

GB/T 15034—94

本标准参照采用ISO 6660—1980《芒果 贮藏导则》而制定。

1 主要内容与适用范围

本标准规定了鲜食芒果的贮藏条件及获得这些条件的方法。

本标准适用于主要商品品种, 其他品种也可参照使用。

2 引用标准

GB 8210 出口柑桔鲜果检验方法

3 术语

3.1 果龄

从盛花期到最适采收始期经过的日数表示。

3.2 药纱纸

在药液中浸泡晾干的纱纸。

3.3 催熟

采用物理化学方法, 使果皮黄熟。

3.4 热药液

加温至 $53 \pm 2^\circ\text{C}$ 的药液。

3.5 吸附剂

吸附高锰酸钾药液, 晾干后的 石粉。

3.6 酸度

用碱中和法测得可滴定酸代表游离的有机酸含量。以苹果酸% (m/m) 的量表示。

3.7 总可溶性固形物

指溶于果汁中的固形物质的量。

4 收获和贮藏条件

4.1 收获

4.1.1 芒果应在生理成熟阶段采摘。如果采摘的芒果用作加工成酸芒果等制品, 则采摘果实外表为绿色或橄榄绿、果肉白色, 酸度大于2.9% (m/m), pH值小于3.0的果实。如果作为贮藏保鲜、食用商品的应采摘果实外表橄榄绿或浅绿色, 果肉米黄色, 果实的果蒂基部发育至凹或平, 少部分果实的果肩部位出现隐黄, 酸度小于2.9% (m/m), pH值大于3.0的果实。

4.1.2 一些品种贮藏的最适采收始期的化学、物理感观特征。

品种	化学特征			物理感观特征				果龄(d)
	总可溶性固形物% (m/m)	酸度% (m/m)	pH值	果皮	果肉	硬度(手感)	果 肩	
秋芒	7.2±0.7	小于1.9	大于3.25	橄榄绿	米黄色	硬 实	约有50%以上果实的果蒂基部发育至凹, 少部分果实果肩部位出现隐黄	110~135
斯里兰卡芒811	6.7±1	小于1.7	大于3.2	光滑, 浅绿色, 具有白色的蜡质绒毛	米黄色	硬 实	80%以上果实的果蒂基部发育至凹, 少部分果实果肩部位出现隐黄	95~123
桂热芒10号	6.2±0.5	小于2.9	大于3.0	光滑, 橄榄绿	米黄色, 柔细	硬 实	约有三分之一果实的果蒂基部发育至平, 少部分果实的果肩部位出现隐黄	109~132

4.2 化学特征测定

4.2.1 酸度 按GB 8210可滴酸的测定——指示剂法(常规法)规定执行。

4.2.2 总可溶性固形物 按GB 8210总可溶性固形物测定法1——手持糖量计测定法规定执行。

4.2.3 pH值 电位法测定。

4.3 贮藏果实的质量标准

4.3.1 果实质量要求 供贮藏的果实应生理发育正常、硬实、清洁、无病斑、虫口或其他动物及机械伤害的痕迹。

4.3.2 贮藏前的果实处理 采果时留2~3cm果柄。处理前剪留在离层以上0.5cm的果柄, 果柄刀口要平滑, 以后在清水中小心抹洗果实, 晾干。

4.3.3 采收后应在24h内用热药液处理, 在适宜温度下贮藏。

4.4 包装箱和贮藏室

4.4.1 包装箱 果实必须装在纸板盒、木箱或耐压的瓦楞纸箱中。根据果实的大小决定每箱装果实5kg或10kg为宜。纸盒开有圆孔, 箱顶箱底和两边长边各开6个孔, 两短边各开3个孔, 孔径约30mm, 然后置于贮藏室。