

ICS 65.020

B 66

**DB35**

**福建 地方 标准**

DB35/T 937-2009

---

## **建宁猕猴桃 采收及采后处理**

---

2009-05-26 发布

2009-05-30 实施

**福建省质量技术监督局 发布**

## 前　　言

《建宁猕猴桃综合标准》分为四项标准：

- DB35/T 935 《建宁猕猴桃 育苗技术规范》；
- DB35/T 936 《建宁猕猴桃 栽培技术规范》；
- DB35/T 937 《建宁猕猴桃 采收及采后处理》；
- DB35/T 938 《建宁猕猴桃 鲜果》。

本标准系《建宁猕猴桃综合标准》第三项标准。

本标准由福建省农业厅提出并归口。

本标准由福建省质量技术监督局批准并发布。

本标准起草单位：福建省建宁县猕猴桃试验站、福建省建宁县质量技术监督局。

本标准主要起草人：姜景魁、刘星辉、陈发兴、张绍升、代希荣、于增产、曾达荣。

本标准为首次发布。

# 建宁猕猴桃 采收及采后处理

## 1 范围

本部分规定了建宁猕猴桃采收、分级包装、贮藏保鲜、催熟等技术要求。

本部分适用于建宁猕猴桃采收和采后处理。

## 2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件，其随后所有的修改单（不包括勘误的内容）或修订版均不适用于本标准，然而，鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件，其最新版本适用于本标准。

DB35/T 938-2009 建宁猕猴桃 鲜果

## 3 采收

### 3.1 果实采收成熟度

果实可溶性固形物含量6.5%以上，金魁、米良1号采收分别在10月上旬、9月下旬左右。

### 3.2 采收要求

3.2.1 采收前剪短、剪平指甲，戴上手套。

3.2.2 雨天和雨后或露水未干的早晨及中午太阳直射高温时，不宜采摘。

3.2.3 分期分批采摘

### 3.3 采收方法

将采下的果实逐个放入已垫软物的果筐内，轻采轻放。

## 4 分级包装

采收后及时进行分级包装，或运到预冷场地从速进行分级包装。采果后用木箱、箩筐、纸箱等硬物容器装运，不得用麻袋、编织袋等软物盛放。分级包装按DB35/T 938-2009中4.1规定执行。

## 5 贮藏保鲜

### 5.1 贮藏库

5.1.1 有制冷设备，保温、保湿性能好。

5.1.2 贮藏前库房应打扫干净，用具洗净晒干，在入库前一周用500倍50%多菌灵或70%甲基托布津800倍，或用1%~2%福尔马林喷洒消毒。在入库前24h敞开库门，通风换气，入库前应进行调试。

5.1.3 鲜果贮藏指标要求：库温0℃~5℃，库内空气相对湿度保持95%。

### 5.2 贮果用具

用于贮藏果实的板条木箱、塑料箱，其内壁必须平整，宜衬垫软物，容量为10kg~15kg。.

### 5.3 贮藏方式

#### 5.3.1 箱贮

5.3.1.1 在装猕猴桃的条箱或塑料箱底加垫软物，并在箱内衬上保鲜膜，然后装进果。装箱时不宜装满，容器上方保留5cm的空间。

5.3.1.2 果箱在房内呈“品”字形堆码，箱间留5cm~10cm间隙，堆间留80cm~100cm宽的通道，四周与墙壁相隔30cm~40cm。

5.3.1.3 果箱堆放高度视容器的耐压程度而定，但最高层箱距离库顶需有50cm以上的空间。

### 5.3.2 架贮

用木架、铁架等，架的宽度以两人能操作方便为度，层数以便于操作为宜，但最高层距离库顶应不少于50cm。

### 5.3.3 贮藏要点

5.3.3.1 果实入库前库温要稳定在0℃左右，没有预冷条件的，果实采收后应在次日早晨前入库。

5.3.3.2 为防果实带来的田间热使库温迅速上升，每次入库的果品不宜过多，以总贮藏量的10%~15%为宜，待库温稳定在0℃左右时，再进行下一次的入库。

5.3.3.3 不同品种、不同规格、不同时间入库的果实，应进行分库分垛进行堆码贮藏，不能与释放乙烯的水果混放。

### 5.3.4 库房管理

5.3.4.1 果实入库后要检查果实的品质、库房的温湿度变化以及其它异常情况，并作好记录，出现问题，及时处理。

5.3.4.2 果实在贮藏期间发现烂果应及时挑出，以免影响其它果实。

5.3.4.3 根据果品贮藏情况要定期给库内换气，以便排除对果品贮藏不利的气体（乙烯）。在通风换气时，为能减缓库房温度的升高，必须同时开启制冷机械。

5.3.4.4 果品出库上市或向外地调运时，如果库外温度过高，果品表面会出现凝结水珠现象，容易引起腐烂，应采取逐步升温的办法，使果实在高于库温但低于气温的缓冲间中放置一段时间，然后再出库上市或调运。

## 6 催熟

### 6.1 自发催熟

6.1.1 将果实置于较高温度处催熟。

6.1.2 堆放的果实，用厚度0.05mm的聚乙烯薄膜把整堆包封起来，利用果实自身释放的乙烯催熟。

### 6.2 药物催熟

用1000ppm的乙烯利浸果2min。