

湖南省农业技术规程

HNZ210-2018

冰糖橙通风库贮藏保鲜技术规程

Technical rule for preservation of Bingtangcheng in
ventilated storage

湖南省农业农村厅发布

发布日期：2018 年 12 月 31 日

冰糖橙通风库贮藏保鲜技术规程

为了规范冰糖橙贮藏保鲜操作技术，制定本规程。

1 果实采收

1.1 贮藏果实的选择

冰糖橙采收期根据果皮色泽、果汁的可溶性固形物含量和固酸比等三个指标进行确定，要求 70%-80%果皮已由绿色转变成浅橙色，可溶性固形物含量 $\geq 10\%$ ，固酸比 ≥ 15 。果皮破损、溃疡病病斑等缺陷果不应作为贮藏果入库。

1.2 采收

果实采收按照 NY/T716 规定执行，避免机械伤，确保萼片完整。采收的果实用塑料果筐盛放，果筐顶部留出 5-10cm 空隙，避免果筐堆放对果实造成挤压。

2 入库前处理

果实采摘后，放入阴凉通风处，在 36 小时内进行清洗和保鲜处理。所有处理的用水应达到 GB5749 的要求。

2.1 清洗

按照卫监督发[2007]265 号附件 1 要求，用次氯酸钠广谱消毒溶液（有效氯浓度为 100-200mg/L，pH: 6.5-7.5）对果实进行浸果处理，并借助毛刷去除果面灰尘和附着物。广谱消毒后，果实再用清水充分洗去残留的消毒剂。

2.2 保鲜处理

2.2.1 药剂

用于柑橘采后处理的国家登记药剂包括噻菌灵、抑霉唑、咪鲜胺、双胍三辛烷基苯磺酸盐等，从中选用两种不同作用机理的药剂混合使用。严禁使用国家明令禁止使用和未登记的药剂。

2.2.2 处理方法

果实清洗后，尽量沥干水分，再用保鲜药剂进行浸泡或机械喷药处理。药剂使用浓度和食用安全间隔期应符合 GB2763-2014 的要求。最后，将果实放入阴凉通风处，尽快将水分晾干。

3 包装

待水分彻底晾干后进行果实单果包装。按照 NY/T 1189 规定要求，选用透明聚乙烯薄膜

袋为包装材料，薄膜厚度 0.01mm。包装人员在包装前需要剪平指甲、佩戴口罩并进行手部消毒。在包装过程中，轻拿轻放果实，及时剔除腐烂果。果实装袋后拧紧袋口，袋口朝下放入塑料筐内，果筐顶部留出 5-10cm 空隙。

4 果实入库

4.1 通风库要求

采用通风库进行冰糖橙贮藏保鲜。通风库按照 HNZ086-2014 的技术要求进行建设。在果实放入贮藏库前 2 周左右，需进行库房消毒处理，具体方法参照 HNZ086-2014 中通风库维护管理。

4.2 果实放置要求

果实放入贮藏库应放置整齐，每一堆果筐之间不能紧贴，果筐与库房墙壁之间、以及果筐与地面之间至少要留出 10cm 空隙。库房内合理留出走道，用于人员检查果实贮藏情况。果筐堆积高度应低于排气窗口。

5 贮藏期管理

5.1 贮藏环境管理

入库初期，库房应加强通风，促进降温。除在雨天、雾天以及库外气温高于 8℃时关闭通风窗口外，其他时候应日夜打开通风窗。当库内温度高于 8℃且库外温度低于库内温度时，适当机械排风，降低库温。库内相对湿度低于 80%时，地面可洒水增湿。加强库房内果蝇、老鼠和蟑螂等有害生物的监控与防治。

5.2 果实检查

果实检查按照 NY/T1189 规定执行。

5.3 果实出库指标

冰糖橙腐烂率超过 5%时应及时出库，贮藏期不宜超过 90 天。

6 废弃物处理

带有杀菌剂的废水在排放前必须按照有关环保管理条例进行无害化处理，达到 GB5084 规定的水质要求。挑出的残次果和腐烂果不能随意投放室外，必须放入专门的收集容器内，再交由环保部门统一处理，或者将果实套袋打开，按 2-3%的比例在果实上洒上生石灰，加盖密封 5-7 天后再按普通垃圾处理。

7 引用和参考文献

NY/T716《柑橘采摘技术规范》

GB5749《生活用水卫生标准》

HNZ210-2018

卫监督发[2007]265 号附件 1 《次氯酸钠类消毒液卫生质量技术规范》

NY/T 1189-2006 《柑橘贮藏》

GB2763-2014 《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》

GB5084 《农田灌溉水质标准》

编写单位：湖南农业大学

编写人员：戴素明、李大志、李娜、邓子牛、张昊
