

湖南省农业技术规程

HNZ151-2017

辣椒贮藏保鲜技术规程

Technical regulation for storage and preservation of pepper

湖南省农业农村厅发布

发布日期：2017年12月31日

辣椒贮藏保鲜技术规程

为规范辣椒贮藏保鲜技术，制定本规程。

1 耐贮品种

果实角质层较厚、皮坚光亮、皱褶少、颜色深绿的中晚熟品种。

2 采前处理

采收前 10~15 天，可喷施适当的杀菌剂，如 40%乙磷铝可湿性粉剂 200 倍或 70%代森锰锌 400 倍等，以尽可能地消除从田间带来的病菌。

3 采收

3.1 果实标准

贮藏所用果实应新鲜、完好、无泥土、无病虫害、无冻伤、灼伤及其他损伤，具有该品种固有的色泽；果柄新鲜、无明显机械损伤。

3.2 采收成熟度

青椒：宜选择绿熟期果实，即果实已经充分长大，果皮开始变硬变亮。一般开花后 22~26 天的果实。

红椒：可以选择已经转紫的果实或刚转红时期的果实，红椒的商品价值高，但红椒贮藏时间不能过长，一般不能超过 1 个月。

3.3 采收时间和采收方法

采收前 3~7 天不宜灌水，遇雨天应推迟采收时间；采收时间宜在当天气温较低、无露水时进行；采收宜选择植株中、上部着生果实；采收时不要扭伤果柄，宜用剪刀连果柄一起剪下，果柄保留 1~2 厘米长左右。

4 入库前处理

4.1 预冷

采后要及时预冷，要求在采后 24 小时以内将产品温度预冷至贮藏温度，有机械设施的可以放入恒温冷库或预冷库进行预冷，预冷温度为 8~9℃，预冷 1~2 天。

4.2 选果

剔除病果、虫害果、受损伤果。

5 贮藏保鲜库的消毒和降温

5.1 消毒

塑料筐、纸箱、贮藏架可以和贮藏保鲜库一起消毒，消毒可以用 KF 库房消毒片（济南营养源科技有限公司），按每 4~5 立方米用量 1 片的剂量计算用量，将其溶于水中（每公斤水中溶解 7~8 片），然后由里到外，均匀喷洒库房空间和地面，喷洒完毕库房密闭 12 小时，

然后通风 24 小时即可。或用 KF 库房消毒烟剂消毒 24 小时（两包消毒粉末，使用前需将两包药粉混合均匀后放在容器上点燃），烟剂消毒完后无需通风即可开库入贮。还可以采用紫外线消毒，臭氧消毒，但紫外线和臭氧消毒要注意对人体的伤害。

5.2 降温

入库前 2 天要将库房温度降至 8~9℃。

6 包装

6.1 包装材料

包装材料应符合国家相关卫生标准要求，可用 PE 保鲜袋、PVC 保鲜袋、纸箱、塑料筐等。

6.2 装袋入筐

选用 PE 保鲜袋和 PVC 保鲜袋装袋，每袋装 5~10 公斤，每一袋尽量挑选同一品种整齐度一致的果实整齐紧密摆放，在表层果实上放一层吸水纸，袋口平折或松扎，然后再装入纸箱或塑料筐中。

7 入库与堆码

将装好的纸箱或塑料筐移入已达到贮藏温度的库房中，选用码垛或货架堆放的方式进行贮藏，堆码的方式要符合库体设计要求，以有利于空气流通，保持库内温湿度均衡及管理方便为宜，堆放不要过密。

8 贮藏管理

8.1 温度控制

贮藏温度 9.5~10℃，整个贮藏期间保持库房温度稳定。温度检测方法应按照 GB/T9829-2008 的规定执行。

8.2 湿度控制

贮藏期相对湿度 90~95%。湿度检测方法应按照 GB/T9829-2008 的规定执行。当环境湿度低于贮藏要求的相对湿度时，应人工加湿。加湿方法可采用库内喷水雾或地面洒水，或在堆垛的表面盖一层湿毛巾被保湿，或罩上塑料薄膜帐等。当空气湿度高于要求的相对湿度时，可使用各种吸湿剂或使用除湿机降湿。

8.3 质量检查

贮藏期间应定期抽样，检查果实有无病害、冷害、转色、失水和腐烂等情况，对转色、腐烂的果实要及时挑出并进行无害化处理。

9 出库

贮后出库的产品要求果实新鲜，具有本品种的色泽、风味。

出库的产品必须经过逐渐升温后再出库，以防止果实结露劣变；出库时应轻搬、轻拿、轻放，避免果实损伤。

10 贮藏档案记录

详细记载入库档案（入库日期、入库数量、库房温度、库房湿度、记载人）、贮藏期管理档案（检查日期、检查数量、检查内容和损耗量、库房温度、库房湿度、记载人）、出库档案（出库日期、出库数量、损耗量、库房温度、库房湿度）。记载表见附件。

11 质量控制关键点

11.1 严格控制采收和包装标准

采收应采收成熟度一致的果实，包装时应选用同一品种整齐一致的果实装袋。

11.2 贮藏温度和湿度的控制

贮藏期要保持温度和湿度的相对稳定。温度波动要尽可能小，一般不超过正负 1 度，库温过高，易加速呼吸作用，从而影响品质和贮藏期，过低易产生冷害。湿度过低易使果实失水萎蔫，过高易结露导致果实开裂变坏。

12 引用和参考资料

NY/T 1203-2006	茄果类蔬菜贮藏保鲜技术规程
GB7718-2011	食品标签通用标准
GB/T9829-2008	水果和蔬菜冷库中物理条件，定义和测量
SB/T10158-2012	新鲜蔬菜包装通用技术条件

编写单位：湖南省蔬菜研究所

编写人员：张竹青、邹学校、戴雄泽、马艳青、李雪峰、陈文超、周书栋、杨莎、李娟娟。

附件：

表 1 入库档案

序号	品种名称	入库日期 (年 月 日)	入库数量 (袋)	库房温度 (℃)	库房湿度 (%)	记载人

表 2 贮藏期管理档案

序号	检查日期 (年 月 日)	检查数量	检查内容、 损耗量	库房温度	库房湿度	记载人

表 3 出库档案

序号	出库日期 (年 月 日)	出库数量	损耗量	库房温度	库房湿度	记载人