

ICS 67.080

B 31

DB65

新疆维吾尔自治区地方标准

DB 65/ 3610—2014

红地球葡萄贮藏保鲜技术标准

Guidelines of cold storage and refreshing technique of Red Globe grape

地方标准信息服务平台

2014 - 03 - 14 发布

2014 - 04 - 14 实施

新疆维吾尔自治区质量技术监督局

发布

前 言

本标准依据GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分 标准的结构和编写》的规定编制。

本标准由新疆农业科学院提出。

本标准由新疆维吾尔自治区林业厅归口管理。

本标准起草单位：新疆农业科学院农产品贮藏加工研究所，新疆标准化研究院。

本标准主要起草人：车凤斌、张婷、李瑜、潘俨、吴斌、唐亦兵、郑素慧、徐斌、董成虎、吴忠红、孟新涛。

本标准主要审稿人：张平、张谦、李学文。

地方标准信息服务平台

红地球葡萄贮藏保鲜技术标准

1 范围

本标准规定了用于贮藏保鲜的红地球葡萄采前管理要求、采收指标、采收时期及采后分级、包装及运输、防腐保鲜剂处理、贮藏、出库果实的检测规则和检验方法、检验规则、标志、包装、运输及贮存的技术要求。

本标准适用于红地球葡萄贮藏保鲜。

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，仅所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 14930.2	食品安全国家标准 消毒剂
GB 18406.2	农产品安全质量 无公害水果安全要求
GB/T 8559	苹果冷藏技术
GB/T 16862-2008	鲜食葡萄冷藏技术
CCGF 402.2	杀菌剂产品质量监督抽查实施规范
NY 5087	无公害食品 鲜食葡萄产地环境条件
DB 13/T 861	无公害果品 红地球葡萄

3 采前管理要求

- 3.1 选择降雨量少，昼夜温差较大的地区，按 NY 5087 的规定执行。
- 3.2 选择旱地沙壤土上生产栽培的优质红地球葡萄。
- 3.3 用于贮藏保鲜的红地球葡萄园要多施有机肥和磷、钾肥，过量施用氮肥的葡萄不适于长期贮藏。
- 3.4 长期贮藏保鲜的红地球葡萄在采前一个月不宜使用各类激素。
- 3.5 在田间综合管理和防病的基础上，采前 10d~15d 喷施对防治贮藏病害有效的、低毒低残留的、符合 CCGF 402.2 中规定的杀菌剂。
- 3.6 栽培生产中，宜使用红地球葡萄果实专用袋进行套袋管理，时间一般在开花前 20d 左右，即生理落果后果实黄豆粒大小时进行。
- 3.7 采前 15d 左右摘袋，以促进浆果着色；10d~15d 内停止浇水，如遇雨天应及时排除雨水，并推迟采收时间。
- 3.8 用于贮藏保鲜的红地球葡萄亩产量不宜超过 1800kg。

4 采收指标

4.1 果实的质量要求

- 4.1.1 具有本品种的果型、大小、硬度、色泽（含果皮、果肉、种子的颜色）、质地和风味。