

ICS 65.020.01
B 08
备案号：48102-2016

DB46

海 南 省 地 方 标 准

DB46/T 346—2015

文心兰切花采后保鲜技术规程

Technical regulation for postharvest preservation of *Oncidium* cut flower

2015-11-17 发布

2016-02-01 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这些专利的责任。

本标准由海南省林业厅提出并归口。

本标准起草单位：海南出入境检验检疫局热带植物隔离检疫中心。

本标准主要起草人：潘英文、林明光、陈施明、周慧、刘福秀、王安石、韩松、蔡波。

文心兰切花采后保鲜技术规程

1 范围

本标准规定了文心兰 (*Oncidium*) 切花采后保鲜技术的术语和定义、设备与资材、采收、分级、预措及杀虫处理、保鲜处理、包装和冷藏贮运等技术要求。

本标准适用于文心兰切花采后保鲜处理质量管理全过程。

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/T 6544 瓦楞纸板

SN/T 2526 鲜切花溴甲烷库房熏蒸除害处理规程

DB46/T 147 文心兰切花产品质量等级标准

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

花枝 flowering stems

花梗及其上所着生的花朵。

3.2

成熟度 maturity

花枝的发育成熟程度，包括花苞的开放程度等。

3.3

保鲜液 preservation solution

为切花提供生理代谢过程中所需水分和养分，减少衰老进程的化学药剂。

3.4

预措 pretreatment

切花采收后，采用保鲜液浸插和1-MCP（1-甲基环丙烯）熏蒸处理的措施。

3.5

花车 pretreatment device of cut flower

一种文心兰切花采后预处理装置，包括主体支撑架、铰链开合式切花摆放架、预措液槽、排水管道和滑轮等。

3.6

预冷 precooling

将采收后切花在冷库中迅速冷却到适宜的贮运温度，以排除田间热和降低呼吸强度的过程。

4 设备与资材

4.1 设备

冷藏库（温度控制范围8℃~15℃）、熏蒸库房（温度控制范围20℃~30℃）、熏蒸处理设备、分级标准台、花车、排风扇、空调、除湿机、打包机。

4.2 资材

塑料桶、刀具、六角网眼布、袖套、保鲜管（容积10 mL）、彩色胶布、1-MCP、保鲜液、包装纸箱。

4.3 场地和环境要求

采后保鲜处理应在专门场所进行，场所要求温度、湿度控制稳定，整洁，干净，无污染，空气流通性好。

5 采收

5.1 采收适期

以花苞的开放程度为主要依据，根据品种特性、市场需求和栽培环境条件，选择不同的成熟度。

5.2 采收时间

以花枝上露水干后的清晨或气温较低的傍晚采收为宜。

5.3 采收方法

用刀具自花枝基部2 cm~3 cm处，沿同一方向45°斜切，每次刀具都要使用75%酒精进行消毒处理，每个苗床应单独配置刀具。按每扎20~30枝用报纸或六角网眼布包住，将花枝放到加入6 cm~8 cm深的保鲜液或清水的塑料桶内，装满后再运到分级包装场，放置于室内通风阴凉处。

6 分级

6.1 分级选别

6.1.1 分级人员按照专人专岗的原则严格培训。

6.1.2 由分级人员将报纸或六角网眼布拆下，采用分级标准台上的分级标准记号进行分级选别。

6.1.3 尽量减少重复操作，操作时轻拿轻放，避免花枝拉扯，导致花药盖脱落。

6.2 分级标准

按照DB46/T 147的规定执行。

6.3 捆把

切花分级后，每10枝捆一扎，在花枝最低分叉与切口之间的1/3~1/2处捆把。分别使用不同颜色胶带区分不同级别。胶带宽度以1.2 cm~1.5 cm为宜。

7 预措及杀虫处理

7.1 保鲜液预措

分级捆把后按不同等级有序摆放到加入保鲜液的花车上进行预措处理，保鲜液应浸泡至花枝基部切口处5 cm~6 cm。保鲜液预措应采收后4 h内进行，预措处理18 h以上为宜。

7.2 杀虫处理

按照SN/T 2526的规定执行。

7.3 1-MCP 熏蒸

熏蒸库房应密封良好。保鲜液预措时将花车推进熏蒸库房，在25 ℃条件下，采用1.2 μL/L 1-MCP熏蒸处理12 h~16 h。1-MCP熏蒸处理完成后，应先用抽风机排气一段时间才可进入取花。

8 保鲜处理

8.1 花枝重切

1-MCP熏蒸完成后，采用刀具沿同一方向45°重切花枝基部，保持切口光滑平整，花枝保留长度以同一级别相同为宜。

8.2 套保鲜袋

用保鲜袋从花枝基部往上套住切花。雨天采收时应先除湿，待花朵表面水分干后，再套保鲜袋。

8.3 套保鲜管

在花枝切口套上含有保鲜液的保鲜管，保鲜管应密闭性良好，也可采用含保鲜液的棉花团包住花枝切口。

9 包装

9.1 装箱

9.1.1 包装箱采用五层瓦楞纸箱，应符合 GB/T 6544 的要求。外包装箱规格为长度 116 cm、宽度 60 cm、高度 60 cm，内套 2 个内包装箱，规格为长度 114 cm、宽度 58 cm、高度 28 cm。根据客户和市场要求也可采用其它包装模式。

9.1.2 装箱时切花横向交错叠放于箱中，花枝两边距离纸箱 2 cm~3 cm，避免碰到纸箱而弯折，保鲜管尽量朝下，纸箱两侧保留通风孔。每个内包装箱按不同切花等级装 40~100 扎切花，装箱时自然装满，应避免挤压。

9.1.3 封箱采用胶带完整封口，胶带长度应超过包装箱封口两端，包装箱上用打包机等距离捆扎三条纤维带。

9.2 标志和标签

9.2.1 切花包装的标识要求清晰、醒目、持久和整齐。切花的种类、生产企业和企业商标等项目标注在正面展示面。包装箱的侧面标注其它项目。

9.2.2 切花包装上应有如下标志：

- 产品名称及商标；
- 采收日期；
- 质量等级及数量；
- 执行的产品标准编号；
- 产品产地、生产企业名称、详细地址、邮编、电话。

10 冷藏贮运

10.1 预冷

长途运输前应使用冷库预冷，采用 11℃ 预冷处理 6 h 以上，预冷时打开纸箱通风孔，包装箱相互间隔 30 cm~40 cm。

10.2 贮藏

长途运输、供货调整或批发商销售过程应适当贮藏，贮藏温度为 11℃，空气相对湿度 60%~80%，贮藏期限为 7 d~10 d。若切花品质不良或是冷藏条件不佳，贮藏时间应适当缩短。

10.3 运输

10.3.1 主要采用航空运输，运输时间不宜超过 20 h。选择气温较低的清晨或傍晚运至机场办理空运。高温季节除要充分预冷外应在包装箱内放置高效蓄冷冰袋。

10.3.2 运输过程中包装箱堆码要求稳固，避免冲撞造成切花产品损伤。应充分利用空间，包装箱与车厢壁、包装箱之间均需要留有适宜空隙。