



# 中华人民共和国林业行业标准

LY/T 3004.6—2018

---

## 核桃 第6部分：核桃采收和采后处理

Walnut—Part 6: Standard for walnut harvesting and post-harvest treatment

2018-12-29 发布

2019-05-01 实施

---

国家林业和草原局 发布

## 前 言

LY/T 3004《核桃》分为以下 8 个部分：

- 第 1 部分：核桃名词术语；
- 第 2 部分：核桃良种选育标准；
- 第 3 部分：核桃嫁接苗培育和分级标准；
- 第 4 部分：核桃优质丰产栽培技术规程；
- 第 5 部分：核桃改劣换优技术规程；
- 第 6 部分：核桃采收和采后处理；
- 第 7 部分：核桃坚果丰产指标；
- 第 8 部分：核桃坚果质量及检测。

本部分为 LY/T 3004 的第 6 部分。

本部分按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本部分由全国经济林产品标准化技术委员会(SAC/TC 557)提出并归口。

本部分起草单位：中国林业科学研究院林业研究所、国家林业和草原局造林绿化管理司、国家林业和草原局国有林场和林木种苗工作总站、中国经济林协会、河北农业大学、陕西大统生态产业开发有限公司、杭州姚生记食品有限公司、河北绿岭果业有限公司、湖北霖煜农科技有限公司。

本部分主要起草人：齐国辉、郭素萍、王兴国、李保国、封斌奎、赵文革、周晔、齐建勋、孙红川、裴东。

## 核桃 第6部分:核桃采收和采后处理

### 1 范围

LY/T 3004 的本部分规定了核桃的采收和采后处理。

本部分适用于核桃采收和采后处理。

### 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。

LY/T 3004.8 核桃 第8部分:核桃坚果质量及检测

### 3 采收时间

壳厚 $\leq 1.1$  mm 的应在果实青皮由绿色逐渐变为黄绿色,一半以上果实顶部青皮离壳时进行采收;壳厚 $> 1.1$  mm 的可在全树 1/4 果实青皮开裂时采收。

### 4 采后处理

#### 4.1 脱青皮

果实采收后,壳厚 $\leq 1.1$  mm 的可在 0.3%~0.5% 乙烯利溶液中浸蘸约半分钟,装入网袋,整齐堆放在阴凉通风处,厚度 100 cm~130 cm,防雨淋,2 d~3 d 后青皮离壳时,可脱青皮。

手工脱青皮或采用转筛式脱皮机、滚筒式脱皮机等机械进行脱青皮。机械脱青皮时,应根据核桃处理需求选择不同规格和类型的机械,及时清理处理后的核桃青皮。核桃坚果破损率应 $< 5\%$ 。

#### 4.2 清洗

脱去青皮的坚果应及时进行清洗。可采用专用机械进行清洗或人工清洗,及时除去残留在果面上的维管束、烂皮、泥土等杂物。切忌泡洗时间过长,避免果内进水。不可使用任何化学药剂。

#### 4.3 干燥

##### 4.3.1 烘房干燥

坚果的摊放厚度 $\leq 15$  cm,避免烘烤不均出现核壳开裂或烤焦。开始时烘房温度应在 30 °C~35 °C,注意排湿。当烤到四五成干,将温度升至 35 °C~40 °C,待坚果七八成干,将温度降至 30 °C 左右,直至烘干。坚果烘干过程中要及时翻动烘干后坚果含水量 $\leq 7\%$ 。

##### 4.3.2 机械干燥

使用热风循环干燥等形式的烘干机对核桃坚果进行干燥。清洗后的坚果可自然干燥 1 d~2 d 后,