

ICS 65.020.01
B 08



中华人民共和国国家标准

GB/T 26908—2011

枣贮藏技术规程

Storage practice for fresh Chinese jujubes

2011-09-29 发布

2011-12-01 实施

中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局
中国国家标准化管理委员会 发布

前 言

本标准由国家林业局提出并归口。

本标准起草单位：中国林业科学研究院林业研究所、中国人民大学环境学院。

本标准主要起草人：王贵禧、李江华、梁丽松、宋振基。

枣贮藏技术规程

1 范围

本标准规定了贮藏用鲜枣的采收与质量要求、贮藏前准备、采后处理与入库、贮藏条件与方式、贮藏管理、贮藏期限、出库、包装与运输等的技术要求。

本标准适用于鲜食枣的商业贮藏。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件,其随后所有的修改单(不包括勘误的内容)或修订版均不适用于本标准,然而,鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件,其最新版本适用于本标准。

GB 2762 食品中污染物限量

GB 2763 食品中农药最大残留限量

GB/T 22345—2008 鲜枣质量等级

3 采收与质量要求

3.1 品种

短期贮藏适用于所有的鲜枣品种,长期贮藏则应选择晚熟的耐藏品种。

3.2 采收

应选择栽培管理规范、果实发育正常、病虫害少的枣园。

应在果面颜色初红至 1/3 红时选择晴天早晚、露水干后采收。应人工采摘,保留果柄。采收后的鲜枣应放在阴凉处,并尽快入库、预冷。

采后的运输包装宜采用塑料周转箱,采收和运输过程中应避免机械损伤。

3.3 质量要求

鲜枣的质量应符合 GB/T 22345—2008 中 4.1.2 特级和一级的要求(成熟度除外)。

卫生指标应符合 GB 2762 和 GB 2763 的有关规定。

4 贮藏前准备、采后处理与入库

4.1 库房准备

贮藏前应对贮藏场所和用具(如贮藏箱、托盘等)进行彻底的清扫(清洗)和消毒,并进行通风。

检修所有的设备。在入库前 2 d~3 d 开机降温,使库温降至 0℃ 左右。

4.2 挑选、清洗

4.2.1 挑选

入库前进行挑选,剔除有机械伤、病虫害和畸形的果实。挑选应在阴凉通风处进行,工作人员应戴手套,避免碰压伤。

应按果实的质量和成熟度(着色面积)进行分类贮藏。

4.2.2 清洗、消毒

长期贮藏的鲜枣应进行清洗,并使用符合食品安全要求的消毒剂消毒。清洗后的果实应尽快入库。

4.3 预冷、入库

采收的鲜枣应当天完成采后处理并入库降温预冷,预冷温度为 0℃~2℃,预冷至果温接近库温。预冷时应避免上层果实被冷风直吹。