



中华人民共和国国家标准

GB/T 23351—XXXX
代替 GB/T 23351-2009/ISO 7563:1998

新鲜水果和蔬菜 词汇

Fresh fruit and vegetables—Vocabulary

(ISO 7563:1998, IDT)

(征求意见稿)

(本草案完成时间:)

在提交反馈意见时, 请将您知道的相关专利连同支持性文件一并附上。

XXXX-XX-XX 发布

XXXX-XX-XX 实施

国家市场监督管理总局
国家标准化管理委员会 发布

前　　言

本文件按照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》的规定起草。

本文件等同采用 ISO 7563:1998《新鲜水果和蔬菜 词汇》(英文版),在技术内容上与之无差异。本标准等同翻译 ISO 7563:1998。,将范围列为第1章,将国际标准中的通用术语作为第2章,将技术术语作为第3章,删除国际标准的前言,增加了中文索引,保留了原有的英文索引。

本文件代替GB/T 23351—2009《新鲜水果和蔬菜 词汇》,与GB/T 23351—2009相比,主要技术变化如下:

- 修改了“异常外来水分、苦味、褐心病、成熟度、早熟的、涩味、多水的、外来气味、失水”等通用术语;
- 修改了“最大堆码密度、多功能冷库、预冷、容许度、控温”等技术术语。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由全国果品标准化技术委员会贮藏加工分技术委员会提出。

本文件由全国果品标准化技术委员会(SAC/TC501)归口。

本文件起草单位:

本文件主要起草人:

本文件及其所代替文件的历次版本发布情况为:

