

# 优质红梨采后处理技术

凌 青

(云南农业职业技术学院 农学院园艺系, 云南 昆明 650031)

**摘 要:**结合云南省当地实际情况,对优质红梨采后处理的预冷、加工、储藏等相关技术做了简要地概述,以供生产参考。

**关键词:**优质红梨;采收;采后处理

**中图分类号:**S 661.209<sup>+</sup>.3 **文献标识码:**B **文章编号:**1001-0009(2011)15-0209-01

传统上,我国的主栽梨品种主要以北方的白梨系统为主,近年来,随着我国南方砂梨新品种的育成和推广,砂梨栽培面积有了显著的提高,目前已占全国梨树栽培面积的 25%,红色砂梨为我国特有,云南是目前我国红色砂梨资源分布最多的地区,也是红色砂梨栽培最多表现最好的地区之一,云南红梨以云南特有“火把梨”作父本、日本优质“幸水梨”作母本杂交培育而成,具有优良的色泽、风味、质地以及形状等,然而采后处理现已制约了出口红梨的价格。因此,结合多年的实践经验,总结出了优质红梨采后处理的相关技术要点。

## 1 采收

根据果实成熟度、用途和市场需求综合确定采收适期。高温期在早晨、上午采收,分批采收、大果先采,轻采轻放,不损坏叶片、枝条和果台。一般按照早、中、晚熟期分期采收,时间从 7 月中旬至 10 月下旬。梨果有 7~8 成熟时(梨心室内种子成熟 2/3)即可采收。果实采收前要做好采收、包装准备,采收用的包装物要清洁、卫生、结实。用果剪单个采摘,保持果梗完整,将梨果轻放于果箱内,防止碰撞挤压机械损失。采收过程中注意轻拿轻放,避免机械损伤。

## 2 采后处理

采收后的果实经过清洗消毒的运输车辆直接运送至加工厂,进行水洗,经 24 h 以上的预冷,然后入库储藏。

### 2.1 预冷

采后运入加工车间的果实,使用木质托盘运入预冷库内,通过 24 h 的预冷储藏,脱除果实的田间热。在预冷过程中,为了保证原料能达到脱出田间热的要求,并且原料不会因冻伤,符合原料质量要求,特针对预冷要求制定标准。果实采收后,必须在 15 h 以内进入预冷库,预冷温度为 6~8℃,预冷时间为 48 h。入库时机械伤果不得超过 4%,入预冷库期间如库温超过 12℃时应暂停入库,待预冷库库温降到 7℃左右时

再继续入库。

经过预冷的果实,方可进行分拣和包装,分拣包装后的成品应及时入成品库,从出预冷库到分拣包装进入成品库,中间间隔不得超过 4 h。日入库量不应超过预冷库容量的 30%,日入库量的多少以库温不超过 6℃为限,如超过 6℃时暂停入库。

### 2.2 加工

果品进入成品库前,需经 74%酒精消毒处理过的不锈钢清洗,槽内用符合饮用标准的水溶液对果品进行果面浸泡 2 min,经过浸泡的果品,在清洗槽内使用水溶液冲洗,出清洗槽后,置于木质托盘上,严禁直接与地面相接触。

员工进入成品库必须戴帽、更衣、洗手,并用 74%的酒精对手进行消毒。把已脱除田间热并经浸泡的果品,使用托盘运至分拣生产线,通过分拣流水线把原料分散到各分拣台,根据果实外观、重量对其进行分级分拣。拣好的果品使用食品网套套好后,放入带模具的包装箱内。

### 2.3 储藏

果实入库前应对库房彻底清扫、灭鼠、消毒(参照 GB-8559 执行),入库前必须将库温降到 4℃的温度,成品库内堆码按 ZBX-08002 果品冷库管理规范规定执行。成品货垛应按产地、品种、等级分别堆码、并悬挂标识牌。成品货垛堆码要牢固、整齐,货垛间隙走向应与库内气流循环方向一致,便于通风降温。1 m<sup>3</sup>有效库容贮量不超过 300 kg。果实入满库后,库温应保持在 4℃,并保持此温度至贮期结束。果实分批出库时,应防止库内温度的急剧变化。对靠近蒸发器及冷风出口处的果实应采取保护措施,以免发生冻害。库房温度要定时测量,其数值以不同测温点的平均值来表示。每个库房应选择 3~5 个有代表性的测温点。测量温度的仪器,其误差不得大于 0.5℃,冷藏最适相对湿度为 85%~95%,测量湿度的仪器,其误差要求不超过 5%。库内相对湿度若达不到要求,要进行增湿。为使库内温度、相对湿度分布均匀,货架间风速为 0.25~0.5 m/s。果实在冷藏期间,库内二氧化碳的浓度高于 1% 或有浓郁的果香味时,应通风换气且通风时间应在库内、外温度接近时进行。

作者简介:凌青(1968-),女,本科,现从事观赏园艺植物栽培和园林绿化的教学及研究工作。

收稿日期:2011-04-29