

T/GXAS

团 体 标 准

T/GXAS 542—2023

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 - 08 - 03 发布

2023 - 08 - 09 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亚热带作物研究所提出、归口并宣贯。

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、广州达桥食品设备有限公司、广西福优特食品有限公司、华坪县华农科技开发有限责任公司、越南俊达食品有限公司、越南茶明责任有限公司、越南大地阳光有限公司、越南三霜责任有限公司、基里隆明发农业科技（柬埔寨）有限公司、柬埔寨范例农业加工有限公司。

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、杨李益、王淋靓、黄燕婷、陆宁、韦勇、农英瀚（越南）、裴氏海（越南）、黎和盛、黄兴军、于洪伟、罗克汉（柬埔寨）。

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，规定了原料采收要求、催熟及加工处理等方面的内容。

本文件适用于具有原果风味的芒果脯加工原料的预处理。

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 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 5749 生活饮用水卫生标准
GB 1886.248 食品安全国家标准 食品添加剂 稳定态二氧化氯
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
NY/T 3333 芒果采收及采后处理技术规程

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

青芒果 green mango

达到六成半到七成成熟阶段，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。

3.2

青芒果催熟 green mango ripening

采收后的青芒果，通过采取措施使未完全成熟的青芒果加快成熟的过程。

4 原料要求

用于催熟的青芒果成熟度以六成半到七成为宜，果重应为 150 g 以上，采收的果龄按 GB/T 15034 规定执行，采收方法按 NY/T 3333 规定执行，果实质量应符合 GB/T 15034 的规定。

5 环境要求

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

5.2 库房消毒剂宜采用 0.03% 二氧化氯溶液喷淋地面和库壁，二氧化氯应符合 GB/T 26366 要求，同时采用紫外杀菌 2 h~3 h，杀菌消毒后开启通风换气系统换气 12 h~24 h。

6 工艺要求

6.1 工艺流程

催熟→清洗杀菌→分级→去皮、去核、果肉分切、色泽分类。

6.2 催熟方法

6.2.1 催熟场所

青芒果催熟宜在催熟库内进行，芒果堆放不应超出果筐高度，果筐叠放层数不宜超过4层。

6.2.2 催熟剂使用

催熟剂宜使用40%乙烯利，用清水稀释至500 ppm~800 ppm后均匀喷洒在青芒果上或将青芒果浸泡于乙烯利稀释液中20 s~30 s，放入催熟库。乙烯利应符合GB/T 23554的要求。

6.2.3 温湿度条件

库房温度应控制于36℃~38℃，果实入库36 h后温度应控制于32℃~35℃；库房相对湿度应控制于85%~90%。

6.2.4 气调条件

库房O₂浓度宜为2%~4%，CO₂浓度宜为5%~7%。

6.2.5 出库

宜在果皮80%黄色时出库。

6.3 清洗杀菌

宜使用二氧化氯溶液清洗消毒2 min~3 min，消毒后用清水洗净。二氧化氯使用按GB 2760规定，二氧化氯应符合GB 1886.248要求，清洗用水应符合GB 5749的要求。

6.4 果重分级

剔除病斑、虫口或机械伤害的果实，宜按果重分为2级，300 g以上为大果，150 g~300 g为中果。

6.5 去皮去核、果肉分切、色泽分类

去除不可食用的果实外皮、果核。依据水果的形状进行分切，均匀分切，大果宜6片、中果宜4片，果肉按颜色分为深黄色和浅黄色两种备用。

参 考 文 献

- [1] GB 14930.2—2012 食品安全国家标准 消毒剂
-



中华人民共和国团体标准

原果风味芒果脯原料预处理加工技术规程

T/GXAS 542—2023

广西标准化协会统一印制

版权专有 侵权必究