——2009年首次发布为GB/T 223351—2009; 本次为第一次修订。

新鲜水果和蔬菜 词汇

1 范围

本文件界定了有关新鲜水果和蔬菜最常用的术语和定义。

2 通用术语

2.1

非正常外来水分 abnormal external moisture

由于自然因素(例如: 下雨)或人工处理(例如: 冲洗)而残存于水果或蔬菜表面的水分。

注: 从冷藏库中取出后, 水果和蔬菜表面出现的冷凝水不视为异常外来水分。

2.2

擦伤 abrasion

由于与植株其他部分或其他个体接触摩擦而在水果或蔬菜表面造成的损伤。有时是在生长过程中造成的, 但大多是采后发生的。

2.3

附着物 adherent

附着在水果或蔬菜上的外来物质。

2.4

苦味 bitter

由某些物质(例如: 奎宁和咖啡因)产生的特殊味道。

2.5

苦痘病 bitter pit

果肉中的褐色小点, 在表皮上呈现为绿色或褐色凹陷区域。

注: 这种缺陷应与果锈(2.46)区别开。就苹果而言, 可能是由于缺乏硼或钙而造成的。

2.6

果霜 bloom

由植物分泌的、出现在某些水果(例如: 李子或葡萄)表面的蜡质薄粉层。

注: 果霜轻微地附着在水果表面, 略微改变水果的颜色。

2.7

褐心病 brown core

水果(主要是苹果和梨)核心区域褐变。由气体调节不当、急冷(比如某些苹果品种: 旭)、果实衰老等原因造成。

2.8

粗糙 brusque

此术语通常指有损伤的洋蓟, 这种损伤是由于苞叶表皮霜冻引起的, 可导致分离和褐变。 2.9

2.9

冷害 chilling damage

某些水果和蔬菜处于冰点以上的低温时发生的一种伤害。

注：主要影响热带和亚热带水果和蔬菜，也影响一些温带蔬菜(例如：西红柿、辣椒、黄瓜等)。

2.10

清洗 **clean**

用水等去除杂质、污斑或其他如泥土、虫卵、沙子以及产品处理时造成的可见残留物等外来杂质的操作。

2.11

表面覆蜡 **covered with wax**

果蔬表面覆有来自本身或人工涂膜的薄层蜡质。

2.12

栽培品种 **cultivar**

变种 **variety**

可以通过明显的形态、物理、细胞学、化学或其他特征来定义的栽培植物的种类，经过有性或无性繁殖后，可保持其独特特征。

注1：“栽培品种”的概念与“变种”的概念在植物学上是不相同的。

——“栽培品种”是人工选择的结果，即使是根据经验来选择。

-----“变种”是自然选择的结果。

“栽培品种”和“变种”在栽培学意义上是相同的，可能会同时使用。

注2:植物品种或种类的名称通常都用拉丁文形式，是按照植物学术语来确定的。

2.13

表皮 **cuticle**

外壳 **shell**

2.14

成熟度 **degree of maturity**

对水果(或蔬菜)在自然生长和发育过程中所达到的生理状态定性或定量的评价。

2.15

卸载 **depalletize**

将货物卸到托盘上。

2.16

变质 **deterioration**

腐败 **spoilage**

由于各种原因造成果蔬产品质量下降至无法食用。

2.17

绒毛状 **downy**

该术语描述的是具有柔软的、纤细绒毛的表皮。

2.18

早熟的 **early**

水果或蔬菜的某些栽培品种达到商品成熟度的时间早于同类水果或蔬菜主栽品种的集中成熟时间的特性。

2.19

果肉 **flesh**

浆状果肉 **pulp**

包括内含物在内的薄壁组织。

2.19.1

涩味 astringent

食用含有某些单宁类物质的水果时，口腔内味觉神经被麻痹所引起的收敛性感觉。

2. 19. 2

坚实的 compact

致密的。

2. 19. 3

脆的 crunchy

食用时硬而脆。

2. 19. 4

含纤维的 fibrous

含有纤维或细长的坚实细胞。

2. 19. 5

坚硬的 firm

有较强的抗压性。

2. 19. 6

含石细胞的 stony

水果果肉中含有明显坚硬的砂粒状小粒。

2. 19. 7

玻璃体状的 vitreous

果肉有自然半透明的组织或异常外观。

2. 19. 8

多水的 watery

有较高含水量。

2. 19. 9

木质的 woody

有韧性纤维产生的木质结构。

2. 20

外来气味 foreign odor and flavor

外来物质量产生的具有非产品本身的气味，影响了原产品的特有气味。

2. 21

不含外来杂质 free from extraneous material

果蔬产品中不含叶子、枝条、木屑、泥土、虫卵、昆虫、昆虫残片或其他类似外来物。

注：有利于产品贮存而保留的植物器官不视作外来杂质。

2. 22

冻害 freezing damage

由于组织内结冰对活体产品造成的损伤。

2. 23

新鲜的 fresh

描述没有干枯或衰老现象的饱状态品，其细胞没有老化。

2. 24

生长缺陷 growth defect

水果或蔬菜在生长阶段发生的与该品种特征大小、形状有关的缺陷。

2. 25

健康的 healthy

没有因病害侵袭而造成的病理性或生理性疾病和缺陷，不存在可能影响外观、贮存、可食性或商业价值的虫害。

2.26

不成熟的 immature

没有达到生理成熟的果实。

2.27

内部损伤 internal defect

水果或蔬菜沿切线纵向或横向切割后，检查出的果肉损伤。

2.28

多汁的 juicy

达到要求成熟度时，有丰富的细胞汁液，产生适宜的口感。

2.29

耐贮性 keeping quality

在一定持续时间内保持其质量的能力。它取决于其内在品质。

2.30

保质期 keeping time**贮藏期 storage time**

贮藏过程中，产品不变质所能持续的时间。

2.31

晚熟的 late

水果或蔬菜的某些栽培品种达到要求成熟度的时间晚于相关水果或蔬菜品种的集中成熟时间。

2.32

机械损伤 mechanical defect

与外界尖锐、钝头或有穿透性的物体接触而导致的损伤。

2.33

失水 moisture loss

在处理、贮藏、运输或市场销售过程中，水果和蔬菜产品的水分蒸发。

2.34

(蔬菜的)过熟 over-mature (of a vegetable)

蔬菜超过最佳食用发育阶段。

2.35

(水果的)过熟 over-ripeness (of a fruit)

水果生理发育过度成熟，导致某些水果果肉变软、产生不正常褐色和香味损失，营养和食用品质下降。

2.36

易腐的 perishable

果蔬容易腐烂、贮藏寿命较短。

2.37

(水果的)生理成熟度 physiological maturity (of a fruit)

