

T/GXAS

团 体 标 准

T/GXAS 649—2023

荔浦芋贮藏保鲜技术规程

Technical code of practice for storage and fresh keeping of Lipu taro

2023 – 12 – 14 发布

2023 – 12 – 20 实施

广西标准化协会 发 布

前 言

本文件参照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。

本文件由荔浦市农业农村局提出并宣贯。

本文件由广西标准化协会归口。

本文件起草单位：荔浦市农业农村局、广西壮族自治区农业科学院蔬菜研究所、荔浦市名特优农产品协会。

本文件主要起草人：刘莉莉、邱祖杨、董伟清、何芳练、熊玉莉、蒋丽榕、周佳翎、周学兴、梁群、于琴芝、潘荣、伍永炎。

荔浦芋贮藏保鲜技术规程

1 范围

本文件确立了荔浦芋贮藏保鲜的程序，规定了荔浦芋贮藏的操作指示，描述了荔浦芋贮藏过程的管理方法。

本文件适用于荔浦芋的贮藏保鲜。

2 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 4806.1 食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求

GB/T 30134 冷库管理规范

GB/T 34343 农产品物流包装容器通用技术要求

3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4 贮藏

4.1 留地贮藏

- 4.1.1 地势较高、具有良好排水条件的地块可用留地贮藏方式，贮藏时间可至翌年3月。
- 4.1.2 芋头成熟后不采挖，保持湿润土壤。田间周边设置防鼠装置及警示牌。
- 4.1.3 12月初，视天气情况，在霜冻天气前1周清除芋田中的残叶、病虫植株、受伤植株并集中销毁。
- 4.1.4 荔浦芋四周覆盖10 cm~15 cm厚干净稻草、秸秆，再覆盖薄膜并固定，物理防冻，荔浦芋留在田间越冬。
- 4.1.5 定期检查地块病虫鼠害发生情况，及警示牌牢固情况。

4.2 室内常温贮藏

4.2.1 贮藏准备

- 4.2.1.1 12月至翌年2月采收的荔浦芋宜在室内常温贮藏，贮藏时间可至翌年3月。
- 4.2.1.2 贮藏前1个月应清除库(室)内杂物，彻底清扫库(室)内地面、墙面，用石灰水涂刷地面和墙壁消毒，保持库(室)环境卫生。
- 4.2.1.3 荔浦芋贮藏相对湿度宜为80%~90%。气候潮湿的场地，贮藏前1~2周，贮藏库(室)应充分通风换气，有条件的可在库(室)安装除湿设备；气候干燥的场地，使用加湿器或在库(室)地面和墙壁喷撒纯净水。
- 4.2.1.4 在库(室)地面摆放不少于5 cm厚的消毒稻草、秸秆，或在库(室)地面均匀铺放清洁干燥的砖块、木板(条)等架空；有条件的可搭架子进行多层贮藏，用钢管、竹木搭架，层净高60 cm，宽80 cm，以3~4层为宜，层板用干燥清洁木板。贮藏库(室)内物品提前1~2周喷石灰水或杀菌剂并晾干。
- 4.2.1.5 选择无附着大块泥土、无病虫害及无外伤的完整荔浦芋，按重量大小分类摆放在室内。

4.2.2 置放

4.2.2.1 地面置放：荔浦芋自然状态（不掰子芋）整齐排列倒放在房间里进行贮藏，堆叠不多于5层，高度100 cm以下。层架置放：搭层架进行贮藏，荔浦芋平放于层板，品字形存放。

4.2.2.2 自然通风库(室)门窗应有遮光设备，贮藏期间应保持遮光状态。库(室)周边设置防鼠装置。

4.2.2.3 荔浦芋出库(室)时应遵循从外到内，从上到下的原则，轻拿轻放，避免机械损伤。

4.2.3 贮藏管理

在贮藏期间定期检查库(室)结构安全性、牢固性情况，检查防鼠装置牢固性。每周通风2次，每次10 min~15 min。贮藏期间每隔3 d~5 d随机抽样一次，检查产品的软化、失重、霉变、腐烂变质等现象，发现问题应立即处理，并详细记录检查内容、时间和处理结果。

