

ICS 67.080
CCS B 31

DB61

陕 西 省 地 方 标 准

DB 61/T 2093.7—2025

猕猴桃生产 第7部分：采收

Kiwifruit cultivation - part 7: harvesting

2025-08-09 发布

2025-09-09 实施

陕西省市场监督管理局 发布

目 次

前言	II
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
4 采收指标	1
5 成熟度检测	2
6 采收	2

前　　言

DB61/T 2093-2025 《猕猴桃生产》共十二部分，每个部分可单独使用。

——DB61/T 2093.1-2025 猕猴桃生产 第1部分：立地环境条件

——DB61/T 2093.2-2025 猕猴桃生产 第2部分：建园

——DB61/T 2093.3-2025 猕猴桃生产 第3部分：苗木繁育

——DB61/T 2093.4 -2025 猕猴桃生产 第4部分：栽培

——DB61/T 2093.5-2025 猕猴桃生产 第5部分：花粉生产

——DB61/T 2093.6-2025 猕猴桃生产 第6部分：病虫害防控

——DB61/T 2093.7-2025 猕猴桃生产 第7部分：采收

——DB61/T 2093.8-2025 猕猴桃生产 第8部分：分等分级

——DB61/T 2093.9-2025 猕猴桃生产 第9部分：贮藏

——DB61/T 2093.10-2025 猕猴桃生产 第10部分：即食保鲜

——DB61/T 2093.11 -2025 猕猴桃生产 第11部分：鲜果包装

——DB61/T 2093.12-2025 猕猴桃生产 第12部分：冷链物流

本文件为DB61/T 2025 猕猴桃生产的第7部分。

本文件依据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。

本文件由陕西省农业农村厅提出并归口。

本文件起草单位：陕西省果业中心、西北农林科技大学、眉县农业农村局、安康市农业科学研究院、城固县果业局、临渭区果业发展中心、杨凌梦绿生态农业有限责任公司。

本文件主要起草人：杨建伟、刘占德、刘艳飞、贺浩浩、屈学农、张志强、衡涛、史孟凡、张文慧、闫雷玉、高志雄。

本文件由陕西省果业中心负责解释。

联系信息如下：

联系电话：029-86194928

联系地址：陕西省西安市凤城七路118号

邮政编码：710018

猕猴桃生产 第7部分：采收

1 范围

本文件规定了猕猴桃果实采收指标、成熟度检测、采收的要求。

本文件适用于陕西主栽品种的果实采收。

2 规范性引用文件

本文件没有规范性引用文件。

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

生理成熟 physiological maturity

果实生长发育充分，养分积累充足，果实外观表现出品种特征，质地坚实，采收后能表现出果实固有的风味、品质的生理状态。

4 采收指标

4.1 理化指标

可溶性固形物 $\geq 6.5\%$ 、干物质 $\geq 14.5\%$ 时即可采收。中期、长期贮藏的果实采收符合表1的规定。

表1 猕猴桃主栽品种采收指标

品种	果实硬度 (N)	可溶性固形物含量 (%)	干物质 (%)
翠香	90~110	6.5~8.0	≥ 16.5
徐香	100~120	6.5~7.5	≥ 16.5
海沃德	100~130	6.5~8.0	≥ 15.5
秦美	100~115	6.5~7.5	≥ 16.0
瑞玉	90~110	7.0~8.0	≥ 16.5
农大郁香	90~110	7.0~8.0	≥ 16.5
金福	80~100	6.5~8.0	≥ 15.5
农大金猕	80~100	7.0~8.5	≥ 17.0
红阳	90~110	7.0~8.0	≥ 17.0
脐红	110~130	7.5~8.0	≥ 18.0

注：其它品种可参考应用。

4.2 果实外观要求

猕猴桃鲜果采收外观应符合表2的规定。

表 2 猕猴桃鲜果采收外观要求

项目	要求
果面颜色	果面颜色达到该品种的固有颜色, 中华系猕猴桃果皮颜色变为黄绿色或褐绿色, 美味系猕猴桃果皮变为褐绿色或褐色。
果肉颜色	果肉颜色达到品种生理成熟固有的颜色要求, 中华系呈现浅黄或黄色, 果肉色度角 (Hue, h°) ≤ 110 , 红心猕猴桃品种果心部呈放射状红色; 美味猕猴桃果肉呈现黄绿色或绿色。
种皮颜色	果室内黑色或黑褐色种子的比例达到97%以上。
外观瑕疵	果形端正, 果面洁净, 无畸形果, 无污染物、无机械伤、无可见病斑、无虫口、无灼伤和无缺陷; 果面瑕疵面积 $\leq 2\text{ cm}^2$ 。

5 成熟度检测

5.1 取样

在果园随机采取果实, 20个/667 m²~30个/667 m²。

5.2 外观

用目测法检测果实外观, 应符合表2要求。

5.3 理化检测

5.3.1 果实硬度

样品果去皮1 mm后, 用硬度检测仪检测。

5.3.2 可溶性固形物

用折光光度计或猕猴桃专用糖度计检测。

5.3.3 干物质

沿果实中部横切面均匀切取2 mm厚的薄片, 称重后放入65 °C烘箱内恒温烘干24 h, 取出称重。

干物质含量=干重/鲜重×100%。

6 采收

6.1 采前要求

采前20 d不宜施农药。在非严重干旱的采收季节, 采收前7 d内果园内停止灌水。果实成熟期前2周开始, 每3 d测定一次果实硬度、可溶性固形物含量和干物质含量, 实时监测果实成熟度。

6.2 采收要求

应选择无雨、无雾天气或待露水干后采收。采收时需戴手套, 使用专用采果袋, 轻拿轻放, 避免碰撞。放置于阴凉处愈伤, 预冷后入库贮藏。