水果达到充分发育、内含物富集的状态。如果此时采收，成熟度适宜、品质优异。

2.38

生理紊乱 physiological disorder

由于正常新陈代谢紊乱造成的植物组织损伤。例如：低温伤害、高 CO₂ 伤害等。

2.39

萼洼 *pistillar cavity*

某些水果(例如：苹果和梨)的萼洼由下位子房发育而成，位于花萼连接点凹陷处，与果柄的连接点对生。

2.40

覆有软毛 *pubescent*

覆盖有纤细、柔软的毛，使水果或蔬菜呈覆有绒毛状。

2.41

质量评价 *quality evaluation*

通过主观或客观测试的方法对食品的品质进行评价。

2.42

网状表面 *reticulated surface*

表皮呈线状凸纹，有或多或少的致密网纹。例如：某些品种的甜瓜。

2.43

起棱的 *ribbed*

有棱线。

2.44

棱线 *ribs*

a) 明显的凸起或隆起，沿整个或部分经线分布，是某些水果或蔬菜的品种特征。例如：甜瓜和南瓜。

b) 一般对多肉的带叶蔬菜而言，指主要脉纹。例如：芹菜和白甜菜。

2.45

转熟 *ripening*

水果或蔬菜生理成熟与达到最高食用品质阶段之间的发育过程。

2.46

果锈 *russetting*

皱纹 *rugosity*

木栓化 *corking*

某些水果表皮上可见的木栓化组织，通常是不连续的，并且厚度不同。有些是某些品种的表皮特征，有些是一种缺陷。例如：波斯科普苹果(表皮特征)；金帅苹果(缺陷)。

2.47

灼伤 *scald*

表皮灼伤 *surface scald*

贮藏灼伤 *storage scald*

某些水果的表皮表面呈褐色，主要是苹果和梨。

2.48

感官特征 *sensory properties*

人的感觉器官对产品的气味、香味、质地和表面特征的评价。

2.49

梗洼 *stalk cavity*

柄洼 *stem cavity*

某些水果和蔬菜果柄附着点处的明显凹陷。

2.50

贮藏寿命 storage life

保存期限 keeping life

特定贮存条件下, 从产品进入流通环节开始到产品质量下降至不适宜消费之间的时间。

2.51

含糖量 sugar content

能分析检测的可溶性糖含量。

2.52

甜味 sweet

某些水溶性物质(例如: 蔗糖)产生的基本味道。

2.53

味道 taste

a) 味觉器官由于某些水溶性物质刺激而产生的感觉。

b) 味道的感觉。

c) 产品的属性引起的味觉。

注: “味道”这个词如果用于表示味觉、嗅觉和神经的综合感觉, 则应与一个限制性词汇连用, 例如: 霉味、树莓味、软木塞味等。

2.54

饱满 turgidity

有正常水分含量的组织的状态。

2.55

叶脉 vein

突出于叶片的棱线。通常是有分枝的或平行的。

注: 这个术语不宜与水果表面相联系。

2.56

完整的 whole

最初采摘后不经切割(“修整”除外)的新鲜水果或蔬菜。

2.57

萎蔫 withering

产品的细胞逐渐失去正常的饱满度和水分的过程, 表现为表面出现皱褶, 失去新鲜外观。

3 技术术语

3.1

果实的催熟 accelerated ripening of fruits

通过物理或化学方法加速果实成熟的过程, 比如: 加热(保存在温度20℃~28℃的房间中)、增加房间空气中氧气的浓度。

3.2

适应 acclimatized

在干燥、通风的环境中, 水果或蔬菜自然去除冷凝水后的状态。

3.3

换气 air change

用等体积的新鲜空气替代空间中现有的空气。

3. 4

空气交换率 air-change rate

换气率 ventilation rate

单位时间内完成的空气交换的体积。

注：单位时间通常指一个小时。

3. 5

空气循环 air circulation

在密闭空间中自然或机械强制空气流通。

3. 6

空气循环率 air-circulation rate

单位时间内，库房里的循环空气体积除以库房体积。

3. 7

环境空气 ambient air

果蔬周围的空气。

注：通常指外部空气或研究用箱体(库房)中的空气。

3. 8

环境温度 ambient temperature

一个参考点或果蔬周围的温度，一般指空气温度。

3. 9

托箱 box pallet

有或无盖，至少有三个固定的、可移动的或可折叠的垂直面的货箱托盘，有实体的、条板的或网孔的，一般允许堆叠。

3. 10

