ICS 67.080.01
CCS B 05

T/GXAS

团　　体　　标　　准

T/GXAS 926—XXXX
代替T/GXAS 926—2024

罗汉果后熟处理技术规程

Technical code of practice for after-ripening processing of *siraitia grosvenorii*

（征求意见稿）

XXXX－XX－XX 发布　　XXXX－XX－XX 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。

本文代替T/GXAS 926—2024《罗汉果后熟处理技术规程》。

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。

本文件由永福县罗汉果发展服务中心提出并宣贯。

本文件由广西标准化协会归口。

本文件起草单位：永福县罗汉果发展服务中心、桂林三棱生物科技有限公司、广西永福福中福罗汉果有限公司、桂林永福福寿养生茶业有限公司、永福县林中仙罗汉果专业合作社、桂林永福福元罗汉果专业合作社。

本文件主要起草人：蒋申红、毛武德、韦新连、黄望、范英、李秋荣。

本文件于2024年首次发布，本次为第一次修订。

罗汉果后熟处理技术规程

1 范围

本文件界定了罗汉果后熟的术语和定义，确立了罗汉果[*Siraitia grosvenorii(Swingle)C.*Jeffrey ex A.M.Lu et Z.Y.Zhang]后熟处理的程序，规定了仓库准备、后熟处理、出库的操作指示，描述了后熟过程信息的追溯方法。

本文件适用于罗汉果采收后的后熟处理。

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 20357 地理标志产品 永福罗汉果

GB/T 34343 农产品物流包装容器通用技术要求

NY/T 694 罗汉果

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

罗汉果后熟 after-ripening of *S.grosvenorii*

罗汉果采收后，在一定环境条件下，经过一段时间的贮存，其外观与内部生理发生变化，完成果实内部甜苷等成分转化，达到最佳加工品质的过程。

4 仓库准备

4.1 仓库条件

通风、干燥，阴凉，卫生整洁，无异味。周边无污染源及有害物质。

4.2 设施设备

配置有温湿度计、除湿、温控和抽风设备，设有防火、防鼠、防虫、防鸟等设施设备。

5 后熟处理

5.1 处理技术流程

如图1所示。



图1 罗汉果后熟处理技术流程图

5.2 处理技术

5.2.1 原料分选与分级

选择按GB/T 20357的成熟标准采摘的清洁果实，剔除烂果、病果和霉果，按NY/T 694的规定，将原料果分选为特果、大果、中果、小果4个规格。

5.2.2 果筐选择与清洁消毒

选择透气、无异味、无污染并符合GB/T 34343规定的坚固耐用的食品级塑料果筐，果筐规格长×宽×高为（48 cm～50 cm）×（34 cm～40 cm）×（27 cm～30 cm）。果筐使用前进行清洁、无害化杀虫、消毒和除异味处理。

5.2.3 原料装筐

将同规格、同批次和色泽接近的罗汉果放置同一果筐，装量为特果90个/筐～120个/筐、大果120个/筐～180个/筐、中果180个/筐～240个/筐、小果240个/筐～300个/筐，筐中最上层果与筐顶距离宜≥3 cm。

5.2.4 原料入库

5.2.4.1 罗汉果宜及时按规格与批次进行入库存放，相同批次的罗汉果宜存放同一仓库，相同规格的罗汉果宜堆放同一货垛。

5.2.4.2 货垛置于垫板上，垫板宜耐潮，货垛离墙，垛与垛之间留 50 cm～60 cm 的过道。

5.2.4.3 不与有毒、有害、有异味或潮湿、易污染等物品一起存放。

5.2.5 后熟调控

5.2.5.1 温度控制

控制库内温度15 ℃～30 ℃，若库内温度超过30 ℃时，进行通风散热；持续高于30 ℃或低于15 ℃，宜进行温度调控。

5.2.5.2 湿度控制

控制库内相对湿度≤75%，若湿度超出范围，及时通风、除湿。

5.2.5.3 时间控制

9～12月采收的罗汉果，在库房的后熟时间宜5 d～10 d；3～4月采收的罗汉果，在库房的后熟时间宜10 d～15 d。

5.2.6 在库检查

每天检查1次。检查果面色泽变化情况，以及仓库内的温度、相对湿度和通风情况。剔除霉果和烂果。罗汉果后熟前后果面色泽变化见附录A。

6 出库

当罗汉果整体果面呈黄绿色至黄色，气味呈香甜味时，后熟结束，即可出库。

7 档案记录

建立和做好各环节档案和日常管理相关记录。记录内容包括：种植产地、品系、采收信息（采收日期、采收数量）、入库日期、仓库温湿度、出库日期等。档案按批归档保存，保存时间≥2年。

附 录 A
（资料性）
罗汉果后熟过程果面色泽变化

罗汉果后熟前后果面色泽变化见图A.1、A.2、A.3。



图A.1 采摘当天（绿色略带微黄）



图A.2 后熟结束（黄绿色）



图A.3 后熟结束（黄色）