

UDC 634.441 : 664.8  
B 31



# 中华人民共和国国家标准

GB/T 15034—94

---

## 芒果贮藏导则

Mangoes—Guide to storage

1994-04-12 发布

1994-10-01 实施

---

国家技术监督局 发布

# 中华人民共和国国家标准

## 芒果 贮藏 导 则

GB/T 15034—94

### Mangoes—Guide to storage

本标准参照采用 ISO 6660—1980《芒果 贮藏导则》而制定。

#### 1 主要内容与适用范围

本标准规定了鲜食芒果的贮藏条件及获得这些条件的方法。

本标准适用于主要商品品种,其他品种也可参照使用。

#### 2 引用标准

GB 8210 出口柑桔鲜果检验方法

#### 3 术语

##### 3.1 果龄

从盛花期到最适采收始期经过的日数表示。

##### 3.2 药纱纸

在药液中浸泡晾干的纱纸。

##### 3.3 催熟

采用物理化学方法,使果皮黄熟。

##### 3.4 热药液

加温至  $53 \pm 2^\circ\text{C}$  的药液。

##### 3.5 吸附剂

吸附高锰酸钾药液,晾干后的矽石粉。

##### 3.6 酸度

用碱中和法测得可滴定酸代表游离的有机酸含量。以苹果酸%(*m/m*)的量表示。

##### 3.7 总可溶性固形物

指溶于果汁中的固形物质的量。

#### 4 收获和贮藏条件

##### 4.1 收获

4.1.1 芒果应在生理成熟阶段采摘。如果采摘的芒果用作加工成酸芒果等制品,则采摘果实外表为绿色或橄榄绿、果肉白色,酸度大于  $2.9\%(m/m)$ ,pH 值小于 3.0 的果实。如果作为贮藏保鲜、食用商品的应采摘果实外表橄榄绿或浅绿色,果肉米黄色,果实的果蒂基部发育至凹或平,少部分果实的果肩部位出现隐黄,酸度小于  $2.9\%(m/m)$ ,pH 值大于 3.0 的果实。

4.1.2 一些品种贮藏的最适采收始期的化学、物理感观特征。