

DB61

陕 西 省 地 方 标 准

DB 61/T 2093.10—2025

猕猴桃生产 第 10 部分：即食保鲜

Kiwifruit cultivation - part 10: ready-to-eat and preservation

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 品质指标 1

5 原料果实 1

6 催熟 2

7 保鲜 2

8 贮藏 2

9 指标检测 3

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10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、宝鸡市果业蔬菜发展中心、眉县农业农村局、陕西农产品加工技术研究院、西安都市绿色农业科技发展有限公司、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、王胜虎、刘艳飞、张小强、贺浩浩、何联帝、王希良、任小林、莫海珍、柴佳欣、杨波、杨金娥、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10部分：即食保鲜

1 范围

本文件规定了即食猕猴桃的品质指标、原料果实、催熟、保鲜、贮藏、指标检测的要求。
本文件适用于陕西主要品种的即食猕猴桃生产。

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。

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

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

即食猕猴桃 ready-to-eat kiwifruit

经催熟处理达到可直接食用状态且具有一定货架期的猕猴桃果实。

3.2

催熟 ripening

在密闭的环境和一定温度、湿度条件下，通过乙烯和低温等方式处理，使猕猴桃果实达到可直接食用状态的过程。

3.3

货架期 shelf-life

即食猕猴桃果实在正常销售条件下保持可食用状态及商品价值的期限。

4 品质指标

猕猴桃果实在销售终端硬度达到8 N~25 N，品质优良，货架期达到7 d以上。

5 原料果实

质量要求、等级划分、贮藏管理符合DB61/T 2093.8-2025和DB61/T 2093.9-2025的要求。

6 催熟

6.1 装备系统

果实催熟应在专用催熟库或类似装置内进行，具有良好的气密性与保温性。应包括气体循环系统、新风系统、制冷/热系统、加湿系统、传感系统及操作控制系统等。

6.2 库室消毒

催熟库室使用前，可用1%有效氯漂白粉喷洒或臭氧消毒杀菌处理24 h以上。

6.3 入库

果实按照空气循环差压需求堆码堆放。实时监测果实硬度、果心温度等果实状态。

6.4 催熟处理

6.4.1 操作方法

宜在10℃~20℃、相对湿度90%~95%的条件下，利用浓度为0.1 ppm~5 ppm的乙烯进行催熟处理。

6.4.2 乙烯控制

保证空间密闭，控制催熟温度。乙烯诱导处理后，用新风系统及时清除乙烯。

7 保鲜

7.1 操作方法

宜在1.0℃±0.5℃、相对湿度90%~95%的条件下，利用浓度为0.1 ppm~0.5 ppm的1-MCP对果肉硬度≤30 N、可溶性固形物含量≥12%~13%的果实密闭处理12 h~24 h。

7.2 气体控制

经过催熟的果实，确保通风换气，及时排除过量的CO₂和乙烯气体。

8 贮藏

经催熟保鲜处理的即食猕猴桃应符合表1要求，置于温度1.0℃±0.5℃、相对湿度90%~95%的冷库中贮藏或及时销售。

表 1 猕猴桃即食果质量标准

即食指标	徐香	翠香
货架期 (d)	7~15	7~15
果肉硬度 (N)	8~20	8~25
果心硬度 (N)	≤ 75	≤ 30
可溶性固形物 (%)	≥ 15 %	≥ 16 %
注：其它品种可参考执行。		

9 指标检测

按照DB61/T 2093.7-2025 猕猴桃生产 第7部分：采收执行。