



中华人民共和国国家标准

GB/T 8867—2001

蒜薹简易气调冷藏技术

Simple controlled atmospheres cold storage
technique of garlic bolt

2001-07-20 发布

2001-12-01 实施

中华人民共和国
国家质量监督检验检疫总局 发布

前 言

本标准是对 GB/T 8867—1988《蒜薹简易气调贮藏技术》的修订。本标准采用新的防腐灭菌方法，替代原标准中的防腐灭菌方法，并增设了“定义”和“引用标准”两章，同时按 GB/T 1.1—1993《标准化工作导则 第 1 单元：标准的起草与表述规则 第 1 部分：标准编写的基本规定》对原标准进行了修订。

本标准自实施之日起，同时代替 GB/T 8867—1988。

本标准的附录 A、附录 B、附录 C、附录 D 都是标准的附录。

本标准的附录 E 是提示的附录。

本标准由中华人民共和国国内贸易局提出。

本标准由中国蔬菜流通协会、北京市蔬菜储藏加工研究所归口。

本标准起草单位：北京市蔬菜储藏加工研究所。

本标准主要起草人：郑继舜、赵恬、李少敏、黄清云、石金亮、张春峰。

蒜薹简易气调冷藏技术

代替 GB/T 8867—1988

Simple controlled atmospheres cold storage
technique of garlic bolt

1 范围

本标准规定了蒜薹简易气调冷藏中所必须的技术条件和操作方法。
本标准适用于蒜薹的冷库简易气调冷藏。

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。

SB/T 10330—2000 蒜薹

3 定义

本标准采用下列定义。

蒜薹简易气调冷藏技术 simple controlled atmospheres cold storage technique of garlic bolt

气调贮藏的一种方法。在冷藏的基础上,把蒜薹密闭于塑料薄膜袋或塑料大帐中,利用蒜薹呼吸作用减少氧气含量,提高二氧化碳浓度,再根据二氧化碳、氧气气体指标放风,进行贮藏的技术。

4 采收和质量要求

4.1 采收要求

选择无病虫害的原料,在晴天时采收。采收时不得用刀割,收后应放在不易损伤、有利通风的包装容器内,避免雨淋、曝晒,迅速运到预冷场所。

4.2 质量要求

按照 SB/T 10330 有关规定执行。

5 冷藏前准备

5.1 灭菌

冷库按 $(10\sim 15)\text{g}/\text{m}^3$ 的用量燃烧硫磺熏蒸,或用 $(1\sim 2)\%$ 甲醛(福尔马林)喷洒。进行熏蒸灭菌时,可将各种容器、架杆等一并放在库内,密闭 $(24\sim 48)\text{h}$,再通风排尽残药。

5.2 挑选与预冷

5.2.1 对不同产地、不同批次、不同等级的蒜薹,应分别码放在预冷间或阴凉通风处散热(采用通风预冷等方式,使其温度迅速下降)。同时按 4.2 进行挑选整理。

5.2.2 将符合质量要求的蒜薹薹苞对齐后,用塑料绳(带)捆在距薹苞 $(3\sim 5)\text{cm}$ 的薹茎部位上,每捆质量 $(0.5\sim 1.0)\text{kg}$,若采用塑料大帐气调冷藏,应将薹梢去掉,保留薹苞 $(4\sim 6)\text{cm}$ 。