刷洗 brushing

采用人工或机械的方法除去附着在水果或蔬菜表面的外来物的操作。

3. 11

商品化处理 camouflage of goods

对大小、形状、颜色、外观、种类、品种与商品平均水平不一致的产品进行处理的过程。

3. 12

快速冷却 chilling

将果蔬快速降温至冰点以上的某一温度的过程。

3. 13

冷却速度 cooling rate

温度的降低值与降温所需的时间之比。

3. 14

损伤 damage

由于机械或物理因素在水果或蔬菜表面、外皮上形成的刺伤、裂纹、擦伤、凹陷、创伤、灼伤或破损，也可能透入果肉中。

3. 15

除霜 defrosting

去除沉积在冷却管表面的霜

3. 16

脱绿处理 degreening

去除叶绿素，使表皮由绿色变为黄色或橙色(特别是柑桔类水果)。

注：脱绿处理不一定与成熟有关，但通常用乙烯处理，也可以加速成熟(例如：香蕉)。

3.17

叉车 *fork-lift truck*

能装载、举高和运输货物的车辆。

3.18

货箱 *freight container*

运输集装箱 *transport container*

为商品运输(一般用于联运)而设计的箱体。有相对较大的容积，通常是标准尺寸。

3.19

散装水果和蔬菜 *fruits and vegetables in bulk*

散放在容器内的水果和蔬菜。比如：未经包装、未按层排放。

3.20

层装水果、蔬菜 *fruits and vegetables in layers*

分层摆放的水果、蔬菜。可以有或无水平隔板。

3.21

集装 *grouping*

将发往同一目的地的包装物放在一起，但不必是同一收货人。

3.22

半冷却时间 *half-cooling time*

降低产品温度，使之达到产品初始温度和最终温度之间的中间温度所需的时间。

3.23

搬运 *handing*

商品的任何移动。

3.24

隔热 *insulate*

使用适宜的选择性材料，以减少热量、气体或水分的转移。

3.25

保温车 *insulated truck*

有保温车体的汽车或火车。

3.26

ISO 货运箱 *ISO freight container*

符合ISO 货箱标准的货运箱。

3.27

批 *lot*

装在同一类型包装中的规定数量的同一种产品。

3.28

上光 *lustring*

磨光 *polishing*

涂蜡 *waxing*

为了改善某些水果的表面感官品质，用涂刷的方法喷涂液体蜡等增光剂的机械操作。

3.29

标志 *marking*

在包装或标签上给出规定的信息。

3.30

最大堆码密度 maximum stacking density

单位空间内可能堆码的最大产品数量。应考虑到特殊商品的要求。

3.31

多功能冷藏库 multipurpose cold store

可同时在不同温度区间条件下贮藏多种食品的冷库。一般建在距大型销售中心较近的地方。

3.32

包装 packing

为了方便贮藏、运输或配送的，将产品放入适宜容器(板条箱、纸箱、盒子等)中的过程。

3.33

包装加工厂 packing station

水果和蔬菜验收、分级、包装、预冷、贮藏和配送中心。

3.34

托盘 pallet

装卸设备(码垛车或叉车及其他合适的装卸车辆)装卸最小重量货物的平台，是货物装配、贮藏、装卸和运输的基本单元。

3.35

托盘码垛 palletize

将货物摆放到托盘上，以便于装卸、运输、堆放。

3.36

码垛车 pallet truck

用于搬运货物的升降叉车。

3.37

去皮 peeling

去除水果或蔬菜的外表面物(表皮、外皮、外壳等)。

3.38

预冷 precooling

果蔬在运输或进入冷库之前的快速冷却至适宜的贮藏温度的操作。

3.39

预包装 prepacking

按照零售规格进行的包装。

3.40

质量保证 quality assurance

确保达到要求质量的操作。

3.41

质量控制 quality control

对加工或配送阶段中的产品进行质量评价的管理活动。

3.42

呼吸强度 rate of respiration

对于植物，指单位时间内单位质量所消耗氧气(O_2)或放出二氧化碳(CO_2)的体积。

3.43

制冷 refrigeration

用一定方法转移物品或空间中多余热量的过程。

3.44

制冷能力 refrigerating capacity

