ICS 67.200.20  
CCS B33



湛江市地方标准

DBxx/T xxx—xxxx

油茶籽干燥与贮藏技术规程

Technical regulations for drying and storage of camellia oleifera seeds

征求意见稿  
2025-6-15

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并归口。

本文件起草单位：中国热带农业科学院农产品加工研究所。

本文件主要起草人：XXXX。

油茶籽干燥与贮藏技术规程

1 范围

本文件规定了油茶籽的的术语及其定义、果实处理、干燥和贮藏的要求等。

本文件适用于以制油为目的的油茶籽的干燥和贮藏。

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。凡是注明日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本文件。凡不注明日期的引用文件，其最新版本（包括所有修改单）适用于本文件。

GB/T 5491 粮食、油料检验 扦样、分样法

GB/T 5492 粮食、油料检验 色泽、气味、口味鉴定

GB/T 5494 粮食、油料检验 杂质、不完善粒检测法

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5009.6 食品安全国家标准 食品中脂肪的测定

GB 5009.229 食品安全国家标准 食品中酸价的测定

GB/T 8196 机械安全 防护装置 固定式和活动式防护装置的设计与制造一般要求

GB/T 8946 塑料编织袋通用技术要求

GB/T 24904 粮食包装 麻袋

GB/T 17109 粮食销售包装

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

油茶籽 oil tea camellia seed

山茶科山茶属油用物种的双子叶无胚乳黑、褐色颗粒种子，由籽壳和籽仁两部分组成。

3.2

杂质 lmpurities

除油茶籽以外的物质，包括泥土、砂石、砖瓦块、金属碎块等无机物质和油茶果皮、籽壳、枝干、落叶及其他有机物质。

3.3

不完善粒 unsound kernels

形状不完善但尚有制油价值的籽粒。

4 果实处理

油茶果采摘后，先堆沤后熟，时间为2～3天，不应超过7天，注意适时翻动油茶果堆，防止高温、霉变，如遇阴雨天气，可在室内进行摊凉。待果壳开裂后可使用人工或机械去除果壳，去除霉变粒。不同产地、月份和成熟期的油茶果应分开处理。

5 干燥

5.1 日晒干燥

5.1.1场地要求

选择平坦、开阔、向阳且通风良好的场地，如水泥地、晒场等。

5.1.2晾晒要求

摊晒厚度3～5cm。定期对油茶籽进行翻晒，保证其受热均匀，干燥效果一致。每隔2～3小时翻晒一次，在天气炎热、阳光强烈时，可适当增加翻晒次数。阴雨天气启"竹笪架空法”，在离地80cm处铺设竹编晒垫，底部配置轴流风机强制通风。翻晒时要用工具轻轻翻动油茶籽，避免用力过猛导致籽粒破损。可以将油茶籽从一端翻到另一端，或者从中间向两边翻动，使上下层的油茶籽充分交换位置。

5.1.3 干燥程度要求

通过观察油茶籽的外观、手感等来判断其干燥程度。干燥后的油茶籽外壳颜色变深，质地变脆，用手轻轻一捏，外壳容易破裂，且籽仁与外壳容易分离。或检测油茶籽水分含量在8～10%以下，即可停止日晒干燥。

5.2 多阶段干燥法

5.2.1 温度控制在55℃，时间控制在2小时以内，使其受热均匀，达到平均一致的温度，水分开始蒸发。

5.2.2 温度控制在60℃，空气湿度从初始的75%降至55%‌，时间约6小时。

5.2.3 维持60℃恒温干燥‌，采用连续除湿方式，将湿度除至40%，时间4小时。油茶籽表面的水蒸气压处于与此时油茶籽温度相对应的除湿状态；

5.2.4 将湿度降至30%‌，温度在第二步的基础上再提升3℃，时间4小时，干燥速度不变；

5.2.5 将湿度降至20%‌，保持温度不变，时间4小时。空气湿度在20%，油茶籽的水分含量在10～12%左右，干燥结束。

6 入库贮藏与管理要求

6.1 入库

6.1.1必须对空仓进行消毒、杀虫，做好仓房维护工作。

6.1.2 入库的油茶籽应装袋，并贴有标识，注明品种、产地、采摘时间、质量等级等信息。不同等级的油茶籽分开贮存。

6.1.3 油茶籽堆垛离墙距离应≥50cm，离地架空距离≥30cm，垛顶距库顶≥60cm，堆垛码放高度≤2m，堆垛形式可采用工字形、井字形和口字形等。

6.1.4 入库时应做好相应的记录，核对品种、等级和数量。

6.2 贮藏时间与条件

常温贮藏时间不超过3个月；超过3个月的贮藏期应在冷库中低温存放，温度以0～5℃为宜。

6.3 质量控制

入库贮藏时及贮藏期间油茶籽的质量控制要求见表1，如发现异常，应及时采取倒库和通风措施。质量控制要求可见表1。

表1 贮藏期间油茶籽质量控制要求

|  |  |
| --- | --- |
| 检验项目 | 限值 |
| 水分含量（%） | <12 |
| 油茶籽堆垛内部温度（℃） | <25 |
| 色泽 | 正常 |
| 气味 | 正常 |

6.4 贮藏期管理要求

6.4.1 指标检测

油茶籽贮藏期间，实行定期定点检测。检测内容包括油茶籽的温度、水分等。检测结果计入贮藏记录单。

6.4.1.1 温湿度检查

油茶籽入库后的半个月内，每3天检查一次，半月后每隔7～10天检查一次。

6.4.1.2 虫害检查

油茶籽的温度在15℃以下每月检查一次，15～20℃每半月检查一次，20℃以上每5～7天检查一次，虫害的密度，以最大部位表示，按1千克样品中活虫头数为计数单位。

6.4.2 储存

油茶籽应储存在清洁、干燥、防潮、防虫、防鼠、无异味的仓房内，不得与有毒有害物质或含水量较高的物质混存。包装袋码防应距离地面、墙壁不少于20cm。

7 检测方法

7.1 杂质，不完善粒检测

按GB/T 5494执行

7.2 含油率检测

按GB/T 14488.1执行。

7.3 色泽、气味鉴定

按GB/T 5492执行

7.4 水分含量检测

按GB 5009.3执行

7.5 扦样、分样法

按GB/T 5491执行。

8 包装、运输

8.1 包装

8.1.1 应清洁、牢固、无破损，封口严密、结实、不应撒漏，不应给产品带来污染和异常气味。

8.1.2 包装应符合GB/T 17109、GB/T 24904、GB/T 8946等标准要求和国家有关食品安全的规定，确保油茶籽安全。

8.2 运输

应使用符合卫生标准的运输工具，运输过程中应注意防雨、防晒、防潮、防污染等。不得与有毒有害物质和其他容易造成污染的物品混装运输。

1