

DB34

安徽省地方标准

DB34/T 363—2003

山茱萸采收加工技术规范

2003—08—20 发布

2003—08—20 实施

安徽省质量技术监督局 发布

目 次

前言..... II

1 范围1

2 采收1

3 加工1

前 言

本标准于 2003 年 8 月 20 日首次发布。

本标准由石台县农业委员会、石台县林业局和石台县质量技术监督局提出并起草。

本标准主要起草人：张青、范安国、郭宝军、胡松发、方天佑。

山茱萸采收加工技术规程

1 范围

本标准规定了山茱萸采收、加工的技术要求。

本标准适用于山茱萸产品采收、加工。

2 采收

2.1 采收条件

9月中下旬，当山茱萸果实由黄色变为红色时便可采摘。

2.2 采收方法

分批采摘成熟果实，采摘时不损伤花芽和树枝，以免影响次年的产量。采回后及时摊开。

3 加工

3.1 净选

将山茱萸摊开，挑去鲜果中的枝叶、果柄等杂质。

3.2 软化

软化方法分为水煮、水蒸、火烘三种。

3.2.1 水煮

在中等的普通铝锅中加入铝锅深度2/3量的水，加热至沸时，投入适量（以不超过水面并离水面2~3 cm为宜）净鲜果，控制火候保持水温，不断用锅铲缓缓上下翻动，至果实膨胀软化，表皮颜色变淡，用手挤压果核能自动滑出时取出，倒入适量冷水中冷却后捞出，沥干。

3.2.2 水蒸

在普通铝锅中加适量的水，将净鲜果放入蒸笼内，加热蒸至冒气5分钟，果实膨胀发软，用手挤压果核能自动滑出时取出，摊开，自然冷却。

3.2.3 火烘

将鲜果置直径80 cm、高5 cm、孔径0.7 cm的竹筛内，摊成3 cm厚（以不见筛网为度）放在适宜木架上，用炭火缓烘（筛网距炭火40 cm），用手轻轻上下勤翻动，使果实均匀受热，至果实膨胀发软，用手挤压果核能自动滑出时取出，摊开，自然冷却。

3.3 去核

去核分为人工去核、机械去核两种。

3.3.1 人工去核

将软化后的果实人工挤去果核。

3.3.2 机械去核

将软化后的果实投入去核机中进行去核。

3.4 干燥

干燥分为日晒和火烘两种。

3.4.1 日晒

将鲜果肉均匀的平摊于干净、光滑的竹笪上 1.5 cm 厚，在日光下直晒。起初 1 小时每隔 10 分钟翻动一次，随后可逐渐减少翻动次数，待晒至七八成干后，每半小时翻动一次，至手翻有沙沙响声时（为干燥）收起，待凉后置适宜容器中密封。

3.4.2 火烘

将果肉置直径 80 cm、高 5 cm、孔径 0.5 cm 的竹筛中摊成 3 cm 厚，放在适宜木架上，用炭火缓烘（筛网距炭火 40 cm），用手轻轻勤翻动，至手抓不粘手、用手翻动有沙沙响声（为干燥）时取出，待凉后置适宜容器中密封。
