ГОСТ Р 50519—93
(ИСО 2826—74)

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

АБРИКОСЫ

РУКОВОДСТВО ПО ХРАНЕНИЮ В ХОЛОДИЛЬНЫХ КАМЕРАХ

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2010

gost.e-ecolog.ru

УДК 634.21:006.354 Группа С39

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

АБРИКОСЫ

Руководство по хранению в холодильных камерах

Apricots.
Guide to cold storage

ГОСТ Р
50519—93
(ИСО 2826—74)

ОКС 67.080.10
ОКСТУ 9708

Дата введения 1994—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт устанавливает правила создания условий при продолжительном хранении абрикосов в холодильных камерах.

Ограничения по применению настоящего стандарта приведены в приложении.

2 Ссылка

В настоящем стандарте использована ссылка на следующий стандарт:

ГОСТ Р 50419—92 (ИСО 2169—81) Фрукты и овощи. Физические условия хранения в охлаждаемых складских помещениях. Определения понятий и измерения

3 Условия сбора урожая и закладки на хранение

3.1 Сорта

Для хранения рекомендуются абрикосы сортов более позднего созревания (с крупными плодами). Длительное время хранения подтверждает экономичность этих сортов. Абрикосы ранних сортов (с мелкими плодами) рекомендуется хранить в течение нескольких дней.

Ввиду нестабильности свойств различных сортов абрикосов выделить сорта, пригодные для хранения, не представляется возможным.

3.2 Сбор урожая

Определение срока созревания затруднено ввиду нестабильности свойств абрикосов.

Главными критериями, по которым определяют степень зрелости плодов, являются:

основной цвет кожицы плода, при этом необходимо отличать его от красной антоциановой окраски, интенсивность которой зависит от воздействия солнечного света и от сорта;

твердость плода, которую определяют органолептически или с помощью пружинного пенетрометра;

возраст плода в днях, который исчисляют со дня полного цветения. При определении возраста плода возможна ошибка в несколько дней в сроке созревания плодов одного возраста.

Эти критерии не являются универсальными (они изменяются для одного сорта в зависимости от района произрастания).

Мякоть плода во время сбора урожая должна быть твердой, но достаточно сочной, со специфическим для данного сорта вкусом и ароматом.

Собранные плоды следует быстро охладить.

Издание официальное

© Издательство стандартов, 1993
© СТАНДАРТИНФОРМ, 2010

Настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен без разрешения Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии

3.3 Качество плодов, закладываемых на хранение

Абрикосы, предназначенные для хранения в холодильных камерах, должны быть целыми, крепкими, чистыми, здоровыми (без признаков бактериальной порчи, заражения грибками, признаков плесени или следов микробиологического заражения), без излишней внешней влажности.

3.4 Обработка перед хранением

До начала закладки абрикосов на хранение рекомендуется продезинфицировать помещения хранения и упаковочные материалы.

Развитие грибкового заражения и появление порчи при хранении могут быть замедлены предварительной обработкой, дезинфекцией или предварительным охлаждением плодов в ледяной воде с использованием фунгицидов или без них.

3.5 Загрузка

Плоды должны быть загружены в холодильную камеру в течение 24 ч.

3.6 Методы хранения

Абрикосы транспортируют и помещают на хранение, не допуская их травмирования. По возможности абрикосы укладывают в тару не более чем в два ряда. При хранении плодов на стеллажах плотность укладки не более 100 кг/м^3.

4 Оптимальные условия хранения[1)]

4.1 Температура

Абрикосы рекомендуется хранить в холодильных камерах при температуре от минус 0,5 до плюс 0,5 °С. Только для специальных сортов или особых экологических условий в некоторых странах температура хранения может быть иной.

В некоторых странах абрикосы хранят при температуре от 5 до 8 °С. При таких условиях срок хранения сокращают.

4.2 Относительная влажность

При хранении абрикосов относительную влажность атмосферы рекомендуется поддерживать на уровне 90 %.

Абрикосы быстро теряют массу при испарении влаги. В некоторых случаях рекомендуется поддерживать относительную влажность атмосферы 95 %.

Потерю влаги при хранении абрикосов можно уменьшить, помещая тару с абрикосами в полиэтиленовые пакеты.

4.3 Циркуляция воздуха

Циркуляция воздуха должна обеспечивать возможность поддержания температуры и относительной влажности воздуха постоянными и равномерными в пределах, указанных в 4.1 и 4.2.

