



中华人民共和国国家标准

GB 8559—87

苹果冷藏技术

Apples— Guide to cold storage

1987-12-31 发布

1988-07-01 实施

国家标准局 发布

苹果冷藏技术

Apples— Guide to cold storage

1 本标准适用于下列品种的新鲜苹果冷藏贮存

- 1.1 中熟品种:元帅、红星、红冠、红玉、金冠。
- 1.2 晚熟品种:鸡冠、秦冠、倭锦、甜香蕉、青香蕉、大国光、国光、富士。

2 本标准参考了以下标准的内容

- 2.1 ISO 1212—1976《苹果——冷藏指南》。
- 2.2 ISO 2169—1981《水果蔬菜——冷藏物理条件——定义和测量》。

3 入库苹果的质量要求

3.1 适于冷藏的苹果适期采收成熟度的确定方法

3.1.1 感官指标,各品种的果实应具有本品种的果型、大小、色泽(含果肉、种子的颜色)、质地和风味,可借助标准色谱表或经验来判断。

3.1.2 硬度 采用果实硬度计来测量见表1。

3.1.3 化学成分的测定,适宜的糖(或可溶性固形物)、酸含量和固酸比可反映果实的成熟度。一般采用糖量计来测定可溶性固形物,滴定法测定酸的含量。

3.1.4 果实生长发育天数。各品种从盛花到果实成熟都需要有一定的天数,不应早采。

3.1.5 果实生长积温,指从开花起到第九周止每天记录最高和最低温度,平均后减去基础温度数,累计至第九周末的温度数,可决定苹果的成熟度和采收期。

每日计算公式:

$$\frac{\text{最高温度} + \text{最低温度}}{2} - 7.2^{\circ}\text{C} \dots\dots\dots(1)$$

3.1.6 果实淀粉含量的碘显色反应参见附录B。

3.1.7 果实乙烯含量,在果园内分片定株定期取样测果心内乙烯含量,确定适期采收。

上述任何一种确定适期采收的方法,均有其局限性,同一品种在不同地区表现不一,只有同时采用其中2~3种方法,才能获得正确的结果。

3.2 入库前苹果的基础指标

产地入库时基础指标见表1,销地入库前应重新抽样检测确定。

3.3 入库果的质量要求

入库的苹果应当是洁净新鲜的,无明显地机械伤,无虫口,无任何可见的真菌或细菌侵染的病斑。产地入库时机械伤果不能超过百分之三;销地入库时机械伤果不能超过百分之十。