|  |  |
| --- | --- |
| ICS | 65.020.01 |
| CCS | B08 |

|  |
| --- |
| 4415 |

汕尾市地方标准

DB XX/T XXXX—2022

甘薯贮藏保鲜技术规程

Technical procedures for the storage of sweet potatoes

XXXX - XX - XX发布

XXXX - XX - XX实施

       发布

1. 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。

本文件由汕尾市市场监督管理局提出并归口。

本文件起草单位：广东省农业科学院作物研究所、汕尾市农业科学院

本文件主要起草人：邹宏达、黄立飞、王章英、陈景益、张荣、蔡时可、柯杰

甘薯贮藏保鲜技术规程

* 1. 范围

本标准规定了甘薯贮藏保鲜的贮藏设施、采收、分级、包装、愈合、贮藏、出库等技术要求。

本标准适用于鲜食甘薯的贮藏保鲜。

* 1. 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。

NY/T 2642-2014 甘薯等级规格

NY/T 2789-2015 薯类贮藏技术规范

NY/T 3339-2018 甘薯贮运技术规程

* 1. 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

* + 1. 鲜食甘薯 fresh sweet potato

是指以块根为食用部位的不经过深加工，适宜蒸、煮、烤制食用的甘薯。

* + 1. 愈合 curing

在适宜的环境温湿度和通风条件下，使受到机械损伤的薯块伤口处自然木栓化，促进伤口愈合，并抑制伤口处腐烂的生物学过程。

* + 1. 贮藏库 storage facility

室内地平面低于室外地平面的高度不超过室内净高1/3的贮藏设施。

* + 1. 愈合库 curing facility

采用人工加热升温并具有保温功能的贮藏设施。

* + 1. 高温库 warmer storage facility

采用人工制冷降温并具有保温功能的贮藏设施。

* 1. 贮藏设施
     1. 贮藏设施

甘薯贮藏设施为贮藏库，包括愈合库、高温库或愈合贮藏一体的高温库。辅助设施设备包括环境温度、湿度监测设备，必要的控温、控湿、通风、消毒、照明等设备。

* + 1. 贮藏前准备
       1. 检查

贮藏前应检查贮藏库整体的安全性、牢固性、密封性和保温性，包括加热、制冷、控湿、通风、照明、信息采集等设备的运行情况，保证运行良好。

* + - 1. 清杂

贮藏前一个月清理贮藏库内杂物、垃圾，彻底清扫环境卫生。

* + - 1. 通风

贮藏前1周－2周，应将贮藏库的门、窗、通风孔打开，充分通风换气。

* + - 1. 消毒

常用的消毒方式：消毒烟雾剂进行熏蒸；1%次氯酸钠溶液或0.5%－0.7%过氧乙酸溶液进行喷洒；臭氧发生器消毒，臭氧浓度为10毫克/升。消毒后贮藏库密闭1-2天，再通风1-2天。

* + - 1. 调温

贮藏库应提前2天开启，调整到工作温度。

* 1. 采收

鲜食甘薯宜根据市场需求及天气情况适时采收，收获时日平均气温高于10℃。尽量选择晴天、土壤湿度较低时抓紧收获，应减少采收中的机械损伤。不进行愈合处理的甘薯，收获后应在田间或通风处晾晒3-6小时，并在当天及时分级入库贮藏。若当天不能入贮，应根据天气情况，注意白天防晒、夜间防冻。

* 1. 分级

根据薯块质量对鲜食甘薯进行分级，分级标准可参照NY/T 2642-2014或市场的具体要求执行。分级时要轻拿轻放，减少机械损伤。严格剔除病虫害、腐烂、损伤严重的薯块。

* 1. 包装
     1. 基本要求

同一包装内鲜食甘薯的品种、产地、等级应一致。

* + 1. 包装方式

鲜食甘薯的包装主要有两种方式，一是袋装，采用透气编织袋、塑料网袋等进行包装；二是箱（筐）装，采用具通气孔的纸箱、塑料箱、木条箱、防腐防潮金属箱等进行包装。推荐使用塑料箱。

* + 1. 标识

包装上需有明确标识，包括品种名称、等级、产地、收获日期等。

* 1. 愈合
     1. 码放

鲜食甘薯宜在收获后15小时-20小时内入愈合库进行愈合。码放时应按品种、分垛、分等级轻装轻放，由里向外，依次进行。甘薯码放排列方式、间隙及通道应与库内空气环流方式一致，薯垛内、薯垛间通道及薯垛距离库内墙壁都要留有适当距离。甘薯码放总量不应超过库容量的65%,散放码放高度不超过1.5米，透气编织袋、塑料网袋码放高度不超过6层，箱装码放高度一般不超过库高度的2/3。

* + 1. 愈合条件

根据不同品种的愈合特性，愈合库的温度设置为29℃-33℃、相对湿度设置为85%-90%，愈合时间4-7天。愈合进程中应注意愈合环境温度均匀上升，避免局部高温伤害。若非愈合贮藏一体的高温库，甘薯愈合后尽快转入适宜的贮藏高温库。

* 1. 贮藏
     1. 码放

同8.1。

* + 1. 贮藏条件

鲜食甘薯高温库贮藏的适宜温度为12℃-14℃，相对湿度为85%-90%。贮藏期间应保持贮藏环境温度稳定，贮藏过程中应适度通风换气，贮藏环境CO2浓度不高于5%，O2浓度不低于15%。

* 1. 出库

应根据贮藏甘薯质量变化情况、市场行情适时出库销售。出库时若气温低于9℃，应采取防寒保暖措施。甘薯全部出库后，要清扫贮藏设施，以备下次再用。