

《猕猴桃贮藏保鲜与运输技术规程》编制说明

（征求意见稿）

一、项目背景

猕猴桃作为六盘水市重要农业特色产业之一，在固脱贫攻坚成果、助推农业高质量发展、推进农业现代化、开启乡村振兴新局中，发挥着重要作用。随着六盘水猕猴桃品牌影响力的提升和产业的发展及相关标准的修订，地方标准 DB5202/T 009-2018《猕猴桃贮藏保鲜与运输技术规程》已经不能适应六盘水猕猴桃产业发展需要。为充分发挥标准对产业发展的引领作用，确保地方标准《猕猴桃贮藏保鲜与运输技术规程》的先进性和适用性，修订贵州省地方标准《猕猴桃贮藏保鲜与运输技术规程》对六盘水市猕猴桃产业发展具有重大意义。

二、工作情况

（一）任务由来及说明

2022 年，根据省市场监督管理局对地方标准复审要求，六盘水市农业科学研究院、中科院武汉植物园等单位相关技术人员和专家对《猕猴桃贮藏保鲜与运输技术规程》进行复审，复审组一致认为应对 DB5202/T 009-2018《猕猴桃贮藏保鲜与运输技术规程》进行修订，并形成《贵州省地方标准复审建议表》。2023 年省市场监督管理局下达了《省市场监督管理局关于同意立项制定〈地理标志产品老厂竹根水〉等 32 项六盘水市 2022 年度地方标准项目的批复》批准对该标准进行修订。

（二）编制过程

2022 年 1 月—2022 年 10 月，由六盘水市农业科学研究院牵头，中科院武汉植物园，六盘水市农业农村局等单位共同协作，完成标准查新、收集和起草，经定向征求相关单位意见后形成贵州省地方标准 DB5202/T 009-2018《猕猴桃贮藏保鲜与运输技术规程》征求意见稿，2025 年 1 月标准编号和标准名称修改为 DB5202/T 0XX-2025《猕猴桃贮藏保鲜与运输技术规程》。

（三）主要起草人及其工作分工

标准起草人员及其分工情况见下表。

参与标准起草人员及其分工情况表

姓名	职务/职称	学历	从事专业	项目任务分工	所在单位
王梦柳	农艺师	硕士研究生	果树生理生态	标准起草、统筹协调、标准收集	六盘水市农业科学研究院

张怀山	农艺师	硕士研究生	果树栽培育种	标准起草、标准收集	六盘水市农业农村局
胡秋龄	副院长/正高	本科	植保	标准查新、标准起草	六盘水市农业科学研究院
李秀亚	所长/农艺师	本科	果树栽培育种	标准查新、标准起草	六盘水市农业科学研究院
周玉萍	农艺师	本科	果树栽培	标准起草	六盘水市农业科学研究院
宋福兵	科长/农艺师	本科	果树栽培育种	标准起草、统筹协调、标准收集	六盘水市农业科学研究院
汪志威	农艺师	硕士研究生	果树栽培育种	标准起草、标准收集	六盘水市农业科学研究院
张荣全	正高	大专	猕猴桃栽培	标准起草	水城区农业农村局
周金海	助理农艺师	本科	猕猴桃栽培	标准起草	六枝特区农业农村局

三、主要条款的说明及确定依据

（一）质量要求

1. 入库要求

1.1 感官要求

1.1.1 单果重

果实单果重为60-120g。

1.1.2 果实外观

果形均一，果皮绿褐色，果面色泽均匀一致、洁净，无斑迹、泥土、青苔、污物及其他杂质。果实完整，无腐烂、损伤、畸形。

1.2 理化指标

‘红阳’和‘东红’果实采收的理化指标应符合表1的规定。

表1 ‘红阳’和‘东红’果实采收的理化指标

品种 指标	红阳	东红
	最低	最低
硬度（kg/cm ² ）	6-7	6-7
干物质（%）	18	18
可溶性固形物（%）	6.5	7

(二) 检验方法

1 果实单果重

采用天平测量。

2 果实外观

用目测法检验。

3 理化指标

果实硬度采用果实硬度计测定，干物质用烘干法测定，可溶性固形物用糖度计检测。

4 环境指标的检测

贮藏开始前 20 天，每天检测两次贮藏控制参数（包括温度、相对湿度和气体成分），20 天以后每天一次。直接读数或用仪器记录。自动检测，仪器记录冷库和气调冷库宜采用计算机管理，库内温度、湿度、O₂ 和 CO₂ 浓度自动显示记录。直接读数，人工检测温度和湿度检测在库内平面和垂直位置上，设置不少于 5 个点悬挂干湿度计或放置温湿度仪，温度稳定后，定时检测一次库内温度和湿度，根据检测结果采取相应的管理措施。

