

中华人民共和国农业行业标准

NY/T 2808—2015

胡椒初加工技术规程

Technical code for primary processing of pepper

2015-10-09 发布

2015-12-01 实施



中华人民共和国农业部 发布

前 言

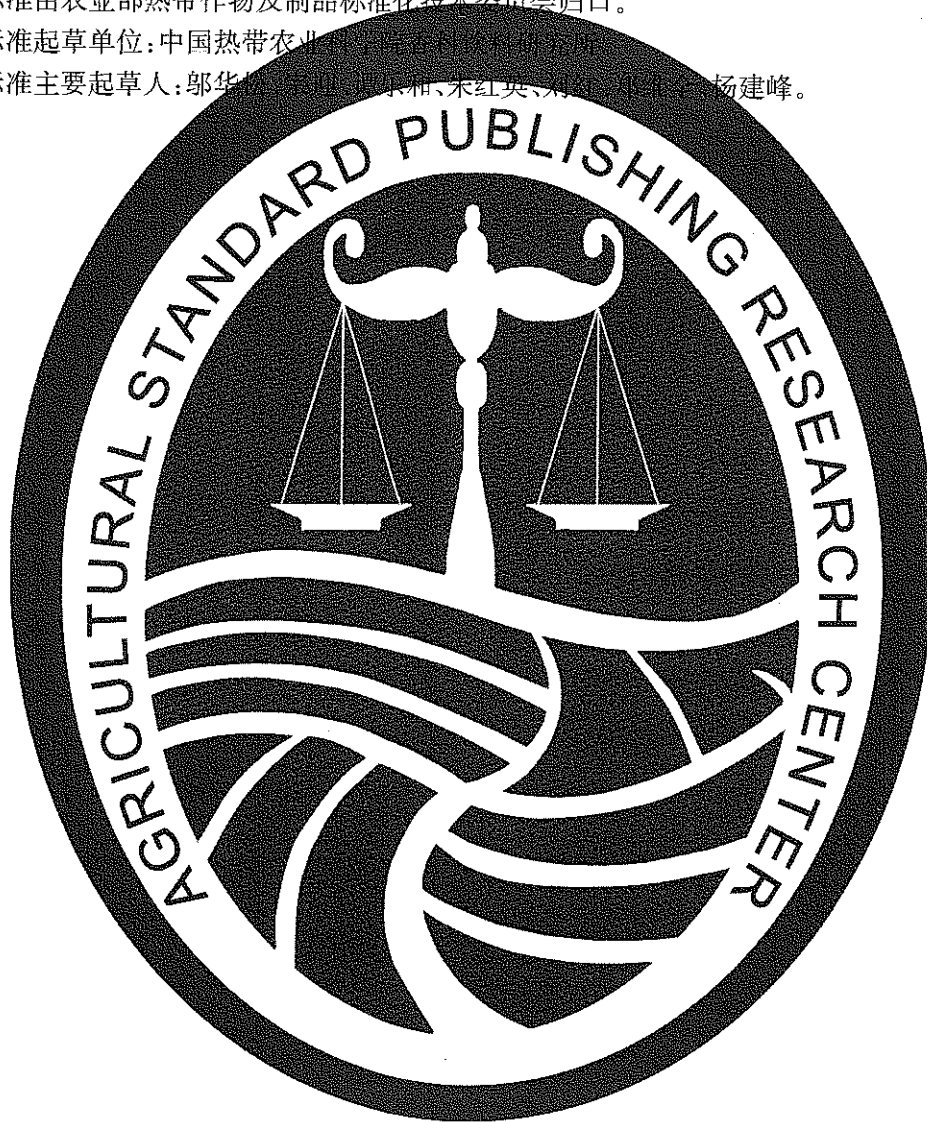
本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本标准由农业部农垦局提出。

本标准由农业部热带作物及制品标准化技术委员会归口。

本标准起草单位：中国热带农业科学院热带作物研究所。

本标准主要起草人：邹华、陈卫、魏永福、宋红英、刘建群、杨建峰。



胡椒初加工技术规程

1 范围

本标准规定了胡椒初加工的术语和定义、果实采收、加工方法和包装、标志、贮存与运输的要求。本标准适用于黑胡椒和白胡椒的初加工。

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 3838 地表水环境质量标准

GB 22727 食品加工机械 基本概念 卫生要求

NY/T 455 胡椒

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

黑胡椒 black pepper

有外果皮的胡椒(*Piper nigrum* Linnaeus)干果。

3.2

白胡椒 water pepper

去掉外果皮的胡椒(*Piper nigrum* Linnaeus)干果。

3.3

针头果 pinhead berry

很小的未成熟果。

3.4

破碎果 broken berry

果实破裂成两部分或更多部分。

3.5

脱粒机 pepper thresher

从胡椒穗上脱下鲜果粒的机械。

3.6

脱皮机 pepper peeler

脱去胡椒外果皮的机械。

4 果实采收

4.1 采果时期

放秋花的地区(如海南省),采收期一般为翌年5月~7月;放夏花的地区(如云南省),采收期一般为翌年2月~4月。胡椒鲜果表皮由绿色转为黄色或红色为成熟果的标志。一般情况下,果穗上有2粒~4粒果实为红色时,宜整穗采摘。

