|  |  |
| --- | --- |
| ICS | 65.020.20 |
| CCS | |  | | --- | | D:\000000部门项目\09标准化插件开发\程序源代码\StandardEditor_ShanDongKeXieYuan\团标首页面字母T.pngD:\000000部门项目\09标准化插件开发\程序源代码\StandardEditor_ShanDongKeXieYuan\团标首页面字母T后面的反斜杠.png CSTC |   B05 |

中国热带作物学会团体标准

T/CSTC XXXX—XXXX

辣木叶采收技术规程

Code of practice for harvesting leaves of Moringa

XXXX - XX - XX发布

XXXX - XX - XX实施

中国热带作物学会  发布

1. 前言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意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专利的责任。

本文件由中国热带作物学会提出并归口。

本文件起草单位：云南省热带作物科学研究所、云南省农业科学院热区生态农业研究所。

本文件主要起草人：龙继明、张祖兵、任保兰、赵春攀、雷福红、杨朴丽、廖承飞、王楞、段波、马志亮、吕亚、邓红山、易湘艳。

辣木叶采收技术规程

* 1. 范围

本文件描述了辣木（*Moringa olifera* L）叶的成熟度、不同部位叶片成熟特征的判断方法，规定了辣木叶采收时间、数量、采收、采后处理等技术要求。

本文件适用于我国各辣木种植区采收阶段辣木叶的采收。

* 1. 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量

GH/T 1142 辣木叶质量等级

[NY/T 391 绿色食品产地环境质量](https://www.baidu.com/link?url=aMNrHwehfgXsidXXkgguTcAbE6e9hbxqnALBfKyu__FW-5XPN8mX2hBokRqaefbdyEzLbCwtXYLXTlYo4yKa4q&wd=&eqid=b5115ac500076fc40000000663f6cb19" \t "https://www.baidu.com/_blank)

NY/T 3201 辣木生产技术规程

* 1. 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

成熟度 maturity

这里指田间辣木叶成熟程度，即辣木叶在叶片基本定型后的发育时期内辣木叶内部化学成分和外观特征的变化程度。成熟度可划分为未熟、尚熟、成熟、过熟。

未熟 immaturity

辣木叶生长发育接近完成，干物质尚欠充实，通常叶片小而薄且较透明，叶色呈淡绿色。

尚熟 beginning of the maturation

辣木叶在田间刚达到成熟，生化变化尚不充分，叶色呈绿色。

成熟 immaturity

辣木叶在田间达到成熟程度，内含物质如蛋白质和矿物质等营养物质积累趋于协调，叶色呈深绿色，外观呈现明显的成熟特征。

过熟 overmaturation

辣木叶在成熟后未及时采收，内含物质消耗过度，叶片变薄，叶色变黄并脱落。

叶龄 leaf stage

辣木叶从羽叶第一片叶展开到成熟采收的天数。

* 1. 不同部位辣木叶的成熟特征
     1. 底层叶

叶色由深绿色转为黄色，叶片下垂，羽叶叶轴与分枝夹角大于90°，黄叶用手轻碰即脱落。按叶龄判断，切干后35 d ～ 45 d，叶龄28 d ～ 35 d。

* + 1. 中下部叶

叶色由绿色转为深绿色，羽叶叶轴与分枝夹角呈68°- 90°，整片羽叶平展，按叶龄判断，切干后28 d ～ 35 d，叶龄25 d ～ 30 d。

* + 1. 上部叶

叶色淡绿色，羽叶叶轴与分枝夹角 48° ～ 52°，顶叶叶面对折，从下向上小复叶大小不一，按叶龄判断，切干后16 d ～ 25 d，叶龄8 d ～ 15 d。

* 1. 辣木叶采收
     1. 采收原则

根据采收量的大小，如晒场、烤房容量，合理计划修剪面积，掌握好最佳采收时间进行采收。

* + 1. 基本要求
       1. 辣木种植地应符合NY/T 3201、NY/T 391的要求。
       2. 采摘人员应无传染性疾病，采摘前洗手、消毒、保持个人卫生。
       3. 盛叶容器和装载、运输工具应清洗干净。
       4. 盛叶容器使用透气良好的有眼竹篮、竹筐，盛叶量不超过75%；不应使用塑料袋、尼龙编织袋、化肥袋、塑料袋等软质包装材料。
       5. 盛装过程中，轻放、轻翻、禁压。减少机械损伤。
       6. 运输过程不应与有味、有毒有害的物品混装，忌长时间堆放，运输时避免雨淋。
    2. 采收时间
       1. 根据辣木叶成熟时的一般外观特征和掌握适宜的叶龄，宜在早上进行采摘，最好在10:00以后无露水的情况下采摘。
       2. 晴天、多云、阴天整天均可采收，避免雨天条件下采收。
    3. 采收方法
       1. 选择成熟期的中下部叶、叶龄在25 d ～ 30 d的叶片进行采摘。
       2. 选择干净、无黄叶、无病斑、无虫孔、无污染的叶片，采用掰叶方式采摘。
       3. 采摘时，上部叶留下5片复叶，从上往下采摘，全部采完。
    4. 采收间隔
       1. 第一次采收后间隔25 d ～ 30 d采第二次，依次循环，直到分枝长至很高采不到为止。
       2. 第一轮采完后，进行切干回缩进行第二轮采摘。
    5. 采后处理
       1. 采收好的辣木叶应及时运回厂房进行清洗、滤水、干燥（烘干、晒干、凉干）。
       2. 有条件的情况下，最好用热风干燥机进行烘干，温度控制在50 ℃ ～ 60 ℃，摊放厚度3 cm ～ 4cm，没有烘干设备的可以晒干或凉干，摊放厚度2 cm ～ 2.5 cm。
       3. 干燥好后的辣木干叶应及时进行粉碎，然后用有塑料内袋的编织袋装好避光保存。
    6. 辣木叶质量要求

辣木叶质量应符合GH/T 1142，辣木叶中农药最大残留限量应符合GB 2763食品安全国家标准食品中农药最大残留限量。

* 1. 注意事项
     1. 采收数量与烘干房、凉晒地容量相配套。
     2. 采收时轻拿轻放、避免挤压、摩擦等造成机械损伤。
     3. 采下的辣木叶叶柄对齐，整齐分层摆放。
     4. 不可在积水处、淋雨处堆放。