

UDC 635.34 : 664.84
B 08



中华人民共和国国家标准

GB/T 14704—93

结球甘蓝贮藏技术

Round-headed cabbage cold storage technique

1993-11-06 发布

1993-12-01 实施

国家技术监督局 发布

中华人民共和国国家标准

GB/T 14704—93

结球甘蓝贮藏技术

Round-headed cabbage cold storage technique

1 主题内容与适用范围

本标准规定了结球甘蓝的贮藏技术要求。

本标准适用于结球甘蓝晚熟品种的自然冷却贮藏和机械冷却贮藏。

2 引用标准

GB 9829 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

在无严重病虫害的菜田,选择生长正常,结球紧实的甘蓝。采收时应留2~3片外叶以保护叶球。操作时应轻拿轻放,避免雨淋、曝晒。采前5~7 d停止灌水。

3.2 质量要求

选择耐贮藏的结球甘蓝晚熟或中晚熟品种,要求叶球完整,外叶新鲜,不带泥土,成熟适度,并剔除有病虫害机械伤的个体。

4 贮藏准备

4.1 晾晒

挑选出的结球甘蓝不够干燥时,应晾晒36~48 h,使外叶失去脆性而不易受机械伤。同时还可使刀口得到愈合。

4.2 消毒

入库前3~4 d应对库房及常用器材、器具用10~20 g/m³硫磺进行熏蒸消毒。消毒时将库房密闭24 h,然后通风排除残药及异味。

所用包装容器和货架等用0.5%的漂白粉液浸洗或喷洒,晒干备用。

结球甘蓝入库前在其中叶球基部沾少许消石灰以防腐烂。

4.3 包装

包装的容器必须清洁、干燥、牢固、透气、无异味、内表面光滑、无虫蛀、腐烂霉变现象。

4.4 库房预冷:机械冷却冷藏可利用机械制冷将库温降至0℃,自然冷却贮藏可利用外界气温较低时通风,使库温尽量降低至0~5℃,或逐步达到该温度。

5 入库

5.1 入库时间

在早、晚温度较低时入库。