

DB5329

大理州地方标准

DB 5329/T 1.7—2019

漾濞泡核桃综合标准 第7部分：果实采收、加工

地方标准信息服务平台

2019-11-29 发布

2019-11-29 实施

大理州市场监督管理局

发布

前 言

本标准按照GB/T1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》给出的规则进行编写。

《漾濞泡核桃综合标准》DB5329/T 1.1~1.7—2019分为如下7个部分：

- DB5329/T 1.1-2019 漾濞泡核桃综合标准 第1部分：种植区域与建设
- DB5329/T 1.2-2019 漾濞泡核桃综合标准 第2部分：主要栽培品种
- DB5329/T 1.3-2019 漾濞泡核桃综合标准 第3部分：苗木培育
- DB5329/T 1.4-2019 漾濞泡核桃综合标准 第4部分：栽培管理技术
- DB5329/T 1.5-2019 漾濞泡核桃综合标准 第5部分：有害生物防治
- DB5329/T 1.6-2019 漾濞泡核桃综合标准 第6部分：核桃产品质量
- DB5329/T 1.7-2019 漾濞泡核桃综合标准 第7部分：果实采收、加工

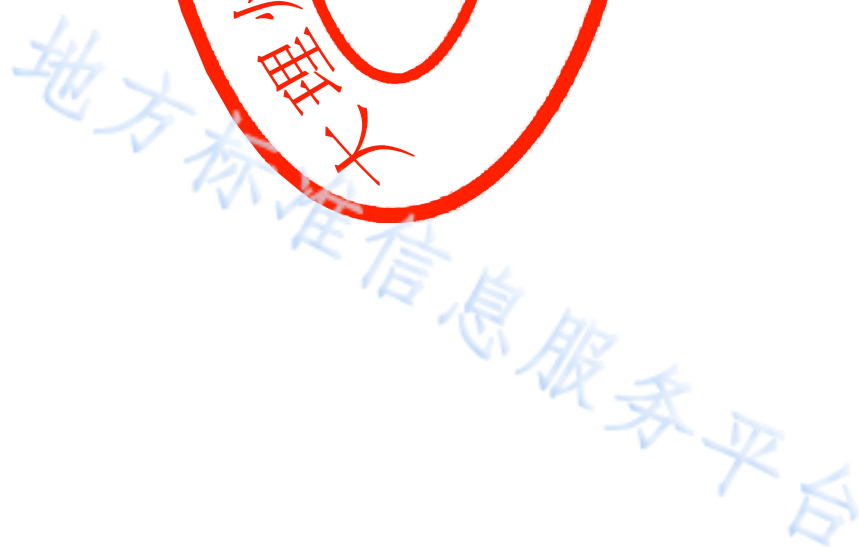
本标准是《漾濞泡核桃综合标准》DB5329/T 1.1~1.7—2019的 第7部分：果实采收、加工。

