

ICS 67.080.01
CCS B 31



中华人民共和国供销合作行业标准

GH/T 1152—2020

代替 GH/T 1152—2017

梨 冷 藏 技 术

Cold storage technology for pear

2020-12-07 发布

2021-03-01 实施

中华全国供销合作总社 发布

前 言

本文件按照 GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第 1 部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本文件代替 GH/T 1152—2017《梨冷藏技术》。与 GH/T 1152—2017 相比，除编辑性修改外主要技术变化如下：

- 更改了主题内容和适用范围，增加了标准适用梨品种(见第 1 章，2017 年版的第 1 章)；
- 更改了术语和定义及增加了术语和定义的引导语(见第 3 章，2017 年版的第 3 章)；
- 更改了主要品种梨入库理化指标参考值，并调整为资料性附录(见附录 A，2017 年版的 4.1.2)；
- 增加了预冷技术环节要求(见 5 和附录 B)；
- 更改了主要品种梨适宜预冷温度、冷藏温度、气体成分及预期贮藏期的技术参数(见 6.3.1 和附录 B，2017 年版的 4.4.1)；
- 增加了梨冷藏包装材料的要求(见 6.3.3)；
- 更改了主要品种梨冷藏期间主要病害及其防治措施(见附录 C，2017 年版的附录 A)；
- 删除了检验方法，增加了出库与质量要求(见 6.4，2017 年版的第 6 章)。

本文件由中华全国供销合作总社提出。

本文件由全国果品标准化技术委员会贮藏加工分技术委员会(SAC/TC 501/SC 1)归口。

本文件起草单位：中华全国供销合作总社济南果品研究院、中国农业科学院果树研究所、阿克苏优能农业科技股份有限公司、浙江大学、天津农科食品生物科技有限公司、广东省农业科学院蚕业与农产品加工研究所、天津捷盛东辉保鲜科技有限公司、山东神舟制冷设备有限公司、大有作为(天津)冷链设备有限公司、北京市农林科学院。

本文件主要起草人：杨相政、郁网庆、贾晓辉、贾连文、罗自生、宋焯、李喜宏、王达、李莉、魏雯雯、吴茂玉、陈于陇、宋明刚、王露茵、贾晓昱、李继兰、刘升、张永顺、王春燕。

本文件所代替标准的历次版本发布情况为：

- SB/T 10060—1992；
- GH/T 1152—2017。

梨 冷 藏 技 术

1 范围

本文件规定了梨的采收与质量、预冷、冷藏技术及贮藏管理等要求。

本文件适用于酥梨、黄冠、雪花、鸭梨、南果、库尔勒香、京白、荏梨、苹果梨等主要品种鲜梨的中、长期冷藏。其他品种也可参照使用。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- GB/T 8559 苹果冷藏技术
- GB/T 10650 鲜梨
- GB/T 34344 农产品物流包装材料通用技术要求
- NY/T 3104 仁果类水果(苹果和梨)采后预冷技术规范

3 术语和定义

GB/T 10650 中界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

果实生长发育期 days after full bloom

盛花至果实成熟的天数。

3.2

梯度降温 gradient cooling

根据梨果自身特性，选用一定的起点温度，采用逐步降温的方法，经过一定时间将库温降至适宜的贮藏温度。

3.3

侵染性病害 infection disease

由病原微生物侵染而引起的传染性病害。主要有轮纹病、青霉病、黑斑病、炭疽病等。

3.4

生理性病害 physiological disorder

由不适宜的环境条件、自身生理代谢失调或遗传因素引起的病害，主要有因果实衰老、氧化、冷害、热伤害、气体伤害等引起的果肉褐变、粉质化、水浸、糠心、黑褐心，果皮黑褐点、黑褐斑、虎皮等。