4.2 采果方法

胡椒鲜果应用干净的篮子或编织袋盛装。采收时宜自下而上逐行逐株进行,先采摘植株中下层果实,再采摘植株上部的果实,采摘时注意不应损伤叶片、枝条。

5 加工方法

5.1 基本要求

5.1.1 加工设备

浸泡设备、脱粒机、脱皮机、烘干机、电热烘箱、风选机、分级机、色选机、称量器具、缝袋机及其配套设备应符合 GB 22727 的卫生要求。

5.1.2 加工设施

应有专用的干燥房(晒场)等设施,加工场地应宽敞、明亮、干燥、地面硬实、平整,墙面洁净无污垢。加工场地应无异味,禁止饲养家畜及宠物出入。

5.1.3 加工用水

加工用水应符合 GB 5749 3858 中规定的水质要求。

5.1.4 加工人员

加工人员应经培训,熟练掌握加工设备和设备使用。

5.2 黑胡椒加工方法

5.2.1 加工工艺流程

鲜果 → 浸泡 → 脱皮洗涤 → 干燥 → 风选 → 分级 → 包装

5.2.2 加工工艺

5.2.2.1 脱粒

胡椒鲜果穗可直接用脱粒机脱粒,或者将果穗在晒场上晾晒 2 d~4 d,果中水分降低时,采用木棒捶打或者脱粒机进行脱粒,除去果梗、枝叶等杂物。

5.2.2.2 干燥

5.2.2.2.1 日晒干燥

经脱粒去杂后的胡椒果穗应在干燥、硬化的晒场上日晒,当含水量小于 13% 即可。

5.2.2.2.2 加热干燥

脱粒去杂后的胡椒果穗可烘干,电热烘箱或干燥房干燥时温度控制在 $55 \pm 5^\circ\text{C}$,干燥至含水量小于 13% 即可。

5.2.2.3 风选

经干燥的黑胡椒用筛子或风选机等设备,除去针头果、破碎果及枝叶、果穗渣等杂质。

5.2.2.4 分级

将风选后的黑胡椒用人工或分级机、色选机等设备进行分级处理,分级要求按 NY/T 455 的规定执行。

5.3 白胡椒加工方法

5.3.1 加工工艺流程

鲜果 → 浸泡 → 脱皮洗涤 → 干燥 → 风选 → 分级 → 包装

5.3.2 加工工艺

5.3.2.1 浸泡

5.3.2.1.1 流动水浸泡

将胡椒鲜果放入有流动水、顶部有进水口、底部有排水口(带过滤网)的胡椒浸泡池中,或者将鲜果装入透水性良好的胶丝袋,置于未被污染且有流动水的河、沟中浸泡。在海南等地区,宜连续浸泡5 d~7 d;在云南等地区,宜连续浸泡7 d~15 d,至外果皮完全软化。

5.3.2.1.2 静水浸泡

在没有流动水的情况下,可用静水浸泡。将胡椒鲜果直接放入顶部有进水口、底部有排水口(带过滤网)的胡椒浸泡池或容器中,加入水至浸过胡椒鲜果。采用静水浸泡须每天换水至少1次,且换水前应把池中原有的水彻底排净,并及时灌入水,一般在海南等地区,宜连续浸泡5 d~7 d;在云南等地区,宜连续浸泡7 d~15 d,至外果皮完全软化。

5.3.2.2 脱皮洗涤

将外果皮已完全软化的胡椒果采用人工搓揉或脱皮机去皮,再用水反复冲洗,除去果皮、果梗、枝叶等杂质,直至洗净为止。

5.3.2.3 干燥

洗净的胡椒湿果置于平整、硬实、清洁的晒场上,经太阳曝晒2 d~3 d,或置于(45±5)℃的烘干机、电热烘箱或干燥房中24 h左右,至胡椒粒含水量小于14%。

5.3.2.4 风选

充分干燥的白胡椒用筛子或风选机等设备,除去泥沙、针头果、破碎果及枝、叶、果穗渣等杂质。

5.3.2.5 分级

将风选后的白胡椒按颗粒大小、色泽等的不同,用人工或分级机、色选机进行分级处理,分级要求按NY/T 455的规定执行。

6 包装、标志、贮存、运输

6.1 包装

每袋黑胡椒或白胡椒应是同一产区、同一品种、同一等级的产品。每袋净含量宜为50 kg,用称量器具称量后,用人工或缝袋机及其配套设备缝口。包装物应牢固、干燥、洁净、无异味和完好,且不影响黑胡椒或白胡椒质量。

6.2 标志

在每一个包装袋的正面或放在包内的标志卡上应清晰地标明下列项目:

- a) 产品名称、商标;
- b) 产品标准编号、等级;
- c) 生产企业或包装企业名称、详细地址、产品原产地;
- d) 净重、毛重;
- e) 收获年份及包装日期;
- f) 生产国(对出口产品而言);
- g) 到岸港口/城镇(对出口产品而言)。

6.3 贮存

黑胡椒和白胡椒应贮存在通风性能良好、干燥、并能防虫和防鼠的库房中,地面要有高度为15 cm以上的垫仓板。堆放应整齐,堆间要有适当的通道以利通风。严禁与有毒、有害、有污染和有异味物品混放。

6.4 运输

黑胡椒和白胡椒在运输中应注意避免雨淋、日晒。不应与有毒、有害、有异味物品混运。