

ICS 67.080.01  
B 08  
备案号:38550—2013

# SB

## 中华人民共和国国内贸易行业标准

SB/T 10887—2012

SB/T 10887—2012

### 蒜苔保鲜贮藏技术规范

Technical specification for storage of garlic bolt

中华人民共和国国内贸易  
行业标准  
蒜苔保鲜贮藏技术规范  
SB/T 10887—2012

\*

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

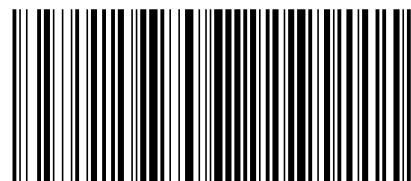
\*

开本 880×1230 1/16 印张 0.5 字数 8 千字  
2013年7月第一版 2013年7月第一次印刷

\*

书号:155066·2-25607 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 10887-2012

2013-01-04 发布

2013-07-01 实施

中华人民共和国商务部 发布

料绳(带)捆在距苔苞 3 cm~5 cm 的苔茎部位上,每捆约 0.5 kg~1.0 kg。若采用塑料薄膜帐气调冷藏,应将苔梢尖部去掉,保留 4 cm~6 cm 的苔梢。

#### 4.5 装袋

将蒜苔苔梢向外,装入塑料薄膜袋。蒜苔苔条要装到袋底,袋口处应留出 5 cm~10 cm 的空隙。装袋后,待库温、品温均降至 0℃左右再扎紧袋口。

### 5 贮藏方法

#### 5.1 塑料薄膜帐气调冷藏

5.1.1 将捆成小捆的蒜苔,苔苞朝外均匀地码放在冷藏的货架上,每层码放厚度 30 cm~35 cm。冷藏货架的规格应符合 GB/T 8867—2001 中附录 A 的规定。码放后,帐底应放入氢氧化钙[Ca(OH)<sub>2</sub> (消石灰)]。

5.1.2 塑料薄膜帐的规格及制作应符合 GB/T 8867—2001 中附录 A 的规定。

#### 5.2 塑料薄膜袋自然降氧冷藏

待苔温品温稳定在 0℃时,将蒜苔苔梢向外,装入 0.06 mm~0.08 mm 厚、100 cm~110 cm 长、70 cm~80 cm 宽的无毒聚乙烯或聚氯乙烯塑料袋内,每袋存放蒜苔 18 kg~20 kg。

#### 5.3 塑料薄膜硅窗袋气调冷藏

待苔温品温稳定在 0℃时,将蒜苔苔梢向外,装在厚、长、宽均与上述塑料薄膜袋相同,但嵌有面积为 9 cm×13 cm 硅橡胶窗的硅窗袋中。

### 6 贮藏条件

6.1 塑料薄膜袋和塑料薄膜帐贮藏的温度、湿度和气体成分指标应符合 GB/T 8867—2001 中 7.1 的规定。

6.2 塑料薄膜硅窗袋冷藏的气体指标为:氧气 3%~5%(体积分数),二氧化碳 5%~8%(体积分数)。

6.3 温度、湿度和气体成分的检测按 GB/T 8867—2001 中附录 C 的规定执行。

### 7 贮藏管理和贮藏期限

#### 7.1 贮藏管理

7.1.1 应根据气体指标的要求开袋换气,塑料薄膜袋冷藏每次换气 3 d~5 d(前期短,后期长)。贮藏前期放风周期约为 10 d~15 d,贮藏中、后期放风周期逐渐缩短到 7 d~10 d。

7.1.2 塑料薄膜帐冷藏应每周进行 2 次~3 次帐内气体循环,每次循环 15 min~20 min。

7.1.3 塑料薄膜硅窗袋冷藏贮藏过程中不需要进行开袋通风换气。

7.1.4 冷藏蒜苔的冷库应在冷藏中后期视天气状况和库内空气状况不定期(每月 2 次~3 次)利用夜间外部低温,开启通风系统或开启门窗,进行库内空气更新,换气时不能造成库内温度较大波动。

#### 7.2 贮藏期限

由于蒜苔品种、蒜苔质量、贮藏条件的不同,蒜苔塑料薄膜袋和塑料薄膜帐冷藏可贮藏(8~10)个月,塑料薄膜硅窗袋冷藏可贮藏(3~5)个月。

## 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