入同品种、等级以及成熟度一致的果实。为防止运输途中葡萄晃动，装箱时应将葡萄果穗分层挨紧，但不要挤压，并在箱内放入洁净、无污染的缓冲物，如薄纸等。一级葡萄果品用带孔的葡萄专用保鲜袋单穗包装，整齐摆放在单层包装箱内。

5.2.2 质量追溯标签

每箱产品放入质量追溯标签，包括葡萄产地、品种、数量、采收日期、质量等级、质量负责人及生产者的信息和联系方式。

6 采收档案

6.1 采果记录

各园区的每次采果情况应逐项如实记载，记载方法与内容见表 1。

表 1 采果记载表

园地名称				面积(亩)			
序号	葡萄品种	小区	面积	采收时间(年、月、日)	重量(kg)	记载人	备注
1							
2							
...							

6.2 包装记录

采果包装过程应逐项如实记载，记载方法与内容见表 2。

表 2 包装安全记载表

园地名称:				面积(亩):		
序号	包装材料	葡萄品种及等级	包装时间 (年、月、日)	完成情况	记载人	备注
1						
2						
...						

7 引用文件及参考资料

GB 4285-1989	农药安全使用标准
GB18406	无公害水果安全标准
NY/T 1998-2011	水果套袋技术规程 鲜食葡萄
NY/T470-2001	鲜食葡萄
NY/T1778-2009	新鲜水果包装标识 通则

编写单位：湖南农业大学园艺园林学院、国家葡萄产业技术体系栽培室、湖南省葡萄工程技术研究中心、湖南农康葡萄专业合作社、湖南神州庄园葡萄酒业有限公司、澧县优质葡萄产业办公室、长沙市中崛果业有限公司

编写人员：刘昆玉、金燕、王先荣、郭光银、彭佳、杨国顺、钟晓红、石雪晖、王美军、徐丰、白描、倪建军、蔡尧平、尹银春、陈湘云、陈斌

鲜食葡萄等级标准

项目名称		一等果	二等果	三等果
果穗基本要求		果穗完整，不落粒、洁净、无异常气味、无非正常的外表水分、无机械损伤、果梗发育良好并健壮、新鲜、无伤害；果蒂部新鲜、不皱缩；果穗无小青粒、无水罐、无干缩果、无腐烂。		
果粒基本要求		果粒充分发育；充分成熟。		
果穗基本要求	果穗大小（kg）	0.4-0.8	0.3-0.4	<0.3 或>0.8
	果粒着生紧密度	中等紧密	中等紧密	极紧密或稀疏
果粒要求	形状	果形端正；具有本品种固有特征。	果形端正；允许有轻微缺陷。	果形允许有缺陷，但仍然保持本品种特征。
	大小（g）	≥平均值的 15%	≥平均值	<平均值
	着色	好	良好	较好
	果粉	完整	完整	基本完整
	果面缺陷	无	缺陷果粒≤2%	缺陷果粒≤5%
	二氧化硫伤害	无	受伤果粒≤2%	受伤果粒≤5%
	可溶性固形物含量	≥平均值的 15%	≥平均值	<平均值
	风味	好	良好	较好
着色程度	黑色品种	≥95%	≥85%	≥75%
	红色品种	≥75%	≥70%	≥60%
	白色品种	达到固有色泽		