

# DB 61

陕 西 省 地 方 标 准

DB 61/T 2093.9—2025

## 猕猴桃生产 第9部分：贮藏

Kiwifruit cultivation - part 9: storage

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 入库前准备 ..... 1

5 入库 ..... 2

6 贮藏管理 ..... 2

附录 A （规范性） 猕猴桃主要品种贮藏温度 ..... 4

## 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9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、陕西幸福现代农业科技有限公司、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、王胜虎、贺浩浩、王希良、任小林、屈学农、姚春潮、索江涛、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9部分：贮藏

## 1 范围

本文件规定了猕猴桃鲜果贮藏的入库前准备、入库、贮藏管理的要求。  
本文件适用于中华猕猴桃和美味猕猴桃的鲜果贮藏。

## 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。

NY/T 1430 农产品产地编码规则

DB61/T 2093.8-2025 猕猴桃生产 第8部分：分等分级

## 3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

## 4 入库前准备

### 4.1 贮藏库

#### 4.1.1 检修

果实入库前15 d~30 d应检查检修管道系统、制冷系统、通风系统、加湿设备、杀菌系统、照明设备、库房气密性等，校正温湿度检测仪器，试运行无异常。

#### 4.1.2 杀菌消毒

采用40 mg/m<sup>3</sup>~80 mg/m<sup>3</sup>的臭氧处理或60 mg/L~80 mg/L的ClO<sub>2</sub>溶液均匀喷洒，密闭24 h后打开库门通风24 h以上。

#### 4.1.3 开机降温

入库前2 d~3 d开机降温，库内温度稳定在5℃±0.5℃。

### 4.2 周转箱

#### 4.2.1 规格

使用内长×宽×高为46 cm~48 cm×34 cm~35 cm×25 cm~28 cm，容量为15 kg±2 kg，耐压强度500 kg垂直压力下变形≤1 cm的专用周转箱。

#### 4.2.2 消毒

采用60 mg/L ~ 80 mg/L  $\text{ClO}_2$ 溶液，或含氯浓度0.5% ~ 1.0%的漂白粉溶液，或0.2%次氯酸钠溶液浸泡周转箱3 min ~ 5 min，涮洗后沥干。

#### 4.2.3 保湿

采用厚度为0.03 mm~0.05mm、打有12个~18个直径为1 cm~2 cm圆孔的薄膜，单筐套袋。

### 4.3 果实

#### 4.3.1 愈伤

在10 °C~20 °C、阴凉通风的环境条件下，放置24 h~48 h。

#### 4.3.2 预冷

在24 h~36 h内果心温度预冷至5 °C $\pm$ 0.5 °C，稳定24 h~48 h后，快速降温至该品种要求的贮藏温度，见附录A。

#### 4.3.3 分等分级

按照DB61/T 2093.8-2025 猕猴桃生产 第8部分：分等分级执行。

### 4.4 编码标识

应符合NY/T 1430的规定。

## 5 入库

### 5.1 冷藏库

分批入库，每天入库量不超过库容量的20%~25%，库温上升幅度 $\leq 3^\circ\text{C}$ ，入库完成后3 d~5 d库温降到适宜贮藏温度，见附录A。

### 5.2 气调库

2 d~3 d内完成入库，近观察窗口处放置样品果，关库门降温至适宜贮藏温度，见附录A。

### 5.3 货垛堆码

5.3.1 按产地、品种堆码，悬挂编码标牌，填写货位标签和平面货位图。不同的品种不宜同库混贮。

5.3.2 货垛距墙 $\geq 20$  cm，距库顶 $\geq 60$  cm，距冷风机 $\geq 150$  cm；垛行间距离 40 cm~50 cm，垛底高度 10 cm~15 cm，垛高不能超过冷风机的出口。

5.3.3 货垛堆码要牢固、整齐，货垛间隙走向应与库内气流循环方向一致。

## 6 贮藏管理

### 6.1 温湿度

贮藏温度参考附录A。果心温度波动控制在 $\pm 0.25^\circ\text{C}$ ，相对湿度90%~95%。

## 6.2 气体成分

气调库宜采用充氮或分离法快速降低 $O_2$ 浓度，在48 h~72 h内将库内 $O_2$ 和 $CO_2$ 的浓度分别控制在2%~3%和3%~5%。

## 6.3 监测

6.3.1 定期监测设备运行状况，确保正常运转。

6.3.2 贮藏期每10 d~15 d抽检一次，每次抽检30个果实，检测果实硬度、可溶性固形物，检查病果、霉烂果。

附 录 A  
(规范性)  
猕猴桃主要品种贮藏温度

猕猴桃主要品种贮藏温度见表 A.1。

表 A.1 猕猴桃主要品种贮藏温度

品种	徐香	翠香	海沃德	秦美	瑞玉
温度（℃）	0~1.0	0~1.0	0~1.0	0~1.0	0~1.0
品种	金福	郁香	农大金猕	红阳	脐红
温度（℃）	0~1.0	0~1.0	1.0~2.0	1.0~2.0	1.0~2.0
注：其它品种参照执行。					