

ICS 65.020.01
B 08



中华人民共和国国家标准

GB/T 26904—2020
代替 GB/T 26904—2011

桃贮藏技术规程

Code of practice for peaches 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 26904—2011《桃贮藏技术规程》。本标准与 GB/T 26904—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 586—2002(见第 2 章);
- 增加了不同品种桃成熟度指标(见附录 A);
- 修改了贮藏库开机降温的时间和预贮的要求(见第 4 章);
- 补充了贮藏库消毒方法(见附录 B);
- 在出库环节中增加了对出库质量及回温的要求,以及操作人员方可进入气调库的技术规定(见 8.1)。

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、北京市延庆区中榛果业研究所。

本标准主要起草人:王贵禧、梁丽松、赵天田、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 26904—2011。

桃贮藏技术规程

1 范围

本标准规定了桃果实的采收与质量要求、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。

本标准适用于桃(*Amygdalus persica* L.)、油桃(*A. persica* var. *nectarina* Maxim)、蟠桃(*A. persica* var. *compressa* Bean)等果实的商业贮藏和运输。

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。不同品种桃果实的发育期等成熟期特征参见附录 A。

3.2 采收

3.2.1 果园要求

贮藏的桃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,采收成熟度按照 3.3 的质量要求并参见附录 A 发育期要求。

3.2.3 采收技术

采收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,果柄处果皮完好,避免机械损伤。

3.2.4 采后处置

采收后的桃果实宜当天就地或就近尽快分选、预冷,未及时运输的桃果实应摆放在树荫下或其他阴凉通风处,避免日晒或雨淋。采收后运输的包装宜采用木箱或塑料周转箱,运输过程中注意轻搬轻运,避免磕碰损伤。