



中华人民共和国国家标准

GB/T 26901—2020
代替 GB/T 26901—2011

李贮藏技术规程

Code of practice for plums storage

2020-11-19 发布

2021-06-01 实施

国家市场监督管理总局
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。

本标准代替 GB/T 26901—2011《李贮藏技术规程》。本标准与 GB/T 26901—2011 相比,主要技术变化如下:

- 增加了规范性引用文件 GB/T 30768,删除了 NY/T 839—2004(见第 2 章);
- 增加了不同品种李果实发育期(见附录 A)、基本要求及含糖量指标等采收要求(见第 3 章);
- 修改了预冷库开机降温的时间以及预冷库温度参数(见第 4 章);
- 增加了贮藏库消毒方法(见附录 B);
- 在出库环节中增加了气调贮藏出库要求(见 8.1);
- 将出库后的运输单独列出(见第 9 章)。

本标准由国家林业和草原局提出。

本标准由全国经济林产品标准化技术委员会(SAC/TC 557)归口。

本标准起草单位:中国林业科学研究院林业研究所、北京农业质量标准与检测技术研究中心、北京林业果树科学研究院、北京市延庆区中榛果业研究所等。

本标准主要起草人:王贵禧、冯晓元、梁丽松、王宝刚、赵天田、李文生、马庆华、王天瑜、赵峰。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为:

- GB/T 26901—2011。

李贮藏技术规程

1 范围

本标准规定了李果实的采收、果品质量要求、分选与包装、贮藏前准备、预冷与入库、贮藏方式与贮藏条件、贮藏管理、贮藏期限、出库与包装、运输等。

本标准适用于中国李(*Prunus salicina* Lindl.)的新鲜果实商业贮藏和运输,其他种类的李可参照执行。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件,仅注日期的版本适用于本文件。凡是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 24616 冷藏、冷冻食品物流包装、标志、运输和储存

GB/T 30768 食品包装用纸与塑料复合膜、袋

3 采收、质量要求、分选与包装

3.1 品种

短期贮藏和运输适用于所有品种,中长期贮藏和运输应选择中、晚熟品种中的耐贮品种。不同品种李果实发育期及早中晚成熟期划分参见附录 A。

3.2 采收

3.2.1 果园要求

贮藏的李果实宜来自栽培管理规范、果实发育正常、病虫害少的果园。采摘前一周停止灌溉。

3.2.2 采收成熟度

果实成熟时分品种分批次采收,果实发育期参见附录 A,基本质量要求和含糖量指标按照 3.3 执行。

3.2.3 采收技术

采收应在晴天气温较低时或阴天进行,避开雨天、露(雨)水未干和高温时段。应人工采摘,保留果柄,避免机械损伤。

3.2.4 采后处置

采后的运输包装宜采用木箱或塑料周转箱等耐挤压的容器,采收和运输过程中应避免机械损伤。采收后的果实应放在阴凉处,并尽快分选、预冷、入库。