单位时间内致冷机械从物品或空间转移的热量。

3.45

冷藏运输 refrigerated transport

将产品保持在冰点以上某一低温下的物流过程。

3.46

冷藏车 refrigerated vehicle

装备有制冷设备或有其他制冷方法的保温车辆。

3.47

升温 reheating

在冷库中贮存的货物被送往零售点之前逐步升温的过程。

3.48

修整 scissoring

用剪刀去除葡萄串上未发育的、损坏的或影响商业销售的葡萄或小葡萄串的操作。

3.49

分级 size grading

水果和蔬菜按照大小或质量分为不同等级的操作过程。

3.50

分类 sorting

按类别选择或按不同标准分选的过程，主要使产品符合标准要求。

3.51

专用冷藏库 specialized cold store

用于特定品类食品的贮藏库。

3.52

堆码 stack

把包装物逐层叠加堆放的操作。

3.52.1

堆码高度 stack height

在保证货物安全前提下，允许的最大码垛高度。

3.52.2

堆垛 stacking

堆码形成的堆积物，是仓储的基本存储单元。

3.52.3

堆码密度 stacking density

产品可堆放的密度，应考虑在产品周围留有足够的自由空间以利于冷空气循环。

3.53

贮藏系数 storage factor

某种特定产品贮存到最大量时，数量和体积的比值。应考虑此种产品的订货要求。

3.54

散装贮藏 storage in bulk

未包装食品的贮藏。

3.55

气调贮藏 *storage in controlled atmosphere*

CA 贮藏 CA storage

在低氧、高二氧化碳、高氮气浓度和适宜的温度条件下贮存产品。

3.56

贮藏库 *store*

商品存放或贮藏一段时间的地方。

注：可以被冷藏，也可以室温保存。

3.57

贮藏量 *store contents*

堆放在一个仓库中的食品的数量。

3.58

容许度 *tolerance*

允许存在不符合一定质量等级或尺寸规定等级要求的产品的百分数。

3.59

气调运输 *transport under controlled atmosphere*

产品在适宜的氧气、二氧化碳和氮气浓度以及一定的温度和相对湿度条件下的运输。

3.60

控温运输 *transport under controlled temperature*

通过温控设备将运输环境温度精准控制在预定温度范围内的运输。

3.61

卸货 *ungrouping*

在指定目的地，从运输工具上卸下商品。

3.62

通风车辆 *ventilated vehicle*

有通风口或装有风扇的封闭式运输车辆。

3.63

升温间 *warming room*

为避免从冷库取出的产品在表面出现冷凝水而设置的给食品升温的房间，。

附录 A
(规范性)
中文索引

B

半冷却时间	3.22 ⁴
搬运	3.23 ⁴
保存期限	2.50 ⁴
饱满	2.54 ⁴
保温车	3.25 ⁴
保质期	2.30 ⁴
包装	3.32 ⁴
包装加工厂	3.33 ⁴
变质	2.16 ⁴
变种	2.12 ⁴
表面覆盖	2.11 ⁴
表皮	2.13 ⁴
表皮灼伤	2.47 ⁴
标志	3.29 ⁴
柄洼	2.49 ⁴
玻璃体状的	2.19.7 ⁴
不成熟的	2.26 ⁴
不含外来杂质	2.21 ⁴

C⁴

擦伤	2.2 ⁴
CA 贮藏	3.55 ⁴
层装水果、蔬菜	3.20 ⁴
叉车	3.17 ⁴
成熟度	2.14 ⁴
除霜	3.15 ⁴
粗糙	2.8 ⁴
脆的	2.19.3 ⁴

D⁴

冻害	2.22 ⁴
堆垛	3.52.2 ⁴
堆码	3.52 ⁴
堆码高度	3.52.1 ⁴
堆码密度	3.52.3 ⁴
多功能冷藏库	3.31 ⁴
多水的	2.19.8 ⁴

E⁴

多汁的	2.28 ⁴
等洼	2.39 ⁴
分级	3.49 ⁴
分类	3.50 ⁴
腐败	2.16 ⁴
覆有软毛	2.40 ⁴
附着物	2.3 ⁴
感官特征	2.48 ⁴
隔热	3.24 ⁴
梗洼	2.49 ⁴
果肉	2.19 ⁴
果实的催熟	3.1 ⁴
(蔬菜的)过熟	2.34 ⁴
(水果的)过熟	2.35 ⁴
果霜	2.6 ⁴
果锈	2.46 ⁴

H⁴

含石细胞的	2.19.6 ⁴
含糖量	2.51 ⁴
含纤维的	2.19.4 ⁴
褐心病	2.7 ⁴
呼吸强度	3.42 ⁴
环境空气	3.7 ⁴
环境温度	3.8 ⁴
换气	3.3 ⁴
换气率	3.4 ⁴
货箱	3.18 ⁴