4.4 Сроки хранения в холодильных камерах

Абрикосы сортов, пригодных для хранения, могут храниться две недели. При благоприятных условиях возможно хранение четыре недели.

4.5 Мероприятия после хранения в холодильных камерах

По окончании хранения абрикосы постепенно нагревают, чтобы не допустить конденсации влаги на них.

После хранения абрикосы подлежат быстрой реализации.

5 Дополнительные методы хранения

В дополнение к охлаждению при нормальной температуре хранения (см. 4.1) рекомендуется регулирование состава газовой среды.

В зависимости от сортов абрикосов и условий их выращивания изменяют оптимальные концентрации двуокиси углерода и кислорода. Как пример можно рекомендовать следующий состав газовой среды: 3 % O_2; 5 % CO_2.

Рекомендуется отрегулировать состав газовой среды при необходимости хранения абрикосов при температуре от 5 до 8 °С, так как в этом диапазоне температур ожидаемый срок хранения очень мал, а также использовать фунгициды (для дезинфекции), которые в соответствии с требованиями национального законодательства применяют для обработки перед хранением и во время хранения.

[1)] Определение понятий и указания по измерениям физических величин, влияющих на хранение, по ГОСТ Р 50419.

ПРИЛОЖЕНИЕ
(рекомендуемое)

1 Ограничения относительно применения стандарта

Настоящий стандарт является руководством общего характера. Влияние местных условий требует установления других критериев сбора урожая или условий хранения абрикосов, вследствие нестабильности состояния плодов в зависимости от времени и места выращивания.

Поэтому настоящие рекомендации не применяют безоговорочно ко всем сортам и во всех климатических зонах. Каждый специалист самостоятельно вносит все необходимые изменения.

Настоящий стандарт не учитывает влияния агротехнических факторов, а также не рассматривает потери, усушку и т.п. во время хранения. Важность вышеперечисленных факторов несомненна, но эти факторы (т.е. экологические или агротехнические) еще не достаточно изучены. Кроме того, до сих пор точно не известна природа наиболее часто встречающихся физиологических отклонений.

Применение рекомендаций, содержащихся в настоящем стандарте и в приложении, дает возможность избежать потерь при хранении в холодильных камерах.

В большинстве случаев абрикосы перерабатываются пищевой промышленностью и не подлежат длительному хранению в холодильных камерах.

2 Влияние экологических факторов

Местные условия могут увеличивать различия в состоянии плодов к моменту сбора урожая, в частности, дата сбора плодов, условия их выращивания и климат.

Рекомендованные способы нельзя поэтому применять ко всем сортам во всех климатических зонах. Специалисты, использующие настоящий стандарт, должны учитывать влияние экологических факторов и изменять технологию сбора урожая, транспортирования и хранения.

Хранение абрикосов в холодильных камерах выполнимо только при применении способов, описанных в руководстве.

3 Дефекты, возникающие в процессе хранения

Различают споровые и физиологические дефекты.

3.1 Споровые дефекты

Споровые дефекты очень распространены. Единственное средство защиты — профилактика, то есть систематическое удаление центров загрязнений.

Применяют следующие профилактические меры:

отсортировку крепких, неиспорченных плодов перед помещением их на хранение;

предварительную дезинфекцию помещений хранения и упаковочных материалов;

частую дезинфекцию помещений для сортировки;

использование упаковочного материала, пропитанного дезинфикатами (при отсутствии запрещения на их использование);

дезинфекцию воздуха и плодов в хранилище при условии согласования этих мер с требованиями санитарной инспекции.

3.2 Физиологические дефекты

Потемнение снаружи и внутри плода — наиболее частый физиологический дефект.

Хранение плодов при слишком низкой температуре или в течение длительного срока при установленной температуре может вызвать их внутреннее потемнение. Кроме того, слишком длительное хранение может уничтожить аромат и помешать нормальному дозреванию плодов.

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

1 ПОДГОТОВЛЕН И ВНЕСЕН Техническим комитетом по стандартизации ТК 247 «Хранение сельскохозяйственных пищевых продуктов»

2 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Госстандарта России от 10 марта 1993 г. № 71

3 Настоящий стандарт подготовлен методом прямого применения международного стандарта ИСО 2826—74 «Абрикосы. Руководство по хранению в холодильных камерах» и полностью ему соответствует

4 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

5 ПЕРЕИЗДАНИЕ. Ноябрь 2009 г.

gost.e-ecolog.ru