

ICS 67.080
B 31



中华人民共和国国家标准

GB/T 17240—1998
neq ISO 4187:1986

辣 根 贮 藏 技 术

Horseradish cold storage technique

1998-03-02 发布

1998-10-01 实施

国家技术监督局 发布

前 言

本标准非等效采用国际标准 ISO 4187:1986《辣根——贮藏指南》。辣根(*Cochlearia armoracia* L.) Horseradosh 为十字花科多年生草本植物,其根状茎中含有一种强烈的挥发油质黑芥甙,具有特殊辛辣味,可做调味的原料。辣根贮藏技术标准的制定,保证了辣根的商品质量,使辣根的贮藏有了可依据的技术规范。

本标准由中华人民共和国国内贸易部提出。

本标准由北京市蔬菜加工贮藏研究所归口。

本标准起草单位:辽宁省蔬菜公司。

本标准主要起草人:吴继春、周永红、孙保亚。

中华人民共和国国家标准

辣 根 贮 藏 技 术

GB/T 17240—1998
neq ISO 4187:1986

Horseradish cold storage technique

1 范围

本标准规定了辣根贮藏的采收和质量要求、贮藏准备、入库与堆码、贮藏条件、贮期管理和贮藏期等技术要求。

本标准适用于辣根的自然冷却贮藏及机械冷却贮藏。

2 引用标准

下列标准所包含的条文,通过在本标准中引用而构成为本标准的条文。本标准出版时,所示版本均为有效。所有标准都会被修订,使用本标准的各方应探讨使用下列标准最新版本的可能性。

GB/T 9829—88 水果和蔬菜 冷库中物理条件 定义和测量

3 采收和质量要求

3.1 采收

辣根应在冬眠期掘出或在晚秋辣根长成(根皮褐黄色)后掘出,但在北方严寒地区应在下霜后、土地结冻前收获。

3.2 质量要求

贮藏所用辣根应选新鲜、无泥土、无病虫害、无腐烂和无严重机械伤的主根及末端直径超过 2 cm 的侧根。

4 贮藏准备

4.1 灭菌

贮藏使用的冷库按 $10\sim 15\text{ g/m}^3$ 的用量燃烧硫磺熏蒸,同时将各种器材、备品等一并放在库内,密闭 24~48 h,然后通风排除残药及异味。

4.2 预冷

冷藏库预先冷却至 $-2\sim 0\text{ }^\circ\text{C}$,以便产品入库后迅速冷却。

4.3 挑选

辣根在掘出后立即按 3.2 进行挑选,按质分级,在 1~2 天内入库。

5 入库与堆码

5.1 入库时间

在早晚温度较低时入库。

5.2 入库要求

入库时应分期分批,入库量每次不要超过库容量的 $1/4\sim 1/3$,等库温稳定后再入第二批。