

ICS 67.140  
X55  
备案号: 26892-2010

# DB46

## 海南省地方标准

DB 46/ T175—2009

---

### 胡椒初加工技术规程

Technical rules for primary processing of pepper

2009 - 12 - 21 发布

2010 - 01 - 30 实施

---

海南省质量技术监督局 发布



## 前 言

本标准由海南省质量技术监督局提出并归口。

本标准起草单位：中国热带农业科学院香料饮料研究所、中国热带农业科学院分析测试中心。

本标准主要起草人：邬华松、宗迎、谭乐和、尹桂豪、袁宏球、郑维全、杨建峰。



# 胡椒初加工技术规程

## 1 范围

本标准规定了胡椒初加工的术语和定义、基本要求、加工工艺及包装和贮存等要求。  
本标准适用于黑胡椒、白胡椒的加工。

## 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 3095 环境空气质量标准

NY/T 455 胡椒

NY/T 736 胡椒初加工机械通用技术条件

## 3 术语和定义

NY/T 455和NY/T 736确认的及下列术语和定义适用于本标准。

### 3.1 胡椒浸泡池 soaking compartment for pepper

底部设排水口和过滤网、顶部设进水口的水池。

### 3.2 洁净水 clean water

指自来水或未被污染的地表水。

### 3.3 胡椒浸泡果 soaking pepper berry

经洁净水浸泡使外果皮完全腐化的胡椒果。

### 3.4 干燥场所 dry place

指晒场或干燥房。

### 3.5 干燥器具 dry desicator

指用于晾晒、干燥胡椒果粒的器具。

## 4 基本要求

### 4.1 果实成熟度要求

在胡椒鲜果采收的前期和中期，每穗果实中有2~4粒果实变红时，宜将整穗果实采摘；至采收后期，果穗上大部分果实变黄时，应将整穗果实采摘。

## 4.2 加工场所

加工场所须在加工开始前与结束后进行全面清洁。

### 4.2.1 浸泡场所

浸泡场所应远离污染源，供水及排污设施完善，具有防鼠、防虫设施；大气环境符合GB 3095中规定的三级标准要求。

### 4.2.2 干燥场所及干燥器具

干燥场所要求平整、硬实、清洁卫生；干燥器具要求清洁卫生、无毒、无异味。

### 4.2.3 贮存场所

贮存场所应具有良好的通风性，地面要有垫仓板，并有防虫、防鼠设施。

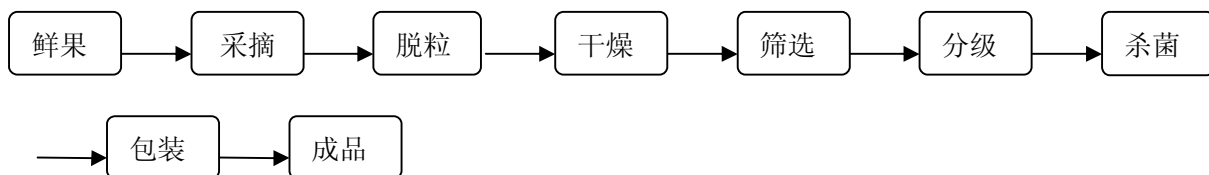
## 4.3 加工用水

胡椒加工过程中浸泡、清洗各环节所用水，必须是洁净水。

## 5 加工工艺及要求

### 5.1 黑胡椒加工工艺

#### 5.1.1 工艺流程



#### 5.1.2 采摘

胡椒鲜果的采摘应符合4.1的要求。

#### 5.1.3 脱粒

脱粒分为人工脱粒和机械脱粒两种。将胡椒鲜果采用人工或者脱粒机进行脱粒，除去果梗，再用人工或者分级机按其颗粒大小进行分级。