本标准由漾濞县林业局提出。

本标准由漾濞县市场监督管理局归口。

本标准起草单位：漾濞县林业局、漾濞县市场监督管理局、云南省林业科学院漾濞核桃研究院。

本标准主要起草人：秦占虎、何标、王翠仙、杨枝春、王永康、杨映礼。



漾濞泡核桃综合标准

第7部分：果实采收、加工

1 范围

本部分规范了漾濞泡核桃果采收及采后处理和加工技术规程。
本部分适用于漾濞泡核桃果采收、青果堆沤、烘干、取仁等环节。

2 术语和定义

术语和定义适用于本标准。

2.1 核桃青果

泛指未采收或采收的核桃果实，是核仁、硬壳、果皮的总称。

2.2 脱青皮（或离青）

核桃种子与果皮分离的过程。

2.3 堆沤

采收后的核桃青果进行后熟处理的过程。

2.4 鲜果

脱外种皮后未经干燥的种子。

2.5 白须

脱外种皮后在果壳外附着的脉状分枝维管束丝，颜色雪白。

2.6 白子

采收时核桃青皮落地后，种子与青皮自然分离的鲜果。

2.7 裂果率

核桃果采收前果皮自然开裂个数占统计果个数的百分率。

3 果实采收

3.1 采收时期

一般在“白露节”前后采收。单树核桃果青皮从青绿色变浅黄绿色，见有5%的自然开裂时为最佳采收时间。

3.2 采收方法

核桃采收选无雨天气，用竹竿从内向外顺枝打落或使用机械采收，尽可能采取采摘。用竹竿敲打时，树下铺垫收集网兜，避免青皮受伤，尽量避免损伤枝叶。

3.3 青果分类

果实采收后及时挑拣分类，白子归一类、按能及时可脱青皮的归一类、青皮破损的归一类、青皮完好的归一类。

4 核桃果加工

4.1 青果堆沤

从果园采收分类的青果运输到堆沤场地进行后熟处理——堆沤。自然堆沤雨淋果，须经晾干果面水气再行堆沤。

4.1.1 青果堆沤场地

具备保温和能够通风换气条件的室内自然温度堆沤或烤房堆沤。

4.1.2 青果堆沤方法

室内自然堆沤，在堆放青果位置垫一层干稻草或秸秆，青果按30 cm左右的厚度堆放在干稻草或秸秆上，再覆盖麻袋或秸秆等透气好的保温材料。

利用智能烤房堆沤，需要堆沤的青果装箱或装网袋后放入烤房，按照24℃~32℃温度保温。

4.1.3 青果堆沤

室内自然堆沤需要3d~5d，并每天翻堆，散发水分保持堆内外受温均匀；烤房堆沤需要30h左右。

4.1.4 青果成熟度判定

因果实个体成熟度差异，青果堆沤过程中果实感温差异，堆沤时间有所差别。堆沤要随时检查后熟情况，掌握最佳成熟度及时离青。在堆沤过程中须适时检查成熟度。青皮容易剥离、果面清洁，不起白须为最佳成熟度；青皮容易剥离、果面清洁、有少量白须为稍过熟；青皮容易剥离、果面有湿气、有大量白须为过熟；青皮容易剥离、果面湿气污染、果面布满白须重过熟。

4.2 脱青皮

采用人工或机械脱青皮。室内自然堆沤果在脱青皮前摊开沤堆晾干果皮。

4.3 鲜果分检及清洗

人工脱青皮时，鲜果可按黑斑果率的分级标准分装。避免翻箱、换装等措施。

机械脱青皮后可用水枪、机械搅拌等方法清洁外皮，及时清洁及时风干水分及时进烤。

4.4 干燥

4.4.1 干燥形式

无烟风干是漾濞核桃果干燥的基本形式。

4.4.2 干燥温度

干燥时烤房或烤箱适宜温度37℃~50℃。最适温度40℃~45℃。

4.4.3 干燥方法

脱青的同时，先行烤房预热到所需风干温度。当离青的鲜果数量达到可作业数量时，即时把鲜果放入烤房定色。

4.4.4 坚果干燥度的确定

干燥时间一般30h~60h。干燥度物理指标是干燥后的含水率不超过8%。烘干到相应时间段，取样检查干燥度，剥壳取仁，察看胚芽是否干透。胚芽内外质感与子叶相同、易取段有脆性，用手指搓捏易碎且有油脂感时，基本达到含水率要求。此时为核桃果出烤的最佳时间。

4.4.5 干果收储

烘干后的核桃果用编织袋、麻袋等及时包装密封收储。

4.5 取仁

4.5.1 人工取仁

4.5.1.1 劈果

用特制斧头沿果槽顺内隔将核桃劈为两半。劈果时，先将果缝合线与地面垂直、果顶向下放好。

4.5.1.2 取仁

用镊子取去阻挡取仁的内隔，用起子从内皱相连处撬出完好的半仁。

4.5.2 机械取仁

采用专业取仁机械。