



中华人民共和国国家标准

GB/T 20372—2006/ISO 949:1987

花椰菜 冷藏和冷藏运输指南

Cauliflowers—Guide to cold storage and refrigerated transport

(ISO 949:1987, IDT)

2006-06-30 发布

2006-10-01 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

本标准等同采用国际标准 ISO 949:1987《花椰菜——冷藏与冷藏运输指南》(英文版),其内容和结构与 ISO 949:1987 一致。

本标准由中国商业联合会提出。

本标准起草单位:中国商业联合会标准研究中心。

本标准主要起草人:李祥波、曹德胜、匡振旺、李佳洁。

引 言

本标准仅提供一般性的指导。由于产品种植时间和地点存在差异,必须根据当地的环境详细说明其他采摘条件或贮藏的物理条件。

本标准并不完全适用于所有气候和所有种类,每个专家将自己决定做哪些修正。

此外,本标准没有考虑生态因素的影响,且没有对贮藏期间的废弃物进行处理。

由于所有可能的限制都起因于同一个因素——蔬菜是活的原料,并且可能产生相当大的变化,本标准中包含的推荐性应用应该能够避免贮藏产生的很多废弃物,并且在大多数情况下可以达到满意的贮藏效果。

花椰菜 冷藏和冷藏运输指南

1 范围

本标准规定了鲜销或加工用的不同种类花椰菜的冷藏和远距离冷藏运输的方法。本标准涉及的花椰菜属于芸薹属甘蓝种中以花球为产品的一个变种。

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。

ISO 2169 水果和蔬菜 冷藏的物理环境 定义和测量

ISO 6661 新鲜水果和蔬菜 陆路运输车辆上平行六面体包装件的排列

3 采收和包装条件

3.1 采收

用于贮藏的花椰菜应该在花球长到最大前采收。采收应在上午进行。

采收期应该根据花球的成熟情况决定。在炎热的天气,即使是延迟一天采收都可能导致颜色变黄、花球松散。

3.2 质量要求

花球应该外观完整、无损伤、清洁,呈新鲜状;没有受啮齿动物和昆虫侵害的痕迹;没有明显的病害、冷害和机械损伤的迹象;不允许花球显现出任何瑕疵;花椰菜要做到表面无水。

花椰菜贮藏前不要清洗,但要进行修整,留下几片叶片保护花球,并将花茎切短。

3.3 包装

最常用的包装为木制的板条敞口箱,也可用打蜡的瓦楞纸板箱。

羊皮纸或塑料包装(聚乙烯,聚氯乙烯等)能延缓水分的损失。上述材料也可用作箱子的内衬,包裹单个的花球或者覆盖在板条箱垛上。作保护产品的包装要有足够的通风孔,以便于运输和贮藏过程中产品的冷却。

4 最适宜的贮藏和运输条件¹⁾

4.1 入库

花椰菜采后应该尽快预冷,因为花椰菜在 15℃ 存放 48 h 后花球开始变黄,细菌或真菌引起的变化也开始显现出来,而且这些变化是不可逆的。如果从采摘地到冷库的运输需要几天的时间,花椰菜在运输之前一定要预冷。

4.2 温度

花椰菜最适的贮藏和运输温度范围是 0℃~4℃,低于 0℃ 的温度会导致冷害。所选取的温度在整个贮藏和运输期间应该保持稳定,避免表面结露。

4.3 相对湿度

相对湿度应该控制在 90%~95% 的范围内。较低的相对湿度会导致花球和叶子的萎蔫,缩短贮藏

¹⁾ 影响贮藏的物理条件的定义和测量方法,见 ISO 2169。