

ICS 67.080.01
B 31
备案号:41109—2013

SB

中华人民共和国国内贸易行业标准

SB/T 11030—2013

SB/T 11030—2013

瓜类贮运保鲜技术规范

Technical specification of storage and transportation for melons

中华人民共和国国内贸易
行业标准
瓜类贮运保鲜技术规范
SB/T 11030—2013

*

中国标准出版社出版发行
北京市朝阳区和平里西街甲2号(100013)
北京市西城区三里河北街16号(100045)
网址 www.spc.net.cn
总编室:(010)64275323 发行中心:(010)51780235
读者服务部:(010)68523946
中国标准出版社秦皇岛印刷厂印刷
各地新华书店经销

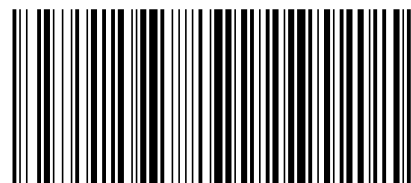
*

开本 880×1230 1/16 印张 0.5 字数 8 千字
2013年10月第一版 2013年10月第一次印刷

*

书号: 155066·2-26083 定价 14.00 元

如有印装差错 由本社发行中心调换
版权专有 侵权必究
举报电话:(010)68510107



SB/T 11030-2013

2013-06-14 发布

2014-03-01 实施

中华人民共和国商务部 发布

人员应戴手套,避免机械损伤。

5 预冷和包装

- 5.1 瓜类采后应立即、快速预冷,使其在较短时间内产品温度预冷至贮藏温度。
- 5.2 包装容器宜选用塑料周转箱、瓦楞纸箱等,塑料周转箱和瓦楞纸箱应符合 GB/T 5737 和 GB/T 6543 的规定。
- 5.3 根据实际情况合理安排堆码方式,货垛排列、走向及间距尽量与库内空气环流方向一致,以保持库内温湿度均衡。

6 贮藏技术

6.1 贮藏条件

哈密瓜、白兰瓜等甜瓜的贮藏条件参见表 1,具体贮藏条件依据瓜的品种再行确定。

表 1 瓜类贮藏条件

品种	贮藏温度/℃	湿度/℃	气体成分/%
哈密瓜	3~8	70~80	氧 3~5;二氧化碳 1~1.5
白兰瓜	8~10	70~85	氧 3~5;二氧化碳 1~1.5

6.2 贮期管理

6.2.1 温度和湿度控制

- 6.2.1.1 应定时检测库内温度和相对湿度,温度、湿度的检测方法按 GB/T 9829 的规定执行。
- 6.2.1.2 贮藏期间应保持库温和库内相对湿度的稳定。

6.2.2 气体成分管理

- 6.2.2.1 采用气体分析仪进行气体测定,并定期对气体分析仪进行校正。
- 6.2.2.2 贮藏期间,应适时适度更换新鲜空气;一般选择在夜间或早上外界气温低时进行。

6.3 质量检查

贮藏期间应定期抽样,检查产品有无褐斑、失水、腐烂等品质劣变以及采后病害情况的发生,发现问题及时处理。

7 出库与运输

7.1 出库

贮藏瓜类的出库可根据贮藏期限或市场需求进行,应保持瓜类品种固有的正常的色泽、风味等感官和食用品质,不应有褐斑和腐烂。必要时可进行再次挑选和分级。

7.2 检验

- 7.2.1 感官检验包括外观、色泽、风味等。

前 言

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本标准由全国农产品购销标准化技术委员会(SAC/TC 517)提出并归口。

本标准起草单位:全国城市农贸中心联合会、国家农产品保鲜工程技术研究中心、国富通信息技术发展有限公司。

本标准主要起草人:贾凝、马增俊、纳绍平、张敏、王晓燕、禹泓、罗颖、陈存坤。