

ICS 65.020.01
B08
备案号: 26394-2009

DB46

海南省地方标准

DB 46/T 173—2009

芒果采收、贮运及包装规程

The Technical Practice of Mango Harvesting, Storage, Transportation and Packaging

2009 - 11 - 09 发布

2009 - 11 - 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：海南大学食品学院、海南省芒果协会。

本标准主要起草人：章程辉、仇厚援、武嫻、黄良团。

芒果采收、贮运及包装规程

1 范围

本标准规定了芒果的采收、贮藏、分级、包装、标志与标签、运输等要求。
本标准适用于芒果的采收、采后处理。

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/T 191 包装储运图示标志

GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱

GB/T 15034 芒果 贮藏导则

NY/T 492 芒果

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1

果龄 fruit age

从谢花期到最适采收始期经过的日数。

3.2

控温运输 transport under controlled temperature

在运输过程中，利用制冷设备调控温度，使贮库内的温度控制在一定的范围内。

3.3

非控温运输 transport under uncontrolled temperature

在运输过程中，未利用制冷设备调控温度，且贮库内的温度未能控制在一定的范围内。

4 芒果采收与采后处理

4.1 芒果的采收

4.1.1 采收成熟度的确定

4.1.1.1 果实外观

当果实停止增大，果实饱满，两肩浑圆，果皮颜色具有本品种特有的色泽，果实已基本成熟。

4.1.1.2 果肉果核

切开果实，种核变硬，果肉微黄或浅黄色，便可采收。

4.1.1.3 果实密度

将果实放在纯水中出现半下沉或下沉，即已成熟。

4.1.1.4 果龄

不同芒果品种之间的果龄差别很大。早中熟品种约需 90 d~120 d，晚熟品种约需 120 d~150 d。

4.1.2 采收时间

采收宜在晴天进行，树叶、果实无露水时采收，雨天不宜采收。

4.1.3 采收要求

应进行无伤采果，整个采收过程中严防机械损伤，轻采轻放。

4.1.3.1 采用“一果二剪法”：第一剪留果柄长约 5 cm，第二剪留果柄长约 0.3 cm~0.5 cm。

4.1.3.2 手摘不到的，可用带袋的竹杆（附钩刀）采果。

4.1.3.3 在果园装果用的容器应用软物衬垫。

4.1.3.4 果实放置时，果柄向下，每放一层果实垫一层干净柔软的衬垫物，避免乳汁相互污染果面。

4.1.3.5 所用采收工具要清洁、卫生、无污染，采收和搬运过程中避免曝晒、雨淋。

4.2 采后处理

4.2.1 采收后的果实应放在阴凉通风处，剪除留下的过长果柄。剔除病虫害、机械损伤、腐烂、畸形果实。

4.2.2 可用 1%醋酸溶液或漂白粉液漂洗去果皮上的乳胶、污垢。

4.2.3 热水处理：可用 50℃~55℃热水浸果 15 min~5 min，可加入适量的杀菌剂，并晾干。

5 分级、包装

5.1 分级

各种芒果大小分类按附录 A 执行，质量等级和容许度按照 NY/T 492 的规定执行。

5.2 包装材料要求

包装材料要求无毒、无污染、透气。内包装需单果包装，包装材料可用薄绵软纸、硫酸纸、泡沫网、乙烯薄膜袋等。外包装要求坚固、耐压，可用瓦楞纸板箱和塑料框，瓦楞纸板的性能要符合 GB/T 6543 的规定。

5.3 包装要求

5.3.1 同一包装箱内的果实产地和品种一致，质量和大小均匀。

5.3.2 果箱内果实不宜堆集过厚，一般放1~3层为宜。

5.3.3 包装箱内芒果应与标示的等级规格一致。

6 标志、标签

6.1 标志按照 GB /T 191 规定执行。

6.2 标签内容应标明品名、品种、等级、产地、净重、包装日期及生产者。

6.3 在包装箱的相同部位，印刷或粘贴标签，标签字迹清晰容易辨认。

7 贮藏与运输

7.1 贮藏

按照GB/T 15034规定执行。

7.2 运输

7.2.1 非控温运输

采用非控温的方式运输，应用篷布（或其他覆盖物）遮盖，并根据天气情况，采取相应的防热、防冻、防雨措施。

7.2.2 控温运输

采用控温运输方式运输，控温车船应控制温度为适宜冷藏温度，贮藏青熟芒果以温度13℃~15℃，相对湿度85%~90%为宜。

7.3 运输条件

7.3.1 运输工具应清洁、卫生、无异味、无污染，严禁与其他有害、有毒、有异味的物质混存混运。

7.3.2 短距离运输可用卡车等一般的运输工具；长距离运输要求有调温、调湿、调气设备的集装箱运输。

附录A
(资料性附录)
各类芒果大小分类

单位：克

品种	L号	M号	S号
	单果重	单果重	单果重
椰香芒	≥150	120~149	80~119
台农1号	≥200	150~199	<150
吕宋芒	≥250	180~249	<180
青皮芒	≥250	180~249	<180
圣心芒	≥300	220~299	150~219
爱文芒	≥300	220~299	150~219
白象牙	≥350	280~349	200~279
红金龙	≥400	300~399	250~299
金煌芒	≥900	700~900	500~700