



中华人民共和国国家标准

GB/T 25870—2010/ISO 9833:1993

甜瓜 冷藏和冷藏运输

Melons—Cold storage and refrigerated transport

(ISO 9833:1993, IDT)

2011-01-10 发布

2011-06-01 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

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本标准等同采用 ISO 9833:1993《甜瓜 冷藏和冷藏运输》(英文版),其技术内容和文本结构与 ISO 9833:1993 一致。

为便于使用,本标准作了如下编辑性修改:

- 删去了 ISO 9833:1993 的前言和引言;
- 用“本标准”代替“本国际标准”;
- 对标点符号进行了删改。

本标准由中国商业联合会提出并归口。

本标准起草单位:中国商业联合会商业标准中心、中国蔬菜流通协会、中国人民大学环境学院。

本标准主要起草人:宫占平、李江华、刘振宇、曹建云。

甜瓜 冷藏和冷藏运输

1 范围

本标准规定了甜瓜(*Cucumis melo* L.)在冷藏和冷藏运输前的处理,以及冷藏和冷藏运输的技术条件。本标准适用于早、中、晚熟甜瓜的栽培品种。

2 冷藏和冷藏运输前准备

2.1 采收

应选择晴天的早晚采收。雨后3 d方可采收,采收前3 d不宜浇水。为使甜瓜在运输和装卸过程中能抗机械损伤,应选择适宜的成熟度采收,果实的成熟度取决于栽培品种和生理生长期。

甜瓜的成熟度取决于栽培品种的生长期,网纹甜瓜成熟时会散发出强烈的香气,表面呈现网纹,果皮变黄且有光泽,瓜梗自然脱落。

用于短期冷藏和直接销售的早熟品种,应当在充分成熟(生理成熟度)时采收,带有瓜蒂或不带有瓜蒂均可。

用于冷藏运输并进行长期冷藏的中、晚熟品种,可在冷藏过程中逐渐成熟,应在采收成熟度采收,即比生理成熟度提前2周~3周采收。采收时宜用剪刀剪下,并保留2 cm~3 cm的瓜蒂。

中、晚熟品种在采收后应摊放在阳光下晾晒4 d~5 d,并定期翻动。

2.2 质量

应符合国家标准的质量要求。

应完整、新鲜、洁净;无异味,无病虫害;应具有该品种特有的果皮颜色和果实形状。早熟和中熟品种的果皮和果肉的厚度、密度、汁液的多少和滋味是不同的,但应具有该品种所特有的特征。甜瓜的种子应是成熟的,并且容易脱离。

晚熟品种的果皮和果肉应致密,种子没有成熟,与瓜瓢紧密结合。

2.3 包装

包装容器应消毒处理,应洁净、干燥、无异味。

应采用纸板箱、木箱和箱式托盘包装。包装材料应足够坚固以保护果实免受机械损伤,包装材料应无毒性,不会引起果实的外部或内部变化。

包装时甜瓜不应叠加放置,彼此之间不接触,包装表面应平整、无突起。包装箱内除了根据甜瓜的品种大小和利于空气流动而放置的塑料衬垫外,不应再填充任何其他材料。

甜瓜应在干燥、洁净和推荐的温度条件下冷藏或运输。贮藏库在冷藏前应进行消毒处理。

2.4 预冷

早熟品种采收与预冷的时间间隔不应超过8 h~10 h,中、晚熟品种不应超过4 d~5 d。

预冷的温度应不低于推荐的冷藏和冷藏运输的最低温度。早熟品种应预冷12 h~15 h。

应保证每吨甜瓜有80 m³/h~100 m³/h的空气流量。

冷却后的甜瓜在冷藏运输装卸过程中应避免温度上升。