



中华人民共和国国家标准

GB/T 24700—2010/ISO 6663:1995

大蒜 冷藏

Garlic—Cold storage

(ISO 6663:1995, IDT)

2010-06-30 发布

2011-01-01 实施

中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局
中国国家标准化管理委员会 发布

前 言

本标准等同采用 ISO 6663:1995《大蒜 冷藏》(英文版)。其技术内容和文本结构与 ISO 6663:1995 一致。

为便于使用,本标准作了如下编辑性修改:

- 删去了 ISO 6663:1995 的前言和引言;
- 用“本标准”代替“本国际标准”;
- 对标点符号进行了删改。

本标准由中国商业联合会提出并归口。

本标准起草单位:中国商业联合会商业标准中心、中国蔬菜流通协会、中国人民大学环境学院。

本标准主要起草人:宫占平、李江华、陈松、刘振宇、曹建云。

大蒜 冷藏

1 范围

本标准规定了大蒜(*Allium sativum* Linnaeus)主要品种的冷藏技术条件,以保证大蒜能在新鲜的状态下消费。

本标准适用于大蒜的冷藏。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件,其随后所有的修改单(不包括勘误的内容)或修订版均不适用于本标准,然而,鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件,其最新版本适用于本标准。

GB/T 9829 水果和蔬菜 冷库中物理条件 定义和测量(GB/T 9829—2008, ISO 2169:1981, MOD)

3 采收与冷藏前处理

3.1 采收

冷藏用大蒜宜在叶尖或叶片开始变黄、蒜头的颈部组织开始变软、蒜头的大小不再增加时采收。大蒜宜完好,并达到生理休眠期,其外皮宜干燥,并呈现出该品种所特有的色泽。

采收宜在干燥的天气下短时间进行。

3.2 质量要求

冷藏用大蒜应选择适合长期贮藏的品种,应具备以下商品质量特性:

- 洁净、干燥、完整;
- 紧实、成熟、无发芽;
- 外皮干燥、完好;
- 田间和贮藏期间未受虫害侵染;
- 无日晒伤或冷害;
- 无异味。

3.3 预处理

采收后的大蒜应使其干燥。干燥工序应从田间开始,并可在室内继续进行。在温度 20℃~30℃ 时保持 8 d~10 d,或在 35℃~40℃ 下保持 0.5 d~1 d,相对湿度为 60%~75%。

经溴化甲烷消毒处理的蒜头只允许作种子使用。

为延长大蒜的贮藏期,在采收前使用马来酰肼或其他发芽抑止剂,可有效控制大蒜的发芽和失重。

3.4 规格尺寸

大蒜的规格尺寸应根据蒜头的直径计算。特级大蒜最小直径为 45 mm,一级和二级的最小直径为 30 mm。同一包装中蒜头直径的差值不应超过 2.5 mm。

3.5 包装

冷藏用大蒜宜采用纸箱、箱式托盘、金属网筐或将麻袋放在托盘上的形式进行包装。

包装材料宜洁净,其材质不会对产品造成外部或内部的损伤,也不会阻碍产品周围的空气流通。

3.6 贮藏入库

大蒜不应与其他产品一起贮藏,除洋葱外。入库操作应在短时间内完成。

3.7 贮藏方法

堆码方式应确保空气的循环流通。箱式托盘或麻袋放在托盘上的包装形式可堆码 5 层~6 层,箱式托盘的堆码可高至 8 层~9 层,留有的空隙应足以保证各个方向的空气流动。

上下层之间宜留有约 0.5 m 的空隙。

4 贮藏条件

影响大蒜冷藏物理因素的定量测定方法按 GB/T 9829 执行。

4.1 温度

应在 0 °C 条件下贮藏,温度波动幅度 ± 0.5 °C。

4.2 相对湿度

相对湿度应保持在 65%~75%。

4.3 空气循环

应保持空气在恒温条件下循环。

4.4 冷藏期限

冷藏期限因栽培品种和栽培方法的不同而有差别,一般为 130 d~220 d。

冷藏期间应每 7 d~10 d 检查温度和湿度等贮藏条件。

4.5 出库

冷藏大蒜出库时,应缓慢回暖,避免产品表面结露。

如有要求,大蒜应根据质量分级冷藏。