#### 5.1.4 干燥

干燥分为日晒干燥法和人工加热干燥法两种。

##### 5.1.4.1 日晒干燥法

经脱粒分级的胡椒鲜果摊开在符合4.2.2要求的晒场或器具上，晒4~6天，至含水量小于13%即可。

##### 5.1.4.2 人工加热干燥法

脱粒分级后的胡椒鲜果放入电热烘箱或人工加热的干燥房中烘干，温度控制在 49~60℃之间，干燥 24 小时左右，至含水量小于 13%即可。

#### 5.1.5 筛选

经充分干燥的黑胡椒用筛子、风选机等设备，除去缺陷果及枝、叶、果穗渣、砂石等杂质。

#### 5.1.6 分级

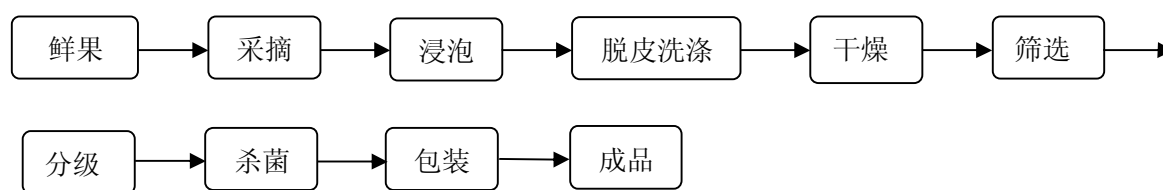
将筛选的黑胡椒按颗粒大小、色泽、气味及味道等不同要求，用人工或分级机进行分级处理，分级按照 NY/T 455 的规定执行。

#### 5.1.7 杀菌

经过分级的黑胡椒采用微波或远红外线等方式进行杀菌。

### 5.2 白胡椒加工工艺

#### 5.2.1 工艺流程



#### 5.2.2 采摘

胡椒鲜果的采摘应符合 4.1 的要求。

#### 5.2.3 浸泡

采摘的胡椒鲜果当天应放入洁净水中浸泡。浸泡分为流动水浸泡和静水浸泡两种。

##### 5.2.3.1 流动水浸泡

采摘的胡椒鲜果放入有流动水的胡椒浸泡池中，或者将胡椒鲜果装入胶丝袋或透水性良好的麻袋，置于有流动水的河、沟中，连续浸泡 7~10 天，至外果皮完全腐化。

##### 5.2.3.2 静水浸泡

在没有流动水的情况下，可用静水浸泡。将采摘的胡椒鲜果直接放入胡椒浸泡池或容器中，加入洁净水至浸过胡椒鲜果。采用静水浸泡须每天换水至少 1 次，且换水前应把池中原有的水彻底排净，并及时灌入洁净水，连续浸泡 7~10 天，直到外果皮完全腐化。

#### 5.2.4 脱皮洗涤

胡椒浸泡果采用搓揉的方法去皮，然后用洁净水反复冲洗，除去果皮、果梗等杂质，直至洗净为止。

#### 5.2.5 干燥

洗净的胡椒湿果置于符合4.2.2要求的晒场或器具上，晒2~3天；或经过分级后，置于 $43^{\circ}\text{C} \pm 5^{\circ}\text{C}$ 的烘房中烘24小时以上，至胡椒粒干燥适度，即含水量小于14%。

#### 5.2.6 筛选

充分干燥的白胡椒用筛子、风选机等设备，除去缺陷果、黑果及果穗渣、砂石等杂质。

#### 5.2.7 分级

经筛选的白胡椒按颗粒大小、色泽、气味及味道等不同要求，用人工或分级机（色选机）进行色选分级，分级按照 NY/T 455 的规定执行。

#### 5.2.8 杀菌

经过分级的白胡椒采用微波或远红外线进行杀菌。

### 6 包装和贮存

#### 6.1 包装

黑胡椒和白胡椒应按不同等级，分别装入相应的包装袋中，包装材料应符合食品包装要求。

#### 6.2 贮存

黑胡椒和白胡椒应贮存在通风性能良好、干燥的库房中，地面要有垫仓板，具防虫和防鼠设施。堆放要整齐，堆间要有适当的通道以利通风。严禁与有毒、有害、有污染和有异味物品混放。

---