



中华人民共和国供销合作行业标准

GH/T 1190—2021

代替 GH/T 1190—2017

洋葱贮藏技术

Storage technique of onion

2021-07-07 发布

2021-10-01 实施

中华全国供销合作总社 发布

前 言

本文件按照 GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第 1 部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本文件代替 GH/T 1190—2017《洋葱贮藏技术》，与 GH/T 1190—2017 相比，除结构调整和编辑性改动外，主要技术变化如下：

- 增加了术语和定义(见第 3 章)；
- 更改了采收要求(见 4.1, 2017 年版的 3.1)；
- 更改了质量要求(见 4.2, 2017 年版的 3.2)；
- 增加了包装与标识要求(见第 6 章)；
- 更改了贮藏的条款表述(见第 7 章, 2017 年版的第 5 章和第 6 章)；
- 增加了出库要求(见第 8 章)。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由中华全国供销合作总社提出。

本文件由全国果品标准化技术委员会贮藏加工分技术委员会(SAC/TC 501/SC 1)归口。

本文件起草单位：中华全国供销合作总社济南果品研究院、山东冰林制冷技术有限公司、聊城市农业科学院、莒县世纪果蔬有限公司、大有作为(天津)冷链设备有限公司、天津捷盛东辉保鲜科技有限公司。

本文件主要起草人：贾连文、刘冰、郁网庆、杨相政、魏雯雯、王达、王绍军、林国晨、赵新宇、严纪军、孙太林、连欢、李喜宏、邵重晓。

本文件所代替文件的历次版本发布情况为：

- 1997 年首次发布为 SB/T 10286—1997；
- 2017 年第一次修订，文件编号改为 GH/T 1190—2017；
- 本次为第二次修订。

洋葱贮藏技术

1 范围

本文件规定了用于贮藏洋葱的采收与质量要求、采后预处理、包装与标识、贮藏、出库等环节的技术要求。

本文件适用于鲜洋葱的贮藏。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB/T 34344 农产品物流包装材料通用技术要求

NY/T 1584 洋葱等级规格

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

换气 air exchange

将外部新鲜空气引入并置换出贮藏空间内空气，达到最佳贮藏环境的过程。

4 采收与质量要求

4.1 采收

4.1.1 采收成熟度

应在洋葱绿叶变黄率为65%~75%、假茎变软、叶片下垂、外层鳞片呈革质状时采收。

4.1.2 采收时间

采收前7 d~10 d停止浇水与追施氮肥，宜选择晴天及时采收。

4.1.3 采收方式

宜选用机械采收，采收时应避免机械损伤，预留假茎长度不宜超过4 cm。

4.2 质量等级要求

鳞茎坚实、成熟度一致，修整良好，其他质量要求按照NY/T 1584执行。