

ICS 67.050
X 04



中华人民共和国国家标准

GB/T 18527.1—2001

苹果辐照保鲜工艺

Code of good irradiation practice for apples

2001-12-05 发布

2002-03-01 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

辐照能有效抑制苹果呼吸作用和延缓后熟过程,并可减少轮纹病和虎皮病的发生。为规范辐照工艺,保证质量,延长保鲜期,特制定本标准。

本标准由中华人民共和国农业部提出。

本标准起草单位:中国科学院上海原子核研究所。

本标准起草人:徐志成。

本标准由中国科学院上海原子核研究所负责解释。

中华人民共和国国家标准

苹果辐照保鲜工艺

GB/T 18527.1—2001

Code of good irradiation practice for apples

1 范围

本标准规定了苹果辐照保鲜的工艺和要求。

本标准适用于红香蕉苹果、青香蕉苹果、黄香蕉苹果、国光苹果的辐照保鲜。其他品种的苹果也可参照执行。

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。

GB/T 18524—2001 辐照食品通用技术要求

3 定义

本标准采用下列定义。

3.1 辐照苹果 irradiated apples

为延长保鲜期,采用 γ 射线或电子束辐照处理过的苹果。

3.2 最低有效剂量 minimum effective dose

为达到辐照目的所需工艺剂量的下限值。在苹果辐照中,指为达到延长保鲜期的目的所需的最低剂量。

3.3 最高耐受剂量 maximum tolerant dose

不影响被辐照产品质量的工艺剂量的上限值。在苹果辐照中,指不产生危害影响苹果质量的最高剂量。

4 辐照前要求

4.1 产品

苹果在生理成熟期内按正常采摘要求采收,采摘后经挑选分级,剔除成熟度过高的苹果。

4.2 包装

4.2.1 内包装应使用食品级、耐辐照、保护性包装材料。

4.2.2 苹果逐个用软纸或泡塑网袋包装后按规格装入瓦楞纸箱中。

4.3 贮藏与运输

应在 $2^{\circ}\text{C}\sim 4^{\circ}\text{C}$ 阴凉通风场所贮存。运输中应防止日晒雨淋。

4.4 辐照时期

苹果应在采摘后两周内进行辐照处理。