4.3 冷库贮藏

4.3.1 贮藏准备

4.3.1.1 10月下旬至11月、翌年3月上旬至4月采收的荔浦芋，宜使用冷库冷藏保鲜。

4.3.1.2 冷库运行管理应符合GB/T 30134的规定。

4.3.1.3 贮藏前1个月应清除库(室)内杂物，彻底清扫库(室)内地面、墙面，并消毒，保持库(室)环境卫生。贮藏前1~2周，应充分通风换气。

4.3.1.4 完整的荔浦芋去除附着的大块泥土，按单位重量或需求进行分类，放在室内通风的地方1 d~2 d风干表面水份。损伤的荔浦芋去皮、清洁、切片、真空包装。

4.3.2 预冷及温度调节

4.3.2.1 芋头保鲜适温为7℃~10℃，采收荔浦芋时，如田间环境气温>15℃，入库时先对采收的荔浦芋做预冷处理，温度下降梯度以每次5℃~8℃为宜，终点以与贮藏温度一致为宜。

4.3.2.2 采收荔浦芋时，如田间环境气温>25℃时，入库时对采收的荔浦芋进行预冷，预冷温度15℃~18℃，维持7 d~10 d后，将库温降至10℃~12℃，维持7 d~10 d后，再将库温降至7℃~10℃。

4.3.2.3 采收荔浦芋时，如田间环境气温16℃~24℃时，入库时对采收的荔浦芋进行预冷，预冷温度12℃~16℃，维持7 d~10 d后，再将库温降至7℃~10℃。

4.3.2.4 采收荔浦芋时，如田间环境气温7℃~15℃时，将库温调至7℃~10℃。

4.3.2.5 当室外温度低于库温时，冷库制冷设备停运，打开仓库通风换气。

4.3.3 包装与置放

4.3.3.1 包装材料

食品接触材料应符合GB 4806.1的规定，物流包装容器应符合GB/T 34343的规定。

4.3.3.2 包装方式

4.3.3.2.1 袋装

用食品级保鲜袋装芋头，每袋20 kg~40 kg，保鲜袋外套透气编织袋、网眼袋、麻袋等外袋，收拢保鲜袋口（留通气孔）。

4.3.3.2.2 箱（筐）装

用食品级保鲜袋铺于箱（筐）内，装入芋头，芋头堆叠高度不超过箱（筐）高，收拢保鲜袋口（留通气孔）。

4.3.3.3 置放

袋装芋头叠高宜不超过2 m；箱（筐）装芋头可叠6~8箱（筐）。按库房高度，堆顶与库房天花板间隔1 m以上。贮藏期间应注意观察库温；相对湿度为80%~90%，当库内湿度不足时可利用空气加湿器等设备进行补湿。贮藏适期为90 d~150 d。

4.3.4 贮藏管理

4.3.4.1 派专人每日检查温度、湿度并记录，检查维护库（室）内通风、照明、监测、制冷等设施、设备运行情况。

4.3.4.2 检查库（室）有无鼠洞、周围排水情况、结构安全性及通风系统畅通情况。

4.3.4.3 入库贮藏后30 d内，每隔10 d检查一次，检查产品的软化、失重、霉变、腐烂变质等现象，发现问题应立即处理，并详细记录检查内容、时间和处理结果。3次检查后，可静置不动。

5 档案管理

对荔浦芋入库数量、出库数量、入库时间、出库时间、批号等信息进行记录，保留相应的单据，建立贮藏档案并及时归档，档案保存2年以上，档案记录表见附录A。



附 录 A
(资料性)
档案记录表

档案记录表见表A.1、表A.2、表A.3。

表A.1 出入库记录表

单位名称： 负责人： 电话：

基本信息：								
库（室）名称：								
贮藏操作记录								
序号	批号	入库时间	入库数量	出库时间	出库数量	产品销售及流向	操作人	负责人
1								
2								
3								
...								

表A.2 库（室）温湿度记录表

(口常温库 口阴凉库 口冷库)
库（室）名称： 适宜温度范围： 适宜相对湿度范围：

序号	时间	库内温度，℃	相对湿度，%	超标后调控措施	采取措施后		记录人
					库内温度，℃	相对湿度，%	
1							
2							
3							
...							

表A.3 库（室）产品损耗记录表

(口常温库 口阴凉库 口冷库)
库（室）名称： 适宜温度范围： 适宜相对湿度范围：

序号	时间	检查数量	损耗数量	损耗情况描述	处理措施	记录人
1						
2						
3						
...						

参 考 文 献

- [1] NY/T 3569—2020 山药、芋头贮藏保鲜技术规程[S].
 - [2] DB32/T 3289—2017 菊芋贮藏保鲜技术规程[S].
-



中华人民共和国团体标准

荔浦芋贮藏保鲜技术规程

T/GXAS 649—2023

广西标准化协会统一印制

版权专有 侵权必究