O₂和CO₂浓度检测。在库内设定3~5个点，定期检测O₂和CO₂、乙烯浓度，根据检测结果调整。

乙烯的脱除。采用乙烯脱除器把库内乙烯脱除后，再通过闭路系统进入气调库内。采用加热催化分解乙烯原理的乙烯脱除器时，进气口的位置应避开直接对着贮藏产品，或贮藏果品的堆码应避开进气口位置。

(三) 检验规则

贮藏期间，每间隔15~20天，抽取一定数量的样品，对腐烂果率，果实硬度，可溶性固形物含量分别进行检测，抽样按照NY/T 896的执行。

腐烂果率检测。从抽取的样品中，对不少于50个果实逐个检查，以果实个数计腐烂果率，腐烂果率≤2%，可继续贮藏，当腐烂果率≥3%时，应及时出库上市。

果肉硬度检测。从抽取的样品中随机取 10~20 个果实，逐个测定果肉硬度，‘红阳’果实的平均硬度≥4kg/cm²时，可继续贮藏，平均硬度≤3.0kg/cm²时，应及时出库上市。而‘东红’果实的平均硬度≥3kg/cm²时，可继续贮藏，平均硬度≤2.0kg/cm²时，应及时出库上市。

贮藏环境检测次数。贮藏开始前 20 天，每天检测两次贮藏控制参数（包括温度、相对湿度和气体成分），20 天以后每天一次。直接读数或用仪器记录。

四、标准修订前后比对表

DB5202/T 004-2018 与修订的新修订的标准条款对比见下表。

标准修订前后比对表

《猕猴桃贮藏保鲜与运输技术规程》 DB5202/T 009-2018	（修订版）《猕猴桃贮藏保鲜与 运输技术规程》 DB5202/T 0XX-2025	补充说明
1. 范围	1. 范围	修改了部分文字表达
2. 规范性引用文件	2. 规范性引用文件	修改并增加了部分引用文件的名称。
3. 术语和定义	3. 术语和定义	修改“标准”为“文件”；修改了“预冷”的定义；修改了“气调贮藏”的定义。

4. 入库要求	4. 入库要求	修改了“果实外观”“理化指标”“采收容器”“温度”“运输要求”“包装要求”“预冷”有关内容，更正了部分标点符号。
5. 贮藏管理要求	5. 贮藏管理要求	修改了“普通贮藏”“气调贮藏”内容。

五、标准实施后的预期影响

（一）猕猴桃贮藏保鲜质量提升

修订后的 DB5202/T 0XX-2025《猕猴桃贮藏保鲜与运输技术规程》发布实施后，其质量要求符合强制性国家标准的相关技术要求。猕猴桃贮藏保鲜与运输技术规程的实施将对提升果品品质、规范贮藏过程、维护品牌形象、提升产业竞争力、保障食品安全、促进科研成果转化、拓展产业功能以及建立技术服务人才队伍等方面产生积极影响，显著提高生产效率，减少损失，增加收益。

（二）产业辐射带动能力更强

修订后的 DB5202/T 0XX-2025《猕猴桃贮藏保鲜与运输技术规程》发布实施后，能有效保障猕猴桃贮藏果品质量，促进全市猕猴桃果产业的健康发展：一是促进猕猴桃产业规模化、标准化生产，提高果实商品率；二是通过提升品质，增强猕猴桃的市场竞争力，扩大市场影响力；三是引导企业向科学化、标准化方向发展，有效促进产业快速发展，助推产业增效、农民增收，为助力我省乡村振兴奠定坚实基础，促进我省猕猴桃产业高质量发展。

六、与国内政府主导制定标准的协调情况

目前，国内还没有相关猕猴桃苗木质量标准。

七、与现行法律、法规、强制性标准的关系

DB5202/T 0XX-2025《猕猴桃贮藏保鲜与运输技术规程》的修订符合有关法律、法规、规章的要求。在与国家现行强制标准的关系方面，DB5202/T 0XX-2025《猕猴桃贮藏保鲜与运输技术规程》规定的果实质量标准均符合现行相关的国家标准规定，不存在与国家强制标准相抵触的情况。

八、是否涉及专利

本标准不涉及专利。

九、重大分歧意见的处理过程

本文件在修订过程中没有重大意见分歧。

十、代替、废止有关地方标准的建议

无代替、废止有关地方标准的意见和建议。

十一、标准实施的计划、方案

修订后的《猕猴桃贮藏保鲜与运输技术规程》发布后，由起草单位组织猕猴桃种植企业相关技术人员进行会议宣贯；同时抽调市农业农村局农安科监管人员深入企业现场进行指导，确保冷库符合标准规定，引导企业严格遵循技术标准，促进猕猴桃产业高质量发展。

十二、标准解释、归口管理以及获取意见建议的联系方式

本文件由六盘水市农业科学研究院解释、归口管理，联系地址：贵州省六盘水市钟山区向阳南路 26 号 301 室， 电话：0858-8205867(兼传真)。

十三、其它应说明的事项

无需要说明的事项。

六盘水市农业科学研究院

2025 年 5 月 9 日