



中华人民共和国国家标准

GB/T 25872—2010/ISO 7562:1990

马铃薯 通风库贮藏指南

Potatoes—Guidelines for storage in artificially ventilated stores

(ISO 7562:1990, IDT)

2011-01-10 发布

2011-06-01 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

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本标准等同采用 ISO 7562:1990《马铃薯 通风库贮藏指南》(英文版)。其技术内容和文本结构与 ISO 7562:1990 一致。

本标准与 ISO 7562:1990 相比,主要有如下编辑性修改:

- 删去了 ISO 7562:1990 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、刘振宇、匡振旺。

马铃薯 通风库贮藏指南

1 范围

本标准给出了种用、食用或加工用马铃薯在通风贮藏库中的贮藏指南。

本标准给出的贮藏方法有利于种用马铃薯的生长潜力和出芽率,以及食用马铃薯的良好烹饪品质(如特有的香味,油炸不变色等)。

本标准的贮藏方法适用于温带地区。

2 预处理

2.1 收获

用于贮藏的马铃薯应在完全成熟时收获。用手搓外皮,视其脱离的难易程度来决定成熟度。

在收获期间,应特别注意避免马铃薯的机械损伤,对于马铃薯在贮藏期间维持低的呼吸作用非常重要。

不宜将已收获的马铃薯堆放在露天条件下,避免雨淋和日晒。

2.2 质量要求

用于贮藏的马铃薯不能有以下缺陷:

- 被晚期枯萎病或软腐病菌感染;
- 受冻害;
- 每堆马铃薯中受损害的超过 10%;
- 每堆马铃薯中含杂物(如附着或脱落的泥土,已分离的发育嫩芽和其他外来物质)超过 5%。

2.3 贮藏前的准备

马铃薯入库前,应对贮藏库进行清扫,并用国家批准的化学药物进行消毒。贮藏库的外墙和屋顶应是隔热和密封的,以消除外界空气的影响。防潮层应放在贮藏库(外墙)温度较高的一侧,以减少水蒸气的渗透。

库房宜备有以下设施:

- 装载、卸载和运输装置;
- 通风、温度和湿度控制装置和通风控制系统;
- 电力设施(照明和动力);
- 分级设备。

2.4 注意事项

直接食用的马铃薯应避免光照,应使用低度的电灯照明。种用马铃薯可贮藏在光照条件下。为抑制发芽和防止腐烂而采用的化学药剂应符合国家的有关规定。

3 贮藏

3.1 贮藏方法

马铃薯可直接堆放贮藏,高度为 3 m~5 m;也可装筐堆码贮藏,高度不超过 6 m。堆垛与库顶间的