I⁴

ISO 货运箱	3.26 ⁴
---------	-------------------

J⁴

机械损伤	2.32 ⁴
集装	3.21 ⁴

健康的	2.25 ⁺
坚实的	2.19.2 ⁺
坚硬的	2.19.5 ⁺
浆状果肉	2.19 ⁺

K⁺

空气交换率	3.4 ⁺
空气循环	3.5 ⁺
空气循环率	3.6 ⁺
控温运输	3.60 ⁺
苦痘病	2.5 ⁺
苦味	2.4 ⁺
快速冷却	3.12 ⁺

L⁺

冷藏车	3.46 ⁺
冷藏运输	3.45 ⁺
冷害	2.9 ⁺
冷却速度	3.13 ⁺
棱线	2.44 ⁺

M⁺

码垛车	3.36 ⁺
磨光	3.28 ⁺
木栓化	2.46 ⁺
木质的	2.19.9 ⁺

N⁺

耐贮性	2.29 ⁺
内部损伤	2.27 ⁺

P⁺

批	3.27 ⁺
---	-------------------

Q⁺

起棱的	2.43 ⁺
气调运输	3.59 ⁺
气调贮藏	3.55 ⁺
清洗	2.10 ⁺
去皮	3.37 ⁺

R⁺

绒毛状	2.17 ⁺
-----	-------------------

容许度	3.58 ⁺
-----	-------------------

S⁺

散装水果和蔬菜	3.19 ⁺
---------	-------------------

散装贮藏	3.54 ⁺
------	-------------------

涩味	2.19.1 ⁺
----	---------------------

上光	3.28 ⁺
----	-------------------

商品化处理	3.11 ⁺
-------	-------------------

(水果的)生理成熟度	2.37 ⁺
------------	-------------------

生理紊乱	2.38 ⁺
------	-------------------

升温	3.47 ⁺
----	-------------------

升温间	3.63 ⁺
-----	-------------------

生长缺陷	2.24 ⁺
------	-------------------

失水	2.33 ⁺
----	-------------------

适应	3.2 ⁺
----	------------------

刷洗	3.10 ⁺
----	-------------------

损伤	3.14 ⁺
----	-------------------

T⁺

甜味	2.52 ⁺
----	-------------------

通风车辆	3.62 ⁺
------	-------------------

涂蜡	3.28 ⁺
----	-------------------

脱绿处理	3.16 ⁺
------	-------------------

托盘	3.34 ⁺
----	-------------------

托盘码垛	3.35 ⁺
------	-------------------

托箱	3.9 ⁺
----	------------------

W⁺

外壳	2.13 ⁺
----	-------------------

外来气味	2.20 ⁺
------	-------------------

外皮	2.13 ⁺
----	-------------------

晚熟的	2.31 ⁺
-----	-------------------

完整的	2.56 ⁺
-----	-------------------

网状表面	2.42 ⁺
------	-------------------

味道	2.53 ⁺
----	-------------------

萎焉	2.57 ⁺
----	-------------------

X⁺

卸货	3.61 ⁺
----	-------------------

卸载	2.15 ⁺
----	-------------------

新鲜的	2.23 ⁺
-----	-------------------

修整	3.48 ⁺
----	-------------------

Y

叶脉.....	2.55
异常外来水分.....	2.1
易腐的.....	2.36
预包装.....	3.39
预冷	3.38
运输集装箱.....	3.18

Z

栽培品种.....	2.12
早熟的.....	2.18
制冷.....	3.43
制冷能力.....	3.44

附录 B
(资料性)

A[↓]

abnormal external moisture	2.1 [↓]
abrasion	2.2 [↓]
accelerated ripening of fruits	3.1 [↓]
acclimatized	3.2 [↓]
adherent	2.3 [↓]
air change	3.3 [↓]
air circulation	3.5 [↓]
air-change rate	3.4 [↓]
air-circulation rate	3.6 [↓]
ambient air	3.7 [↓]
ambient temperature	3.8 [↓]
astringent	2.19.1 [↓]

[↓]**B[↓]**

bitter	2.4 [↓]
bitter pit	2.5 [↓]
bloom	2.6 [↓]
box pallet	3.9 [↓]
brown core	2.7 [↓]
brushing	3.10 [↓]
brusque	2.8 [↓]

