

LSSGB

丽 水 山 耕 团 体 标 准

T/LSSGB 001-2019

024

丽水山耕：甜玉米贮运操作规程

2019-9-9 发布

2019-9-9 实施

丽水市生态农业协会 发 布

前 言

本规程按照 GB/T1.1-2009 给出的规则起草。

本规程由丽水市农业投资发展有限公司提出。

本规程起草单位：浙江大学。

本规程执笔人：罗自生。

本规程共同完成人：李莉、班兆军、陆雅婷、徐艳群、刘志龙、陈盈颖、梁凌风、李伟荣。

甜玉米贮运操作规程

1 范围

本标准规定了甜玉米的采收、初选分级、包装标识、预处理及贮运技术规范。
本标准适用于甜玉米的采后贮运。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是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。

GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品

NY/T 523 甜玉米

NY/T 2000 水果气调库贮藏 通则

DB33/T 2090 “丽水山耕”建设和管理 通用要求

T/LSSGB 001 丽水山耕：食用种植产品

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1 甜玉米

玉米的一种类型，其籽粒在最佳采收期可溶性糖含量 $\geq 8\%$ 。

4 采收

4.1 适时采收

应结合外观做到分批采收，果穗花丝变深褐色，籽粒饱满、色泽鲜亮，压挤时呈乳浆采收。一般春播甜玉米在吐丝后18 d~22 d，秋播甜玉米在吐丝后20 d~25 d，收获期亦受气温影响，气温高时早些，气温低时收获期作适当的推迟。

4.2 采摘时间

宜选择晴天低温时段采收，避免烈日、雨天、雾天或雨后以及有露水时采收。

4.3 采摘方法

采收甜玉米果穗时要做到：勿抛掷、碰撞挤压，要带苞叶采收，勿大堆存放，防暴晒，防霉变。果穗采摘后堆放易发热变质，宜摊放在阴凉通风处，防止堆放发热。

5 初选分级

5.1 初选

剔除病虫害、畸形和腐烂的果实。

5.2 分级

在阴凉、通风、清洁的环境中，将甜玉米按不同品种、等级进行分级包装，等级标准参照NY/T 523规定执行，其质量等级要求见表1。

表 1 质量等级要求

等级	一级	二级	三级
要求	具有本品种应有特性，穗型粒形一致，籽粒饱满，排列整齐紧密，具有乳熟时应有的色泽，籽粒柔嫩，皮薄，无秃尖，无损伤，苞叶包被完整，新鲜嫩绿。蒸煮后具有该品种特有的风味与色泽，有较高的甜度，柔嫩皮薄。	具有本品种应有特性，穗型粒形基本一致，个别籽粒不饱满，籽粒排列整齐，色泽稍差，柔嫩性稍差，皮较薄，秃尖 $\leq 1\text{cm}$ ，损伤粒少于5粒，苞叶包被较完整，新鲜嫩绿。蒸煮后具有该品种特有的风味与色泽，有较适宜的甜度，较柔嫩，皮较薄。	基本具有本品种应有特性，穗型粒形稍有差异，个别籽粒不饱满，籽粒排列整齐，色泽稍差，柔嫩性稍差，皮较厚，秃尖 $\leq 1\text{cm}$ ，损伤粒少于5粒，苞叶包被较完整，新鲜嫩绿。蒸煮后具有该品种特有的风味与色泽，甜度稍低，柔嫩性稍差，皮较厚。

6 原料预处理

6.1 预冷

从田间采收的甜玉米要及时进行预冷处理，宜在3~5h进行预冷处理，在0℃~3℃的条件下，水冷1h可将甜玉米果穗表面的温度由30℃降到5℃。

6.2 去苞衣处理

贮藏或销售时应将甜玉米长柄或外层苞叶去掉，留2~3片内层苞叶。

7 包装标识

7.1 包装材料

外包装(箱、筐)应牢固、清洁、无异味、无毒、便于装运；内包装材料卫生指标应符合GB 4806.7的规定。

7.2 包装方法

同一包装箱内，为同一产地、品种、等级的产品。产品整齐摆放，视体积大小，码放2层~3层，层与层之间加以衬板。采用瓦楞纸箱外包装时，箱体两侧应留2个~4个直径为1.5 cm~2 cm的气孔；采用塑料周转箱外包装时，箱底及四周应内衬专用纸。

7.3 包装箱规格

根据生产和市场的实际需要而定。每批报检的鲜果穗其包装规格、单位重量应一致。

7.4 标识

标志标识应符合T/LSSGB 001的规定。

8 贮藏

8.1 贮前准备

贮藏前一周对库房进行清扫和消毒，库房消毒方法按照NY/T 2000规定执行，消毒处理后需及时进行通风换气。

8.2 贮藏条件

贮存空气相对湿度保持在90%~95%。若存放时间3 d~4 d，建议温度8~10℃；存放10 d~15 d，建议温度0℃。

8.3 贮期管理

定时观测记录贮藏温度与湿度，将温湿度维持在规定的范围内，防止果实表面结露。环境空气湿度低于贮藏要求时，应人工加湿。可采用库内喷水雾、或地面洒水、或在堆垛的表面盖1层湿毛巾被保湿、或罩上塑料薄膜帐等。环境空气湿度高于贮藏要求时，可通风降湿或应用吸湿剂降湿。

贮藏期间应进行通风换气，适时适度更换新鲜空气。

贮藏期间应定期抽样，检查果实有无病害、冷害、失水和腐烂等情况发生，发现问题及时处理。

9 运输

运输工具清洁、便于通风，不应与有异味、有毒、有害物质混运。运输时间在10 h以内可用保温车，超过10 h宜用冷藏车进行运输。冷藏车温度控制在0℃~5℃。运输应符合DB33/T 2090、T/LSSGB 001的要求。