

Q/YTZ

云南天质弘耕科技有限公司企业标准

Q/YTZ 013.5—2021

黄瓜

第5部分：保鲜贮藏

2021-2-5 发布

2021-2-10 实施

云南天质弘耕科技有限公司 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》给出的规则起草。

本文件起草单位：云南天质弘耕科技有限公司。

本文件主要起草人：李美琼、李佩龙、付玲芳、杨发宝。

黄瓜

第5部分：保鲜贮藏

1 范围

本文件规定了黄瓜保鲜贮藏基本要求、贮藏前准备、贮藏及运输管理标准。
本文件适用于于黄瓜的保鲜贮藏。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件。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/T 14930.2 食品安全国家标准 消毒剂

GB/T 30768 食品包装用纸与塑料复合膜、袋

3 贮藏前处理

3.1 预冷

将采收后的黄瓜尽快装筐（箱）码放在阴凉通风的地方或冷库中预冷，去掉携带的田间热。

3.2 灭菌

黄瓜入贮前一周，进行库房清扫、灭菌。

3.3 入库

预冷后的黄瓜应立即入库，严防暴晒、雨淋、冻害。按入库时间、批次、产地、等级分别码放。

4 冷藏条件与管理

4.1 温度

黄瓜贮藏和运输的最佳温度是在7℃~10℃之间。由于低温易发生冷害，只允许暂时将温度降低到7℃以下。温度高于10℃时，黄瓜10天之内就会变黄，而15℃时变黄更快，贮藏温度视黄瓜的成熟程度而定。黄瓜一旦变黄，则不再适于贮藏和运输。

黄瓜收获后宜尽快包装，并放入冷库使之冷却至7℃~10℃，直到发运。

4.2 相对湿度

最佳的相对湿度为90%~95%。空气相对湿度低，将加快黄瓜的萎蔫和质量损失。用于直接食用的黄瓜，可用薄膜或玻璃纸单独包装或涂蜡，有利于保持相对湿度。

4.3 其他条件

在贮藏和运输期间，宜保证空气的循环流通，以保持恒定温度和相对湿度。

乙烯会加快黄瓜变黄，易产生乙烯的果实（如苹果、梨、桃、香蕉、黄瓜、甜瓜和柑桔）不宜与黄瓜放在同一贮藏室或运输车辆中。

4.4 贮藏和运输的期限

黄瓜极易腐烂，因此黄瓜的贮藏和运输时间宜尽可能短。在温度为 7℃~10℃和相对湿度为 90%~95%的最佳条件下，保质期为 10 天左右。

在温室促成早熟条件下栽培的黄瓜，若用聚乙烯薄膜单独包装，能在 12℃~13℃的温度下贮藏 2 周。在温度低于 7℃下贮藏或运输的黄瓜，宜在 2~4 天内用掉；已出现冷害（表面浅的凹点，接着由微生物引起的腐烂）的黄瓜，则在出库后或到货时立即用掉。

5 运输

5.1 运输的方法

黄瓜在运输过程中，宜保持冷藏状态，为此，运输中可采用加冰制冷的或机械制冷的铁路货车或冷藏卡车等。

5.2 运输车辆及装载要求

黄瓜运输不应使用装载过对健康有害的物料（如化肥、农药或其他化学物质）的车辆。并宜保持良好的技术条件，如风扇正常工作、加冰制冷的铁路货车宜排水畅通。为确保铁路货车或卡车内空气流通，其地板上宜放置搁物架。

装载之前，运输车辆内的温度宜采用加冰制冷或机械制冷方法冷却到规定的温度。

装了黄瓜的木板条箱或多孔纤维板箱，宜纵向排列堆放（面向前方），只有填充垛与垛之间的箱子才可横向放置，以防在运输途中移动。同时，运输车辆的剩余间隙也宜用空的木板条箱和板条箱塞满。

装载后，加冰制冷的铁路货车的存冰柜内宜重新加满冰。

如果由于气候温暖或远距离运输的结果，加冰制冷车在运输期间，冰发生融化，宜在中转站再次加冰，以确保到达目的地时存冰柜内冰不少于其容量的 1/3。

5.3 运达操作

黄瓜在卸货之后是继续冷藏还是立即使用，取决于贮藏和运输条件，若黄瓜在 12℃与 14℃间的温度条件下贮藏或运输，则可贮藏到规定的期限。