[↓]**C[↓]**

CA storage	3.55 [↓]
camouflage of goods	3.11 [↓]
chilling	3.12 [↓]
chilling damage	2.9 [↓]
clean	2.10 [↓]
compact	2.19.2 [↓]
cooling rate	3.13 [↓]
corking	2.46 [↓]
covered with wax	2.11 [↓]
crunchy	2.19.3 [↓]
cultivar	2.12 [↓]
cuticle	2.13 [↓]

defrosting	3.15 [↓]
degree of maturity	2.14 [↓]
degreening	3.16 [↓]
depalletize	2.15 [↓]
deterioration	2.16 [↓]
downy	2.17 [↓]

E[↓]

early	2.18 [↓]
-------------	-------------------

F[↓]

fibrous	2.19.4 [↓]
firm	2.19.5 [↓]
flesh	2.19 [↓]
foreign odor and flavor	2.20 [↓]
fork-lift truck	3.17 [↓]
free from extraneous material	2.21 [↓]
freezing damage	2.22 [↓]
freight container	3.18 [↓]
fresh	2.23 [↓]
fruits and vegetables in bulk	3.19 [↓]
fruits and vegetables in layers	3.20 [↓]

G[↓]

grouping	3.21 [↓]
growth defect	2.24 [↓]

[↓]**H[↓]**

half-cooling time	3.22 [↓]
handing	3.23 [↓]
healthy	2.25 [↓]

[↓]**I[↓]**

immature	2.26 [↓]
insulate	3.24 [↓]
insulated truck	3.25 [↓]
internal defect	2.27 [↓]
ISO freight container	3.26 [↓]

	K [↓]		R [↓]
keeping life	2.50 [↓]	rate of respiration	3.42 [↓]
keeping quality	2.29 [↓]	refrigerated transport	3.45 [↓]
keeping time	2.30 [↓]	refrigerated vehicle	3.46 [↓]
late	2.31 [↓]	refrigerating capacity	3.44 [↓]
lot	3.27 [↓]	refrigeration	3.43 [↓]
lustering	3.28 [↓]	reheating	3.47 [↓]
	M [↓]	reticulated surface	2.42 [↓]
marking	3.29 [↓]	ribbed	2.43 [↓]
maximum stacking density	3.30 [↓]	ribs	2.44 [↓]
mechanical defect	2.32 [↓]	ripening	2.45 [↓]
moisture loss	2.33 [↓]	rugosity	2.46 [↓]
multipurpose cold store	3.31 [↓]	russetting	2.46 [↓]
0 [↓]			S [↓]
over-mature (of a vegetable)	2.34 [↓]	scald	2.47 [↓]
over-ripeness (of a fruit)	2.35 [↓]	scissoring	3.48 [↓]
	P [↓]	sensory properties	2.48 [↓]
packing	3.32 [↓]	shell	2.13 [↓]
packing station	3.33 [↓]	size grading	3.49 [↓]
pallet	3.34 [↓]	skin	2.13 [↓]
pallet truck	3.36 [↓]	sorting	3.50 [↓]
palletize	3.35 [↓]	specialized cold store	3.51 [↓]
peeling	3.37 [↓]	spoilage	2.16 [↓]
perishable	2.36 [↓]	stack	3.52 [↓]
physiological disorder	2.38 [↓]	stack height	3.52.1 [↓]
physiological maturity (of a fruit)	2.37 [↓]	stacking	3.52.2 [↓]
pistillar cavity	2.39 [↓]	stacking density	3.52.3 [↓]
polishing	3.28 [↓]	stalk cavity	2.49 [↓]
precooling	3.38 [↓]	stem cavity	2.49 [↓]
prepacking	3.39 [↓]	stony	2.19.6 [↓]
pubescent	2.40 [↓]	storage factor	3.53 [↓]
pulp	2.19 [↓]	storage in bulk	3.54 [↓]
	Q [↓]	storage in controlled atmosphere	3.55 [↓]
quality assurance	3.40 [↓]	storage life	2.50 [↓]
quality control	3.41 [↓]	storage scald	2.47 [↓]
quality evaluation	2.41 [↓]	storage time	2.30 [↓]
		store	3.56 [↓]
		store contents	3.57 [↓]
		sugar content	2.51 [↓]
		surface scald	2.47 [↓]
		sweet	2.52 [↓]

taste 2.53[↓]
tolerance 3.58[↓]
transport container 3.18[↓]
transport under controlled atmosphere **3.59**[↓]
transport under controlled temperature **3.60**[↓]
turgidity 2.54[↓]

U[↓]

[↓]
ungrouping 3.61[↓]
[↓]

V[↓]

[↓]
variety 2.12[↓]
