



陈皮百问

储存篇

67、 现新会存放新会陈皮的容器有哪些？

吊装麻袋、马口铁罐、麻袋堆叠、棉袋堆叠、编织袋堆叠、胶框、胶框+麻袋、胶框+布袋、纸箱、镀锌铁箱、不锈钢网箱、玻璃瓶、陶瓷罐、紫砂罐

68、 存放新会陈皮的环境要求？

新会陈皮最好离墙、离地、离顶存放，距离位置要大于 10~20cm。环境要通风、干净、干爽，这样才能不容易受到地面和墙面的湿气影响。存放时还要避免受到阳光的直射。陈皮保存过程中的温湿度视环境而设定控制上限，一般全年温度不超过 42℃，湿度不超过 75%。

69、 陈皮为什么会出现虫蛀？

- (1)没有存放好，受潮；
- (2)陈皮没有完全晒干就封存起来；
- (3)陈皮晒干之后马上封存，这样也会容易生虫；
- (4)成熟度越高的陈皮，糖分越高，更容易受潮和吸引虫蛀。所以大红皮比起二红皮和青皮，更容易出现虫蛀现象。

70、 陈皮应该如何避免受潮虫蛀？

- ①需要用密封罐包装好，并且不能放在潮湿的地方。
- ②陈皮的前 5 年，每一年都要在大太阳的时候拿出来晒 2-3 次，每次翻晒时间约为 3 小时（具体视天气情况而定），10:00 至 16:00 之间比较适宜晒陈皮，能避开早上的湿气和晚上的雾气，而且潮湿的时候一定要对仓库进行抽湿，要不然会容易发霉。
- ③当陈皮晒干封存之前，必须要放在室内晾置一下，让陈皮在太阳下晒所产生的热气散发之后，才能封存起来。

71、 陈皮存放透气还是密封保存好？

陈皮的陈化是长时间的、缓慢的一个过程，这个过程要一个有氧有空气的环境，特别是新皮，密封保存绝对是不利它的陈化的，那么透气好了，也不一定，那到底陈皮是透气还是密封保存那个更好呢？这就取决于你所保存陈皮的年份，低年份的陈皮透气保存但注意防潮必要时密封这样有利于陈化，高年份的陈皮可以密封但不是抽真空，要做到定期检查（就是一个透气的过程），防潮防虫。

72、 新会陈皮有虫蛀，是正常的吗？

其实新会陈皮在保存的过程中，有蛀虫是一件很常见的事。当成熟度越高的新会陈皮，其糖分越高，更容易受潮和吸引虫蛀。

73、 不同年份的新会陈皮，在翻晒技巧上有什么不同？

三年以下的柑皮，由于性状不稳定，翻晒的次数可以稍微多点。七至十年的新会陈皮，性状逐渐稳定，无需多次翻晒，每年主要在秋冬季，翻晒 2-3 次即可。十年以上的新会陈皮，性状已稳定，根据陈皮自身情况、天气情况、储存情况，



定期检查皮身，如潮湿天气时间长，每年建议翻晒 1-2 次，平日则需注意防霉防虫就可以。

74、翻晒后的陈皮为什么不能立刻密封存放？

因为刚晒干的陈皮有温度，马上密封保存会使陈皮的余温“出汗”导致陈皮回潮；翻晒后的陈皮出现冷凝，造成烧皮现象。

75、为什么低年份的新会陈皮不建议用紫砂罐贮存？

由于三年以下的柑皮性状不稳定，皮内还存在大量糖分、挥发油等，水分也没有完全蒸发。而紫砂罐的透气性比较强，空气中的水分会大量被吸附，导致新会陈皮容易受潮、发霉，所以不建议采用紫砂罐贮存新会新皮。

76、陈皮用什么器皿贮藏比较合适？

低年份的陈皮建议选择透气性好、无异味、无污染的包装容器，如：布袋、麻袋等；高年份的可使用密封性能较好的器皿贮存，如青花瓷、紫砂罐、玻璃瓶、铁罐、瓦缸等。在存放过程中需要定期检查，尤其是在梅雨、多雨的潮湿天气，观察陈皮是否有受潮迹象，趁有阳光及时翻晒。

77、新会陈皮在什么季节及时间段晒制最好？

(1) 梅雨季节过后。梅雨季节湿度较大，新会陈皮容易受潮变软，梅雨季后若不及时进行翻晒，很可能会有霉变、虫蛀等现象发生。

(2) 入冬前。入冬前北风过境，空气干燥，加之多晴少雨，适合翻晒新会陈皮。晒制最佳时段：早上十点到下午四点的这个时段最适合翻晒新会陈皮。因为这个时间段翻晒的新会陈皮不会被早上和傍晚的露水打湿，而且翻晒时间一般在 3 小时内即可。

78、陈皮可以放于冰箱内保存吗？

陈皮一般不建议存放于冰箱，因为冰箱只有保鲜作用，不利于陈皮陈化，放置于阴凉地方即可。