

ICS 67.040
X 08
备案号:37152—2012



中华人民共和国国内贸易行业标准

SB/T 10715—2012/ISO 2166:1981

胡萝卜 贮藏指南

Carrots—Guide to storage

(ISO 2166:1981, IDT)

2012-08-01 发布

2012-11-01 实施

中华人民共和国商务部 发布

中华人民共和国国内贸易
行业标准
胡萝卜 贮藏指南

SB/T 10715—2012/ISO 2166:1981

*

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.gb168.cn

服务热线:010-68522006

2013年1月第一版

*

书号:155066·2-24482

版权专有 侵权必究

前 言

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本标准使用翻译法等同采用 ISO 2166:1981《胡萝卜 贮藏指南》(英文版),其技术内容与 ISO 2166:1981 一致。

本标准作了下列编辑性修改:

——删去了 ISO 2166:1981 标准前言和引言;

——用“本标准”代替“本国际标准”;

——结构上进行了调整,删去了 ISO 2166:1981 的第 2 章,将其改为参考文献;

——对标点符号进行了删改。

本标准由中华人民共和国商务部提出并归口。

本标准起草单位:商务部流通产业促进中心、厦门市格灵生物技术有限公司、中国人民大学农业与农村发展学院、中食恒信(北京)质量认证中心有限公司、深圳市联合纵横国际货运代理公司。

本标准主要起草人:李江华、朱玉梅、陈智勇、张晶、幸汐媛、李丹、孙鑫、于林鑫、景洪德。

胡萝卜 贮藏指南

1 范围

本标准规定了胡萝卜(*Daucus carota Linnaeus*)在使用或不使用人工制冷条件下达到最佳贮藏效果的贮藏方法。

本标准适用于胡萝卜的冬季贮藏。应用的局限性参见附录 A。

2 采收和入库

2.1 采收

贮藏用胡萝卜宜选择晚播品种。应在适宜的时期采收,不能过熟。采收后的胡萝卜应削去叶樱,不能损伤根部。

阴雨天气采收的胡萝卜,贮藏前应尽可能晾干,同时应避免过度干燥而对贮藏产生不利影响。

在富有机氮土壤中生长的胡萝卜,贮藏期间不利于品质的保持。

2.2 质量要求

用于贮藏的胡萝卜应坚硬,健全,无开花结籽,无冻害,表面无异常水分,无萎蔫,完整且无损伤。

采收于高湿土壤中的胡萝卜,不宜去除粘附的泥土,粘有泥土的胡萝卜更易贮藏。粘有泥土的胡萝卜在贮藏前不宜清洗,贮藏结束后可进行必要的清洗。

2.3 入库

胡萝卜采收后应尽快入库贮藏。

胡萝卜不宜与易释放乙烯的水果和蔬菜一起贮藏。

2.4 贮藏方法

可采用箱式托盘、装箱或装袋贮藏,也可散装堆放。散装堆放贮藏时,堆放高度应根据不同品种的硬度、质量批次和通风设备的条件来决定,最大堆放高度宜为 2 m~3 m。如装袋贮藏,最大堆放高度宜为 3 m。

可采用打孔塑料薄膜做箱子的内衬或覆盖堆码好的箱子。

3 贮藏条件¹⁾

3.1 温度

贮藏温度应保持在 0 °C~5 °C,最适宜的贮藏温度为 0 °C~1 °C。

3.2 相对湿度

机械制冷库的温度为 0 °C~1 °C 时,相对湿度应调控在 95%~98%;通风贮藏库(非人工制冷)的温

1) 影响贮藏的物理量及测量方法参见 ISO 2169。