ICS 65.080
CCS B 05

JAASS

团　　体　　标　　准

T/JAASS X—2023

结球甘蓝采后保鲜技术规程

Technical regulations for postharvest preservation of head cabbage

2023-* 发布　　2023-*　实施

江苏省农学会　　发布

目　　次

前　　言 II
1. 范围 1
2 规范性引用文件 1
3. 采收 1
4. 采收方法 ..... 错误！未定义书签。
5. 采后处理 1
6. 贮藏和运输前的准备 1
7. 搬运 2
8. 贮藏 2
9. 记录 2

前　　言

本文件按GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1 部分：标准化文件的结构和起草规则》的要求编写。

本文件由江苏省农业科学院农业设施与装备研究所提出。

本文件主要起草单位：江苏省农业科学院农业设施与装备研究所。

本文件主要起草人：李鹏霞、胡花丽、周宏胜、罗淑芬、张映曈、刘雪松、凌军。

结球甘蓝采后保鲜技术规程

1. 范围

本文件规定了结球甘蓝的采收、预冷、分级、贮藏与管理、运输方式和条件。

本文件适用于结球甘蓝的采后保鲜。

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，仅所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 7718-2011　　预包装食品标签通则
GB/T 25873-2010　　结球结球甘蓝 冷藏和冷藏运输指南
NY/T 1586-2008　　结球结球甘蓝登记规格
NY/T 746-2020　　绿色食品 甘蓝类蔬菜
DB32/T-3290-2017　　绿叶菜贮藏保鲜技术规程

3. 采收

3.1 采收标准

采收前7 h～10 h不宜灌水。选择天气晴朗、无露时进行，在其成熟并形成紧实的叶球时采收，采收时结球甘蓝的叶球尺寸和形状应符合栽培品种固有的特征。用于长期贮藏的结球甘蓝选用人工采收，选择结球紧实、无病虫害的叶球用以贮藏。

3.2 采收方法

采收的刀具可用 0.3%～0.5%的高锰酸钾溶液浸泡进行消毒处理。采收时宜从外部叶片的根部轻轻割下，并保留 2～3 层外部叶片。

4. 采后处理

4.1 修整去根

摘除长叶、黄叶及伤残叶，去掉老根。保留2～3层外叶和2～3厘米长的根，以保护内部鲜嫩的叶片。

4.2 晾晒处理

采收后需经过1 d～2 d的摊晾，使外叶失去脆性。晾晒可减少机械损伤和病虫害，保护叶球，同时使刀口愈合。

4.3 分级

根据结球甘蓝的品种、大小、采收成熟度进行分级，分级标准参考NY/T 1586-2008。

4.4 包装入贮

菜体入库可用竹筐、塑料筐、板条箱、瓦楞纸箱等容器包装。包装容器内壁要光洁、柔软，箱底部宜铺加弹性或软质材料。为防止失水，贮藏时可采用高CO_2渗透薄膜折口作为内包装，并结合乙烯抑制剂/吸收剂处理，产品的包装与标识应分别符合NY/T 746-2020和GB 7718-2011的规定。

5. 贮藏和运输前的准备

5.1 库房消毒

结球甘蓝入贮前3 d～4 d，应对贮藏库、包装容器和库内设施进行清扫、洗刷和消毒灭菌。具体消毒方法参考DB 32/T-3290-2017。

5.2 预冷

晾晒后的结球甘蓝放入冷库进行冷风预冷10 h～15 h。

5.3 前处理

采用1 μL L^{-1}的1-MCP熏蒸处理12 h～24 h，通风30 min以上后装入筐或箱内。

6. 搬运

6.1 搬运

搬动时注意“平抬慢放”，以减少二次或多次机械损伤；运输期间保证结球甘蓝在搬运中的稳定，防止出现滑落和倒塌。

6.2 垛码

垛码可以使用叉车，也可以通过人工完成，垛码离冷库墙壁的距离保持在0.5 m左右，用于工作人员检查时通过；垛码的方向应该与冷库内冷风机的风向平行，有利于库内温度的均匀，垛码的最高高度据库顶0.4 m～0.8 m，以方便周转箱的堆放及移动。

7. 贮藏

结球甘蓝贮藏保鲜的适宜温度在-0.6℃～2℃，环境相对湿度参考GB/T 25873-2010的要求，结合高CO_2渗透薄膜保鲜袋和乙烯吸收剂处理，保鲜期可延长至4月～6个月。

8. 记录

将出入库的情况做好记录，以备查验，标签制式见附录A

附　录　A
（规范性附录）
贮藏标签

品种_____　　采收时间_____　　入库时间_____

贮藏品级_____　　入库质量_____　　验货员_____

库藏记录_____

_____

_____

出库时间_____　　出库质量 _____　　发货员_____