



中华人民共和国国家标准

GB/T 16862—1997
neq ISO 2168:1974

鲜食葡萄冷藏技术

Table grape—Guide to cold storage

1997-06-16 发布

1997-12-01 实施

国家技术监督局 发布

目 次

前言	Ⅲ
1 范围	1
2 引用标准	1
3 定义	1
4 技术内容	2
附录 A (标准的附录) 二氧化硫和仲丁胺的防腐处理	6
附录 B (提示的附录) 葡萄贮藏期病害发生及防治措施	7

前 言

本标准非等效采用国际标准 ISO 2168:1974《鲜食葡萄——冷藏指南》。在制定过程中为提高我国产品质量和技术水平,适应发展社会主义市场经济和国际贸易的需要,采用了 ISO 2168 的内容。其不同点是:为符合我国国情,本标准作了比 ISO 2168 更具体、详细的规定:

1 技术内容方面

- 选择适合葡萄贮藏的基地。
- 控制亩产量和重视管理水平是培养耐藏果的关键;
- 适时采收的具体标准;
- 内、外包装物的要求;
- 几种不同情况、不同处理的冷藏技术;
- 出库指标与注意事项。

2 增加了附录 A 二氧化硫和仲丁胺的防腐处理

- 几种二氧化硫防腐处理;
- 增添了仲丁胺防腐处理。

3 增加了附录 B 葡萄贮藏期病害发生及防治措施

- 与贮藏有关的七种病害的症状、发病、防治等作了较为详细的阐述。

本标准由中华全国供销合作总社济南果品研究所归口。

本标准起草单位:中华全国供销合作总社济南果品研究所。

本标准主要起草人:赵静芳、丛欣夫。

中华人民共和国国家标准

鲜食葡萄冷藏技术

GB/T 16862—1997
neq ISO 2168:1974

Table grape—Guide to cold storage

1 范围

本标准规定了鲜食葡萄冷藏用果的质量条件、成熟度、采收条件、冷藏容器、冷藏技术及防腐保鲜措施,果实质量检测方法及出库果实质量指标。

本标准适用于下列葡萄品种的冷藏:

中熟品种:玫瑰露、巨峰、黑奥林、里扎马特、先锋、藤稔、米合等。

晚熟品种:玫瑰香、牛奶、保尔加尔、意大利、红大粒、新玫瑰、伊丽莎白、瓶儿葡萄、粉红太妃、无核白、粉红、峰寿、红蜜、红地球、秋黑等。

极晚熟品种:龙眼、黄金钟、泽香、红鸡心、粉红葡萄、尼木兰格、吐鲁番红葡萄、甲斐露、红意大利、马利欧等。

凡其他未列入的品种,可根据上述规定中的类似品种参照执行。

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 8559—87 苹果冷藏技术

GB 8867—88 蒜薹简易气调贮藏技术

GB 10466—89 蔬菜、水果形态学和结构学术语(一)

GB 12293—90 水果蔬菜制品可滴定酸的测定

GB 12295—90 水果蔬菜制品可溶性固形物含量的测定 折射仪法

3 定义

本标准采用下列定义。

3.1 适时采收 harvested ripe on time

冷藏的葡萄应在其达到生理成熟度时采收。

3.2 生理成熟度 physiological maturity

葡萄成熟期间每隔 3~5 天测定一次糖、酸、pH 值的变化,当糖量不再增加,pH 值出现第二次上升时,即为葡萄的生理成熟度。

3.3 外来水分 abnormal external moisture

经雨淋或用水冲附着在果穗上的水分。

3.4 主梗 main stalk

果穗与枝条连结的长梗叫主梗(GB 10466—89 中 2.27.8)。

3.5 果梗 stalk of grape