ICS 67.040  
CCS X01

**4408**

湛江市地方标准

DB4408/T XXXX—XXXX

鲜食甘薯采后商品化处理技术规程

Postharvest commercial processing technical regulation for table sweet potato

征求意见稿

**在提交反馈意见时，请将您所知道的相关专利联通支持性文件一并附上。**

XXXX-XX-XX 发布

XXXX-XX-XX 实施

|  |  |
| --- | --- |
| 湛江市市场监督管理局 | 发布 |

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。

本文件由湛江市市场监督管理局提出及归口。

本文件起草单位：中国热带农业科学院农产品加工研究所、广东佳淳农业科技有限公司、广东省湛江市质量技术监督标准与编码所。

本文件主要起草人：

鲜食甘薯采后商品化处理技术规程

1. 范围

本文件确定了鲜食甘薯采后商品化处理程序，规定了采收、愈合、清洗、分拣与分级、包装、标志与标签、贮藏与运输等阶段的操作指示，以及上述阶段之间的转换条件。

本文件适用于湛江地区鲜食甘薯采后商品化处理与商业贮运。

1. 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/T 191 包装储运图示标志

GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品

GB 4806.8 食品安全国家标准 食品接触用纸和纸板材料及制品

GB/T 5737 食品塑料周转箱

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱

NY/T 2642 甘薯等级规格

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

1. 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

采后商品化处理 postharvest commercial processing

为降低鲜食甘薯损耗、保持品质和提高商品价值，甘薯采收后的所采取的一系列处理措施，包括清洗、愈合、分拣与分级、包装、标志与标签、贮藏与运输等。

3.2

鲜食甘薯 table 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。

3.3

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. 采收

4.1 采收时期

根据品种特性、栽插时间和市场需求等适时分批收获上市或贮藏。栽插后 120 d～150 d 可收获。甘薯的采收时间应控制在当天之内完成。

4.2 采收方法

采用人工或机械方式采薯：人工采薯用铁锹及类似铁制工具，入锹时从甘薯陇的侧面入土，避免戳伤薯块，起薯时发力均匀，防止薯块破损；机械采薯用专用甘薯采收机械从甘薯陇的正面深入土起薯，防止薯块断裂或损伤。

4.3 采收注意事项

收获过程中应轻挖、轻放、轻装、轻运、轻卸、防晒，避免薯块破皮、损伤或晒伤，甘薯收获时可进行初选，并及时运到生产车间，进行下一步工序。收获后将残余薯蔓、薯根、破损坏薯、烂薯和畸形薯清理出田外集中处理。

1. 愈合

5.1 码放

鲜食甘薯宜在收获后 15 h~20 h 内入愈合库进行愈合。进入愈合库的甘薯宜采用带通气孔的塑料周转箱包装。甘薯码放高度一般不超过库高度的 2/3，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，垛与垛之间留有兼通风、运输作业和检查作用的过道。码放所使用的塑料周转箱应符合 GB/T 5737 的要求。

5.2 愈合条件

根据不同品种的愈合特性，愈合库的温度设置为 38 ℃~42 ℃、相对湿度设置为 80 %~90 %，愈合时间 2~7 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。

1. 清洗

经愈合处理后的甘薯运至生产车间，投入自动传送式清洗池进行清洗，必要时可增加二次清洗，或清洗设备添加冲淋、鼓泡等措施提高清洗效果，对于少量甘薯也可采用人工清洗方式。清洗过程中应避免损伤薯块。清洗用水符合GB 5749要求。

1. 分拣与分级

甘薯清洗后在传输过程中进行分拣，去除外观不新鲜，腐败变质，有黑斑病、软腐病、茎线虫病、黑痣病、干腐病、紫纹羽病以及形状怪异的甘薯，适当剔除甘薯过长尾部。

可在分拣过程中进行人工分选，或分拣后使用自动分选设备，人工分级时要轻拿轻放，减少机械损伤。根据薯块品质和质量对鲜食甘薯进行分级，等级标准可参照 NY/T 2642，规格标准根据市场的具体要求，可分为大（L）、中（M）和小（S）3个规格，规格的划分应符合表1的规定。

表 1 鲜食甘薯规格

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 规 格 | 大（L） | 中（M） | 小（S） |
| 单薯质量，g | ≥350，＜500 | ≥150，＜350 | ≥50，＜150 |

1. 包装

9.1 基本要求

同一包装内鲜食甘薯的品种、产地、等级、规格应一致。

9.2 包装材料

宜用塑料框加塑料袋、纸箱加纸或纸箱加网状珍珠棉包装。塑料框、塑料袋和网状珍珠棉应符合 GB 4806.6 的规定。纸箱应符合 GB/T 6543 的规定，并有透气孔。包装纸应符合 GB 4806.8 的规定。

9.3 净含量及允许短缺量

单位包装净含量应根据销售和运输要求确定。净含量检测按 JJF 1070 规定进行。

1. 标志与标签

包装上需有明确标识，包括品种名称、等级、规格、产地、收获日期、净含量等。包装贮运标志应符合 GB/T 191 规定。

1. 贮藏

鲜食甘薯贮藏的适宜温度为 10 ℃~14 ℃，相对湿度为 80 %~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 %。

1. 运输

运输工具应清洁、卫生、通风、无毒，不应与有毒、有害、有异味、易污染的物品混匀。运输过程中应采取防雨、防晒、防热、防冻等措施。装卸及行车时，应轻装轻卸，适量装载，不应摔、抛袋及踩踏。网络销售采取快递运输时，采用泡沫箱做好防护。

