

ICS 67.080.01
B 08
备案号:38550—2013



中华人民共和国国内贸易行业标准

SB/T 10887—2012

蒜苔保鲜贮藏技术规范

Technical specification for storage of garlic bolt

2013-01-04 发布

2013-07-01 实施

中华人民共和国商务部 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本标准由中华人民共和国商务部提出并归口。

本标准主要起草单位：全国城市农贸中心联合会。

本标准主要起草人：张敏、马增俊、纳绍平、陈存坤、侯仰标、王晓燕、李响、刘兴华。

蒜苔保鲜贮藏技术规范

1 范围

本标准规定了蒜苔保鲜贮藏的采收和质量要求、贮藏前准备、贮藏方法、贮藏条件、贮藏管理和贮藏期限以及出库和运输的技术要求。

本标准适用于新鲜蒜苔的贮藏保鲜。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件,仅注日期的版本适用于本文件。凡是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/T 8867—2001 蒜苔简易气调冷藏技术

SB/T 10330—2000 蒜苔

3 采收和质量要求

3.1 采收要求

3.1.1 应选择无病虫害、苔茎基部尚未老化、苔苞未充分膨大的蒜苔及时采收。

3.1.2 应在晴天时采收,采收时不得用刀割、不得划苔,应用手抽苔,以防止损伤苔茎。

3.1.3 蒜苔采收后应放在不易破损、有利通风的包装容器内,避免雨淋、曝晒,尽快运到预冷间或冷库预冷。

3.2 质量要求

应符合 SB/T 10330—2000 中 4.1 的规定。

4 贮藏前准备

4.1 冷库和器具的消毒

按 GB/T 8867—2001 中 5.1 的规定执行。

4.2 冷库的降温

入库前 2 d~3 d 即可开始降低库温,使库房温度稳定在 $-1\text{ }^{\circ}\text{C}\sim 0\text{ }^{\circ}\text{C}$ 。

4.3 预冷

对不同品种、不同产地、不同批次和不同等级的蒜苔,应分开码放在预冷间或冷库内散热,使蒜苔温度下降到 $5\text{ }^{\circ}\text{C}$ 以下,从采收到预冷达到目标温度的时间不超过 24 h。

4.4 挑选整理

应按 SB/T 10330—2000 中 4.1 的规定进行挑选整理。将符合质量要求的蒜苔苔苞对齐后,用塑