



中华人民共和国国家标准

GB/T 16862—2008
代替 GB/T 16862—1997

鲜食葡萄冷藏技术

Cold storage for table grapes

2008-08-07 发布

2008-12-01 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

本标准代替 GB/T 16862—1997《鲜食葡萄冷藏技术》。

本标准与 GB/T 16862—1997 相比主要变化如下：

- 对引用标准进行了调整；
- 删除了原标准范围中的品种；
- 调整了原标准定义中的一些内容；
- 修改了原标准技术内容中的部分条款,并对章节结构进行了调整；
- 删除了原标准中附录 A,将原附录 B 变为附录 C(资料性附录),并修改了其中的部分内容；
- 增加了附录 A“部分葡萄品种采收时的理化指标”；
- 增加了附录 B“葡萄可溶性固形物的测量方法(折光仪法)”。

本标准的附录 A、附录 B、附录 C 均为资料性附录。

本标准由中华全国供销合作总社提出。

本标准由中华全国供销合作总社济南果品研究院归口。

本标准主要起草单位:中华全国供销合作总社济南果品研究院。

本标准主要起草人:徐新明、冯建华、季向阳、郁网庆、贾连文、吕平、姜桂传。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

- GB/T 16862—1997。

鲜食葡萄冷藏技术

1 范围

本标准规定了各品种鲜食葡萄冷藏的采前要求、采收要求、质量要求、包装与运输要求、防腐保鲜剂处理、贮前准备、入库堆码和冷藏管理等内容。

本标准适用于我国生产的各类鲜食葡萄果实的冷藏。

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/T 8559 苹果冷藏技术

NY 5086 无公害食品 落叶浆果类果品

NY 5087 无公害食品 鲜食葡萄产地环境条件

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1

生理成熟度 physiological maturity

葡萄成熟期间每隔 3 d~5 d 测定一次糖、酸、pH 值的变化,当含糖量不再增加、pH 值出现第二次上升、种子呈褐色时即达到生理成熟度。

3.2

穗梗 main stalk

果穗与枝条连接的长梗。

3.3

果梗 stalk of grape

果粒与穗轴连结的短、细梗。

3.4

果刷 grape brush

果梗与果肉相连的细长似“刷”的维管束。

3.5

预冷 precooling

采后迅速降低葡萄本身的呼吸热和田间热,使其达到冷藏的温度或接近冷藏温度的过程。

3.6

水罐子病 water berry

鲜葡萄的一种生理性病害,主要表现在果粒上,一般在果粒着色后才表现症状。有色品种发病后明显表现出着色不正常,色泽变淡;白色品种表现为果粒呈水泡状。病果糖度降低,味酸,果肉变软,果肉与果皮极易分离,成为一包酸水。用手轻捏,水滴成串溢出。主要是营养不良和生理失调所致。

3.7

日灼病 sun burn

果粒因受强烈日光照射,使受害果面出现浅褐色稍圆形斑,边缘不明显,表面稍皱缩。后凹陷呈坏死斑。