

ICS 65.020.01
B 08



中华人民共和国国家标准

GB/T 26901—2011

李贮藏技术规程

Storage practice for plums

2011-09-29 发布

2011-12-01 实施

中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局
中国国家标准化管理委员会

发布

前 言

本标准由国家林业局提出并归口。

本标准起草单位：中国林业科学研究院林业研究所、中国人民大学环境学院、北京亿事达都尼制冷设备有限公司。

本标准主要起草人：王贵禧、李江华、梁丽松、杜玉宽、阿然、刘振宇。

李贮藏技术规程

1 范围

本标准规定了李的采收与质量要求、贮藏前准备、采后处理与入库、贮藏方式与贮藏条件、贮藏管理、贮藏期限、出库、包装与运输等的技术要求。

本标准适用于李果实的商业贮藏。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件，其随后所有的修改单(不包括勘误的内容)或修订版均不适用于本标准，然而，鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件，其最新版本适用于本标准。

GB 2762 食品中污染物限量

GB 2763 食品中农药最大残留限量

NY/T 839—2004 鲜李

3 采收与质量要求

3.1 品种

短期贮藏适用于所有品种，中长期贮藏应选择中、晚熟耐贮品种。

3.2 采收

应选择栽培管理规范、果实发育正常、病虫害少的果园。

应在果实达到采收成熟度时采收，参照 NY/T 839—2004 的 3.11。宜选择晴天和露水干后的早晚进行采收。应人工采摘，保留果柄。采收后的果实应放在阴凉处，并尽快预冷、入库。

采后的运输包装宜采用塑料周转箱，采收和运输过程中应避免机械损伤。

3.3 质量要求

质量应符合 NY/T 839—2004 中 4.1 特等果和一等果的要求。

卫生指标应符合 GB 2762 和 GB 2763 的有关规定。

4 贮藏前准备、采后处理与入库

4.1 库房准备

贮藏前应对贮藏场所和用具(如贮藏箱、托盘等)进行彻底的清扫(清洗)和消毒，并进行通风。

检修所有的设备。在入库前 2 d~3 d 开机降温，使库温降至 0℃左右。

4.2 挑选

李采收后应进行挑选，剔除病虫害果、软化果、畸形果、机械损伤果及残次果，同时去除杂质。挑选应在阴凉通风处进行。应轻拿轻放，避免果实的机械损伤。

4.3 预冷

挑选后的李宜在预冷库内进行预冷，预冷库温度为 1℃~3℃，预冷至果温 3℃。预冷后的李应及时转移至贮藏库贮藏。

4.4 包装、入库

李宜用洁净的塑料周转箱、木箱或硬质纸箱包装，每箱 5 kg~10 kg。采用硬质纸箱包装时，果层之间加一纸板。