|  |  |
| --- | --- |
| ICS | 67.080.10 |
| CCS | |  | | --- | | D:\000000部门项目\09标准化插件开发\程序源代码\StandardEditor_ShanDongKeXieYuan\团标首页面字母T.pngD:\000000部门项目\09标准化插件开发\程序源代码\StandardEditor_ShanDongKeXieYuan\团标首页面字母T后面的反斜杠.png GXAS |   X 24 |

团体标准

T/GXAS XXXX—XXXX

原果风味芒果脯原料预处理加工技术规程

Technical code of practice for pretreatment of raw materials of preserved mango with original flavor

2023.5.10

XXXX - XX - XX发布

XXXX - XX - XX实施

广西标准化协会  发布

1. 前言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由广西壮族自治区亚热带作物研究所提出。

本文件起草单位：广西壮族自治区亚热带作物研究所、广西果晶园食品有限责任公司、广西果丰食品有限公司。

本文件主要起草人：檀业维、冯春梅、黎新荣、李建强、曾媛、秦志东、罗朝丹、王淋靓、黄燕婷、陆宁、韦勇。

原果风味芒果脯原料预处理加工技术规程

* 1. 范围

本文件界定了原果风味芒果脯原料处理的术语和定义，规定了采收要求、催熟及加工处理等方面的内容。

本文件适用于原果风味芒果脯加工用原料的预处理。

* 1. 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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 1886.13 食品安全国家标准 食品添加剂 高锰酸钾

GB 5749 生活饮用水标准

GB/T 15034 芒果 贮藏导则

GB/T 23554 40%乙烯利水剂

GB/T 26366 二氧化氯消毒剂卫生要求程

* 1. 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

青芒果 green mango

达到生理成熟阶段，果皮呈橄榄绿或浅绿色、果肉呈白色或淡黄色，不经催熟或后熟暂时不能食用的芒果。

芒果催熟 green mango ripening

采收下来的青芒果，通过控制温度、湿度、乙烯利浓度加快青芒果后熟的过程，使青芒果在所需要时间内达到可加工标准的一种技术。

* 1. 采收要求

成熟度

用于催熟的青芒果成熟度以六成半到七成为宜，采收的果龄按GB/T 15034规定执行。

4.2 采收方法

采果时留宜保留 1 cm～1.5 cm果梗。

* 1. 催熟
     1. 一般要求

5.1.1 青芒果催熟宜在催熟库内进行。

5.1.2 催熟库室应具有良好的气闭性与隔热设备，包括排风扇、可制冷却与加热装置、加湿设备及换气设施等。

5.2 库室消毒

5.3 乙烯利催熟方法

5.3.1 乙烯利使用方法

将40％乙烯利水剂用清水稀释至 600～800倍液。将乙烯利稀释液均匀地喷洒在青芒果上或将青芒果完全浸入乙烯利稀释液中20 s～30 s，自然晾干或凉风吹干后，置于设定好催熟温度、湿度的密封催熟库房内。乙烯利应符合GB/T 23554的要求。

5.3.2 催熟库温湿度控制

5.3.2.1 温度控制

库房的温度应控制在36 ℃～38 ℃，果实入库36 h后温度应控制在32 ℃～35 ℃。

5.3.2.2 湿度控制

库房的相对湿度应控制在85％～90％。

5.3.3 催熟监控

应每日检视催熟库房,掌握芒果转色情况；及时通风换气，避免局部温度过高，氧气浓度2％～4％为宜，二氧化碳浓度5％～7％为宜。

5.3.4 出库

以果皮80%以上转黄时出库为宜。

* 1. 加工处理要求
     1. 工艺流程

原料→清洗杀菌→分级→去皮→果肉分切分类

* + 1. 工艺流程

6.2.1 清洗杀菌

催熟的果实经清洗后宜用800～1000倍的高锰酸钾溶液或其他广谱消毒剂进行消毒处理2 min～3 min，选用的高锰酸钾应符合GB 1886.13要求，消毒剂应符合GB 14930.2的规定，清洗用水应符合GB 5749的要求。

6.2.2 分级

剔除病斑、虫口或机械伤害的果实，并按果径分为2～3级。

6.2.3 去皮

去除不可食用的果实外皮。

6.2.4 果肉分切分类

依据水果的形状进行分切，并按果肉颜色分为两种。



