

ICS 67.040  
X 08



# 中华人民共和国国家标准

GB/T 25869—2010/ISO 1673:1991

---

## 洋葱 贮藏指南

Onions—Guide to storage

(ISO 1673:1991, IDT)

2011-01-10 发布

2011-06-01 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

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本标准等同采用 ISO 1673:1991《洋葱 贮藏指南》(英文版),其技术内容和文本结构与 ISO 1673:1991 一致。

为便于使用,本标准作了如下编辑性修改:

- 删去了 ISO 1673:1991 的前言和引言;
- 用“本标准”代替“本国际标准”;
- 为便于在我国使用,对“5 其他贮藏方法”的表述进行了修改;
- 对标点符号进行了删改。

本标准由中国商业联合会提出并归口。

本标准起草单位:中国商业联合会商业标准中心、中国蔬菜流通协会、中国人民大学环境学院。

本标准主要起草人:宫占平、李江华、刘振宇、陈松。

# 洋葱 贮藏指南

## 1 范围

本标准给出了洋葱(*Allium cepa* Linnaeus)在使用或不使用人工制冷条件下的贮藏指南,目的是使其长期贮藏并在新鲜状态下销售。

本标准适用的范围参见附录 A。

## 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。

ISO 2169:1981 水果和蔬菜 冷库中的物理条件 定义和测量

## 3 采收和贮藏前处理

### 3.1 品种

应选择适宜贮藏的洋葱品种。

注 1: 通常选择晚熟的洋葱品种贮藏。

### 3.2 采收

采收应在 65%~75%的茎叶由绿变黄,茎开始倒伏,叶子开始凋萎,以及洋葱有明显的外皮包裹(表明洋葱处于生理休眠状态)时进行。

采收时应避免擦伤和其他损伤,应切断茎,茎的长度应在干燥后不超过 4 cm(见 3.4)。

### 3.3 质量要求

应对洋葱进行质量检验。

应选择质量好的洋葱,应符合同一品种、完整、无机械伤、外皮干燥、包裹完好、成熟的质量要求。

应无外来异味。

应保留一定长度的茎,可有 2 层~3 层外皮包裹,也可没有外皮包裹。太大、太小、形状不规则或未完全成熟的洋葱都不适宜贮藏。

### 3.4 贮藏前处理

为避免洋葱在贮藏期间发芽,如没有严格要求,可使用发芽抑止剂。

洋葱在贮藏前应进行干燥处理,除去外表的潮气以及膜质鳞片、须根和茎盘上的潮气。

如不能进行自然干燥,可采用适当的人工干燥方法。可根据潮湿程度放置在流动的干燥热空气中 4 d,最多可到 8 d。空气温度最高 30 ℃,相对湿度应在 60%~70%,气流流经每立方米洋葱的流量是 2 m<sup>3</sup>/min~25 m<sup>3</sup>/min。可从贮藏库外引入新鲜空气,也可是贮藏库内外的混合气体,但这两种不同类型的通风所要求的空气交换率不同。贮藏库内的空气也可简单地反复循环,空气的循环流量应为每小时库容量的 40%~50%。