

UDC 635.64 : 664.8.037
X 26



中华人民共和国国家标准

GB 8853—88

番茄冷藏技术

Cold storage technique of tomatos

1988-02-29 发布

1988-07-01 实施

国家标准局 发布

番 茄 冷 藏 技 术

Cold storage technique of tomatos

1 适用范围

本标准规定了番茄普通冷藏的一般贮藏条件,适用于我国番茄的短期贮藏。

本标准参照采用了国际标准化委员会 ISO 5524—1977《番茄—贮藏指南》。

2 采收和质量要求

2.1 采收

选择无严重发病的菜田,在晴天的早晨,凉爽干燥的气候条件下,选择健壮植株上的番茄,待露水干后采收。采摘时要轻拿轻放,避免雨淋、暴晒。

2.2 质量要求

选择耐贮存的番茄品种。贮藏用番茄要求果实饱满、色泽正常;整洁、无病害,无损伤的绿熟果、顶红果及成熟果。不带果柄、不柔软。剔除畸形果,裂果、腐烂果、日伤果,过熟果、未熟果及极小果。

3 贮前准备

3.1 灭菌

番茄入库前一周,可按 10 g/m³ 的硫磺用量熏蒸库房或用 1%~2% 甲醛(福尔马林)喷洒,也可用臭氧处理,浓度为 40 mg/m³。进行熏蒸灭菌时,可将各种容器、架杆等一并放在库内,密闭 24~48 h,再通风排尽残药。

所有包装和货架等用 0.5% 的漂白粉或 2%~5% 硫酸铜液浸渍,晒干备用。

3.2 包装

盛番茄的容器(箱、筐)必须清洁、干燥、牢固、透气、美观,无异味、内部无尖凸物,外部无钉或尖刺,无虫蛀、腐朽霉变现象。纸箱无受潮、离层现象。包装容器内番茄的高度不要超过 25 cm,单位包装重量以 15~20 kg 为宜。

3.3 预冷

同等级、同批次同一成熟度的果实须放在一起预冷。一般在预冷间与挑选同时进行。将番茄挑选后放入适宜的包装容器内预冷,待该品温度与库温相同时进行贮藏。

4 贮藏条件

4.1 温度

最适贮藏温度取决于番茄的成熟度和预计的贮藏天数。一般来讲,成熟果实能承受较低的贮藏温度,因此可根据番茄果实的成熟度来确定贮藏温度,各种不同成熟度的番茄,应参照下列贮藏温度范围执行。

绿熟期或变色期的番茄贮藏温度为 12~13℃,红熟前期至红熟中期的番茄贮藏温度为 9~11℃,红熟后期的番茄贮藏温度为 0~2℃。