

T/GXAS

团 体 标 准

T/GXAS 527—2023

甜玉米鲜笋采收及商品化处理技术规程

Technical code of practice for fresh baby sweet corn of harvest and
commercial treatment

2023 – 07 – 20 发布

2023 – 07 – 26 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。

本文件由广西壮族自治区农业科学院提出、归口并宣贯。

本文件起草单位：广西壮族自治区农业科学院农产品质量安全与检测技术研究所、广西壮族自治区农业科学院玉米研究所、横州市农业科学研究所、横州市农业技术推广站、横县鑫源果蔬种植专业合作社。

本文件主要起草人：谢丽萍、闫飞燕、李焘、蒋翠文、彭楷、何洁、王海军、牙禹、梁静、王彦力、韦宇宁、吕巨智、孔祥林、吴峰、宁德娇、唐莉、陈伟、覃国新、肖艳妮、梁雪莲、梁世龙、郑红群、黄忠钦。

甜玉米鲜笋采收及商品化处理技术规程

1 范围

本文件界定了甜玉米鲜笋的术语和定义，规定了采收、加工场所、商品化处理等操作指示。
本文件适用于广西壮族自治区行政区域内甜玉米鲜笋的采收及商品化处理。

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/T 33129 新鲜水果、蔬菜包装和冷链运输通用操作规程
T/GXAS 526 甜玉米鲜笋

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

甜玉米鲜笋 fresh baby sweet corn
可食用的、形似笋状的甜玉米鲜嫩幼穗。

4 采收

4.1 采收时间

宜在甜玉米植株上部第一穗玉米苞授粉后，其下部的玉米幼穗抽丝前后、带苞叶横径18 mm~35 mm且无穗粒突起时采收；应在晴天午后采收。

4.2 采收方法

4.2.1 保留甜玉米植株最上部的第一穗玉米，从其下部依次采收带苞叶的甜玉米鲜嫩幼穗。

4.2.2 采收时，一手握甜玉米鲜嫩幼穗，另一手用小刀轻轻在穗柄处割下。不宜扭曲穗苞，不损伤外部叶鞘及幼穗。采收的甜玉米鲜嫩幼穗宜装入周转筐或干净卫生的编制袋，置于阴凉处，避免日晒雨淋。

5 加工场所

加工场所应固定并具备相应的规模，周边无污染源；加工设施、设备应清洁卫生。

6 商品化处理

6.1 初选及去苞叶

剔除腐烂、伤病、畸形等不符合鲜销的甜玉米鲜笋，去除苞叶和花丝。

6.2 分级

按T/GXAS 526的规定，将甜玉米鲜笋分为大、中、小三个等级。

6.3 包装

按T/GXAS 526的规定执行。

6.4 预冷

当贮运时间需超过2 d时，可使用以下方法之一进行预冷：

- a) 冰水预冷：将冰水温度调到 1℃～3℃，用冰水喷淋甜玉米鲜笋或将其浸泡在冰水中，使包装内部中心温度达到 2℃～3℃；
- b) 冷库预冷：预冷前，将库房清扫、消毒、通风换气。检查和调试库房制冷系统，并于入库前将库房温度调至 1℃～3℃，使包装内部中心温度达到 2℃～3℃。

6.5 贮存

6.5.1 预冷后需贮存的甜玉米鲜笋应及时移至贮存库贮存，贮藏温度为 1℃～5℃，相对湿度为 80%～95%。

6.5.2 贮藏期间定期观察和记录贮藏温度、湿度，维持贮藏条件在规定的范围内。定期检查贮藏甜玉米鲜笋的色泽、质地、口感等。

6.5.3 定期进行通风换气，选择库内外温差最小的时间段进行通风换气。

6.6 标志与标签

按T/GXAS 526的规定执行。

6.7 运输

运输时间为2 d内的采用常温运输，运输工具应清洁、通风、有防雨设施，运输过程中应注意防暴晒防雨淋，避免有毒有害物质污染；运输时间超过2 d采用冷链运输，按GB/T 33129的规定执行。

参 考 文 献

- [1] NY/T 2113 农产品等级规格标准编写通则[S].
-



中华人民共和国团体标准

甜玉米鲜笋采收及商品化
处理技术规程

T/GXAS 527—2023

广西标准化协会统一印制

版权专有 侵权必究