



# 中华人民共和国国家标准

GB/T 16870—1997  
neq ISO 4186:1980

---

## 芦 笋 冷 藏 技 术

Asparagus cold storage technique

1997-06-16 发布

1998-01-01 实施

---

国家技术监督局 发布

## 前 言

本标准是依据我国芦笋冷藏技术的实际与发展状况,非等效采用国际标准 ISO 4186:1980《芦笋——贮藏指南》制定的,在技术内容上采用了该国际标准的有关部分,在标准的编写与表述上按照 GB/T 1.1—1993《标准化工作导则 第1单元:标准的起草与表述规则 第1部分:标准编写的基本规定》的要求进行编写的。

鉴于我国幅员辽阔,气候条件差异大,芦笋因品种、特性不同以及各地栽培管理水平和贮藏技术条件的不一致,本标准仅就芦笋冷藏的基本技术条件和管理提出了一般的规定和要求。

本标准由中华人民共和国国内贸易部提出。

本标准起草单位:北京市蔬菜贮藏加工研究所。

本标准主要起草人:李少敏、郑继舜、赵素萍、郭剑、李满。

# 中华人民共和国国家标准

## 芦笋冷藏技术

GB/T 16870—1997  
neq ISO 4186:1980

Asparagus cold storage technique

### 1 范围

本标准规定了我国鲜食芦笋冷藏的采收与质量要求、冷藏前准备、冷藏条件与管理的一般技术条件。

本标准适用于我国直接消费或加工用的新鲜白色、绿色芦笋的冷藏。

### 2 引用标准

下列标准所包含的条文,通过在本标准中引用而构成为本标准的条文。本标准出版时,所示版本均为有效。所有标准都会被修订,使用本标准的各方应探讨使用下列标准最新版本的可能性。

GB 8867—88 蒜薹简易气调贮藏技术

GB/T 9829—88 水果和蔬菜 冷库中物理条件 定义和测量

SB/T 10158—93 新鲜蔬菜包装通用技术条件

### 3 采收与质量要求

#### 3.1 采收

需选择无病虫害的芦笋菜田适时采收,产品盛期每天早、晚各收一次。一般绿芦笋应在株高达 23~26 cm 时,沿土层表面割下;白芦笋要在黎明时,发现土面龟裂,方可扒开表土,顺嫩茎的位置插入掘笋刀,从顶端至基部 17~18 cm 处割断,然后把土培好压平,以免光线射入,且不可损伤地下茎及鳞芽。采收的嫩茎应及时装入容器,进行苫盖。防止光照和脱水,并迅速运到预冷场所。

#### 3.2 质量要求

幼茎鲜嫩挺直、切口整齐,笋尖鳞片紧密,不带泥沙,无空心、开裂、畸形、弯曲、病虫害、锈斑及其他损伤,具有该品种固有的颜色。嫩茎基部直径大于 1 cm。

### 4 冷藏前准备

#### 4.1 灭菌

芦笋入贮前一周,进行库房清扫、灭菌。灭菌方法参照 GB 8867 中 3.1 的有关规定执行。

#### 4.2 预冷

采收后的鲜芦笋应在 6 h 内完成预冷。预冷可采用冷库冷却空气预冷,控温 1~5℃;也可采用清洁、无污染的冷水或冰水浸淋预冷至 2~6℃。浸淋后的芦笋需淋干附着水进入冷库。

#### 4.3 包装与标志

包装与标志应符合 SB/T 10158 中第 4、5 章的有关规定。

#### 4.4 入库

将预冷后的芦笋按等级、规格、产地、批次分别码放冷藏库内,距蒸发器至少 1 m。码放应符合 SB/T 10158 中 5.3.2 的有关规定。