

中华人民共和国农业行业标准

NY/T 717—2003

胡萝卜贮藏与运输

Storage and transportation of carrot

2003-12-01 发布

2004-03-01 实施

中华人民共和国农业部 发布

前 言

本标准由中华人民共和国农业部提出。

本标准起草单位：辽宁省乡镇企业信息咨询服务中心，沈阳农业大学食品学院。

本标准主要起草人：马岩松、窦宝臣、吴玥、杨洪嘉、车芙蓉、纪淑娟。

胡 萝 卜 贮 藏 与 运 输

1 范围

本标准规定了鲜胡萝卜贮藏与运输的术语和定义、要求、贮藏和运输前准备、贮藏与管理、运输方式和条件。

本标准适用于鲜胡萝卜的贮藏与运输。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件，其随后所有的修改单(不包括勘误的内容)或修订版均不适用于本标准，然而，鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件，其最新版本适用于本标准。

GB/T 8867—1988 蒜薹简易气调贮藏技术

NY/T 493—2002 胡萝卜

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1

预冷 precooling

胡萝卜贮藏或运输前，利用各种降温措施，将其所携带的田间热量迅速除去，使产品温度达到贮藏或运输的要求。

3.2

通风库藏 ventilated storage

在具有一定隔热性能和通风系统的贮藏库内，利用贮库内外温度差异(季节温差或昼夜温差)，以通风换气的方式，引进库外低温空气，排除库内高温空气，维持胡萝卜较适宜的贮藏温度进行贮藏。

3.3

冷藏 cold storage

在具有良好隔热结构和机械制冷的贮藏库内，利用制冷机械来自动调控并维持贮库内所需要的贮藏温度进行贮藏。

3.4

限气贮藏 modified atmosphere storage

在密封的无毒塑料薄膜袋或薄膜帐内，利用胡萝卜自身呼吸代谢，达到自发调节适宜的气体环境条件。

4 要求

4.1 采收要求

4.1.1 采收

采收适期以整个地块八成以上达到成熟标准(肉质根充分膨大)；采收前 7 d~10 d 不应灌水；采收宜在晴天进行；采收时应尽量减少机械伤害；采后避免在阳光下暴晒。

4.1.2 削顶

采后应在田间选取生长健壮、成熟一致的产品，削去胡萝卜叶樱，即时运销产品可留 1 cm~2 cm 叶