

ICS 67.220  
B36

# DB5333

怒 江 州 地 方 标 准

DB5333/T 1.4—2018

---

## 泸水草果综合标准 第4部分：烘烤技术规范

地方标准信息服务平台

2018-06-20 发布

2018-09-20 实施

---

怒江傈僳族自治州质量技术监督局 发布



## 前 言

泸水草果种植已有20余年，但至今仍无草果方面的相关标准。随着泸水草果种植面积的扩大，种植技术日趋成熟；产品质量逐步提高，同时，草果的用途也日益广泛，为规范泸水草果的种籽种苗、种植、加工技术，以及便于贸易、仲裁、检验。根据《中华人民共和国标准化法》及其相关法律的规定，特制定《泸水草果综合标准》。

DB5333/T 1《泸水草果综合标准》分为四个部分：

- 第1部分：泸水草果种籽种苗繁育技术规范；
- 第2部分：泸水草果栽培管理技术规范；
- 第3部分：泸水草果鲜果采收规范；
- 第4部分：泸水草果烘烤技术规范。

本部分是DB5333/T 1的第4部分。

本标准的结构和编写规则符合GB/T1.1—2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的要求。

本标准由泸水县农业标准化示范园区领导小组提出。

本标准由云南省质量技术监督局归口。

本标准起草单位：泸水县农业局、泸水县林业局、泸水县科学技术局、泸水县质量技术监督局、泸水县扶贫办、泸水县农业生产资料有限责任公司。

本部分主要起草人：何绍生、黄元校、董振兴、广波付、黄正忠、李开平。

地方标准信息服务平台



## 泸水草果综合标准 第4部分：烘烤技术规范

### 1 范围

本部分规定了泸水草果的烤房结构、烤前鲜果的处理和烘烤技术要求。  
本部份适用于泸水草果的烘烤。

### 2 术语和定义

下列术语和定义适用于本部分。

#### 2.1

##### 芳香油

从植物的根、茎、叶、果等部位提取的具有特征性香气的油状物质，又称为挥发油、精油，主要成分为醇、酯、醛、酮、烃、萜、烯等。

#### 2.2

##### 火龙

烤炉中火势走向的路径。

### 3 烤房

烤房结构按附录A的规定执行。

### 4 烘烤方法

烘烤根据不同的条件，可分别采用以下两种方法：

- a) 采用烤房烘烤；
- b) 采用锅炉、电热鼓风炉等新型机械炉具烘烤。

### 5 烤前鲜果处理

#### 5.1 去杂去劣

认真剔除腐果、烂果、畸形果、带病果以及附着于鲜果上的杂质，严格剔除混于鲜果中的杂物。

#### 5.2 清洗

将经过去杂去劣处理的鲜果用清洁水冲洗干净，再摊放于篾垫之上晾干水气。

#### 5.3 存放

鲜果不得堆放过厚，避免压坏单果，应在采收后24小时内烘烤，避免长时间存放，以保持良好的外观及内在品质。

#### 5.4 装框与搬运

鲜果的装框与搬运要小心操作，不使用锐器、快口工具等，避免划伤、擦伤鲜果表皮。

### 6 烘烤技术要求

#### 6.1 烤房烘烤

##### 6.1.1 烤床搭建

烤房内搭建多排多层式烤床，充分发挥烤房装载能力。

##### 6.1.2 鲜果摊放

将经过烤前处理的鲜果均匀地摊放于烤床上，各层烤床上的鲜果摊放厚度应保持一致，一般厚度以10cm最适宜，最厚不能超过15cm。

##### 6.1.3 燃料

以煤为主，枯枝、落叶、桔杆为辅。

##### 6.1.4 温度

点火后平稳升温，平稳降温，严禁中途停火断热。烘烤过程中温度控制在70℃以下。

##### 6.1.5 排湿

前期（24小时至36小时），开大通风孔及排湿孔迅速排湿，防止盗汗产生。后期（36小时至72小时），应适当关小通风、排湿孔，以利减少煤耗。

##### 6.1.6 出炉

草果烤到果体坚硬，相互撞击声音清脆、果表温度与烤房内空气温度一致时，即可停火，随即打开全部通风排湿孔，迅速排湿降温。待烤房内温度降到比室外温度稍高时，烘烤过程结束，即可出炉。

#### 6.2 机械烘烤

##### 6.2.1 操作要求

操作人员要认真熟悉和掌握烘烤机械的原理、性能及操作要领，正确使用和操作。

##### 6.2.2 温度

按本部分6.1.4执行。

##### 6.2.3 湿度

参照本部分6.1.5执行。

##### 6.2.4 出炉

按本部分6.1.6执行。

### 6.3 简易烘烤

#### 6.3.1 搭建烤床

搭建简易的台式烤床，规格根据实际需要自定。

#### 6.3.2 鲜果摊放

按本部分6.1.2执行。

#### 6.3.3 燃料

按本部分6.1.3执行。

#### 6.3.4 温度

按本部分6.1.4执行。

#### 6.3.5 湿度

按本部分6.1.5执行。

#### 6.3.6 出炉

按本部分6.1.6执行。

## 7 晾放

草果出炉后，置于通风干燥的库房内晾放，使水分在果实内达到内外平衡方可进行分级包装。

地方标准信息服务平台