

ICS 67.220.10  
B36

# DB46

海 南 省 地 方 标 准

DB 46/ T 275—2014

---

## 香草兰初加工技术规程

2014 - 02 - 13 发布

2014 - 03 - 01 实施

---

海南省质量技术监督局 发布



## 前 言

本标准按照GB/T 1.1-2009给出的规则起草。

本标准由中国热带农业科学院香料饮料研究所提出。

本标准由海南省农业厅归口。

本标准起草单位：中国热带农业科学院香料饮料研究所。

本标准主要起草人：朱红英、宗迎、赵建平、席兴军、卢少芳、刘爱芳。



# 香草兰初加工技术规程

## 1 范围

本标准规定了香草兰 (*Vanilla planifolia* (Salisb.) Ames) 初加工的术语和定义、基本要求、加工方法、包装、标志、贮存和运输等要求。

本标准适用于香草兰的初加工。

## 2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是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 5749 生活饮用水卫生标准

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

NY/T 483 香荚兰

ISO 3493 香荚兰 名词术语

## 3 术语和定义

ISO 3943界定的术语和定义适用于本文件。

## 4 基本要求

### 4.1 加工场所

4.1.1 加工厂的选址、环境要求、结构和布局等应符合 GB 14881 的要求。

4.1.2 加工场所应在加工期开始前与结束后进行全面消毒。

### 4.2 加工用水

应符合GB 5749的规定。

### 4.3 加工人员

4.3.1 应符合 GB 14881 的规定。

4.3.2 上岗前应经过培训，掌握加工技术和机械操作技能。

### 4.4 加工设备

4.4.1 符合 GB 14881 的要求，且每次加工前后应对加工设备及用具进行彻底清洗、消毒，检查运行状况是否良好，并作好检查、维修记录。

4.4.2 果荚连续清洗杀青设备，能无级调速，温度可控，可实现果荚连续清洗、杀青一体化，适用于机械杀青。

4.4.3 果荚清洗杀青设备,包括清洗池、杀青篮等配套设备,适用于手工杀青。

4.4.4 发酵设备指可调节温度、湿度的恒温加热设备。

4.4.5 晾干架,由3~4层不锈钢网组成,孔径为1 cm~1.2 cm,每层间隔约30 cm,晾干车带转向轮。

## 5 加工方法

### 5.1 工艺流程

鲜豆荚→采收→分级→清洗→杀青→发酵→干燥→陈化生香→包装→成品豆荚

### 5.2 操作要点

#### 5.2.1 采收

##### 5.2.1.1 采收时期

采收期一般为10月下旬至翌年1月上旬。

##### 5.2.1.2 采收要求

5.2.1.2.1 豆荚颜色从深绿色转为浅绿、略微晕黄或豆荚末端(0.2 cm~0.5 cm)呈浅黄,荚的两条纵线明显变浅色或略带微黄,即可采收。

5.2.1.2.2 采收时间宜在晴天且露水干之后,按顺序逐行逐株采摘,避免伤及未成熟鲜豆荚;用具为竹、藤、塑料等材质的广口筐或篮子,装、卸时应轻放轻取,避免鲜豆荚被擦伤或折断。

5.2.1.2.3 鲜豆荚长途运输时,用带盖的竹或藤筐包装,逐层堆放平整,用绳固牢,轻装轻卸,及时运输,途中谨防日晒雨淋。

5.2.1.2.4 鲜豆荚应当天采收当天加工。若采收量较大,或因路程、运输、气候等影响,贮存时间不宜超过24 h,堆放厚度不超过50 cm,存放场地应清洁、阴凉通风、易排水。不应置于太阳光下曝晒。

#### 5.2.2 分级

鲜豆荚分级按NY/T 483的要求执行。

#### 5.2.3 清洗、杀青

##### 5.2.3.1 机械清洗、杀青

采用果荚连续清洗杀青设备进行加工。先将杀青机内注入清水,水面宜高于输送带5 cm~10 cm,预热至(65±3)℃;然后将清水注入清洗机内至离清洗槽上边缘10 cm~20 cm处,倒入已分级的鲜豆荚,经喷淋洗去泥沙等杂质,再由输送带送至杀青机内杀青。杀青时间根据鲜豆荚等级的不同设为2 min~3 min,鲜豆荚应匀速投放,投入量不超过杀青传送带单元容量的2/3。

##### 5.2.3.2 手工清洗、杀青

采用果荚清洗杀青设备进行加工。先将杀青锅内水注入清水,水与鲜豆荚质量比为2:1,预热至(65±3)℃;然后将清水注入清洗池内至离清洗池上边缘10 cm~20 cm处,倒入已分级的鲜豆荚,人工清洗去除泥沙等杂质,其次将鲜豆荚倒入杀青锅内杀青,时间根据鲜豆荚等级的不同设为2 min~3 min,杀青过程中应适时翻动鲜豆荚。

#### 5.2.4 发酵

- 5.2.4.1 将杀青处理的豆荚迅速沥干或擦干表皮水分,及时放置于垫有干净毛巾或织纱布的发酵盘中,并盖上毛巾或织纱布,放入小推车上,及时推进温度为 $(50\pm 5)$ ℃的发酵设备中发酵。
- 5.2.4.2 小推车上各层放置量应大致相当,堆放厚度不得超过8 cm。
- 5.2.4.3 第二天打开毛巾或织纱布,擦去发酵过程中产生的水份,再盖上毛巾或织纱布,在温度为 $(50\pm 5)$ ℃条件下,保温发酵5 h~6 h。重复5 d,至豆荚变成深褐色、柔软即可。
- 5.2.4.4 整个发酵过程中应设专人值班,观察温度、时间、电流等并记录异常状况。

#### 5.2.5 干燥

将发酵处理后的豆荚移至晾干房,置于晾干架上,堆放厚度不超过6 cm,豆荚晾干期15 d~20 d。晾干房要求地面平整、硬实、清洁卫生,通风良好、干燥;晾干期内应定期检查,根据各级产品的水分要求,及时收取含水量符合等级要求的豆荚。

#### 5.2.6 陈化生香

- 5.2.6.1 经干燥后的豆荚按产品分级标准进行分级,把同级产品扎成每捆100 g~150 g,然后喷洒75%乙醇消毒,装袋密封,每袋净重约1 kg。
- 5.2.6.2 将袋装豆荚按等级分别装入干净、完好、不透气的锡桶、马口铁桶等贮存容器中,密封后放入干燥通风贮藏室,室内温度控制在22℃~25℃。
- 5.2.6.3 贮藏4至6个月后,即可包装。

#### 5.3 成品豆荚质量要求

成品豆荚质量要求应符合NY/T 483的规定。

### 6 包装、标志

#### 6.1 包装

成品豆荚应按等级不同,分别装入相应的包装袋中;包装袋材料应为食品级包装材料;包装要求牢固、整洁、防潮、美观。

#### 6.2 标志

应符合NY/T 483的规定。

### 7 贮存、运输

#### 7.1 贮存

7.1.1 成品豆荚应贮存在通风性能良好、干燥,温度为22℃~25℃的仓库中,离墙离地存放,地面应有垫仓板,有防虫、防鼠设施。

7.1.2 堆垛应整齐,堆垛间宜有适当的通道。严禁与有毒、有害、有污染、有异味物品混放。

#### 7.2 运输

香草兰成品豆荚在运输过程中应注意避免日晒、雨淋。严禁与有毒、有害、有异味、易污染的物品混装、混运。禁用受污染的运输工具装载。

---