

ICS 65.020  
B 66

**LY**

# 中华人民共和国林业行业标准

LY/T 1781—2008

---

## 甜樱桃贮藏保鲜技术规程

Technical regulations for storage of sweet cherry

2008-09-03 发布

2008-12-01 实施

---

国家林业局 发布

中华人民共和国林业  
行业标准  
**甜樱桃贮藏保鲜技术规程**  
LY/T 1781—2008

\*

中国标准出版社出版发行  
北京复兴门外三里河北街16号  
邮政编码:100045

网址 [www.spc.net.cn](http://www.spc.net.cn)

电话:68523946 68517548

中国标准出版社秦皇岛印刷厂印刷  
各地新华书店经销

\*

开本 880×1230 1/16 印张 0.5 字数 8 千字  
2008年12月第一版 2008年12月第一次印刷

\*

书号: 155066·2-19419

如有印装差错 由本社发行中心调换  
版权专有 侵权必究  
举报电话:(010)68533533

## 前 言

本标准的附录 A 为资料性附录。

本标准由国家林业局提出并归口。

本标准起草单位：山东省林业科学研究院。

本标准主要起草人：孙蕾、杜华兵、王开芳、乔勇进、曲永赞、刘元铅、侯立群、顾伟民、王小芳。

# 甜樱桃贮藏保鲜技术规程

## 1 范围

本标准规定了甜樱桃贮藏果实的采收和质量要求、库房准备和预冷、码垛、贮藏保鲜技术、贮藏管理、出库、包装、运输及货架期。

本标准适用于甜樱桃贮藏,其他樱桃品种可参照执行。

## 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 8559 苹果冷藏技术

GB/T 8855 新鲜水果和蔬菜 取样方法

GB 18406.2—2001 农产品安全质量 无公害水果安全要求

ISO 1134:1980 梨 冷藏指南

ISO 8682:1987 苹果气调贮藏

## 3 采收和质量要求

### 3.1 采收期和采收时间

中长期贮藏(1个月到2个月及以上)的樱桃应在7成熟到8成熟时采收,成熟一批采收一批。9成熟及以上的樱桃适于1个月以内的短期贮藏。

甜樱桃采收适宜成熟度及理化质量指标参见附录A。

根据果皮色泽深度,来确定果实成熟度的比色卡在生产中已有应用。见ISO 1134:1980相关内容。

采收应在晴好天气上午10时以前进行,阴雨天、有雾、果面潮湿时不适宜采收。

### 3.2 采收方法

应用人工采摘的方法,轻轻将果和果柄完整摘下。轻拿轻放,确保果实无划伤、扎伤、碰伤及磨伤,避免挤压。采后宜放在荫凉处,避免阳光直射。

### 3.3 容器要求

采收容器内壁要光洁、柔软,容量不超过5 kg。

包装箱一般选用泡沫保温箱、纸箱和塑料周转箱,箱底部宜铺加弹性或软质材料,箱内衬甜樱桃保鲜专用袋或专用保鲜膜,盛果量不超过容器容量的2/3,以10 kg~15 kg为宜。

### 3.4 质量要求

果形端正,大小均匀,果面清洁,色泽鲜艳,可溶性固形物含量高,硬度大,风味好,无病虫害和机械伤害。其他质量要求按GB 18406.2—2001执行。

### 3.5 分级

一般根据甜樱桃的品种、大小、采收成熟度进行分级。果实大小的分级标准见表1。