



中华人民共和国国家标准

GB/T 25868—2010/ISO 9376:1988

早熟马铃薯 预冷和冷藏运输指南

Early potatoes—
Guide to cold cooling and refrigerated transport

(ISO 9376:1988, 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 发布
中国国家标准化管理委员会

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 9376:1988《早熟马铃薯 预冷和冷藏运输指南》(英文版),其技术内容和文本结构与 ISO 9376:1988 一致。

为便于使用,本标准作了如下编辑性修改:

- 删去了 ISO 9376:1988 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。

早熟马铃薯 预冷和冷藏运输指南

1 范围

本标准给出了用于直接食用或用于加工的早熟马铃薯(*Solanum tuberosum* Linnaeus)的预冷和冷藏运输的指南。

本标准适用于采后直接销售的早熟马铃薯,一般是在完全成熟前采收,且外皮易除去。

2 预冷

2.1 为了保证早熟马铃薯的质量和外观,应对收获后远距离运输或销售前需要存放 2 d~3 d 以上的早熟马铃薯进行预冷处理。

2.2 预冷或冷藏运输的早熟马铃薯应在收获期间就予以保护,避免在户外的日晒、风吹和雨淋的损害。

2.3 早熟马铃薯收获后,应使用有帆布遮盖的运输车辆直接运送到分级、包装、预冷和配送的站点。分级和包装后的早熟马铃薯应立即用冷藏车送往冷藏和配送站点。

注:为了使早熟马铃薯块茎的外皮能抵抗机械伤害,在热带(或亚热带)气候之下新收获的早熟马铃薯应在 20 ℃和 70%的相对湿度条件下,在田间荫凉处堆放 3 d~5 d。

2.4 预冷适用于具有商业标准规定的最低质量和规格大小并适当包装的早熟马铃薯。

2.5 进行预冷和冷藏运输的早熟马铃薯应使用网兜、麻袋或纸箱包装,单体包装应达到 50 kg,或使用 2 kg 装的打孔塑料袋包装,以便于短期贮藏期间的通风。

2.6 预冷的温度为 10 ℃~14 ℃。此温度有利于使清洗、挑选、分级和包装操作期间受损害的马铃薯外皮愈伤,同时可抑制褐变和生理病害的发生。

注:热带地区的早熟马铃薯宜按 2.3 执行。

3 冷藏运输

3.1 运输的适宜温度为 10 ℃~12 ℃,相对湿度为 85%~95%。不应将温度降低到 10 ℃以下或将相对湿度提高到 95%以上。

3.2 麻袋、纸箱或其他包装在运输车辆中的排列应达到满载时能够通风,并在运输期间维持适宜的温度和相对湿度。

3.3 在运输期间,为防止温度和相对湿度波动,应进行连续监控。

参 考 文 献

- [1] 国际制冷学会. 易腐食品冷却状态下贮藏的推荐条件. 1979 年
 - [2] 国际制冷学会. 易腐食品公路运输的推荐条件. 1963 年
 - [3] 经济合作与发展组织. 水果与蔬菜的国际标准化——马铃薯(早熟和贮藏). 1977 年
 - [4] 欧洲经济委员会/联合国. 欧盟贸易中商业品质“早熟马铃薯”的标准化、商品化和质量控制.
新鲜蔬菜. 30
 - [5] 美国农业部-农业手册. 水果和蔬菜的铁路运输保护措施. 第 195 号. 1969 年
-