

ICS 67.080.01  
CCS B 31

DB13

河 北 省 地 方 标 准

DB 13/T 5390—2021

---

# 梨货架期品质维持技术规范

2021-04-26 发布

2021-05-26 实施

河北省市场监督管理局 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。

本文件由河北省农林科学院提出。

本文件起草单位：河北省农林科学院遗传生理研究所。

本文件主要起草人：关军锋、程玉豆、何近刚、冯云霄、关晔晴、赵江丽、魏创奇。

本文件为首次发布。



# 梨货架期品质维持技术规范

## 1 范围

本文件规定了梨货架期品质维持技术规范的术语和定义、货架前和货架期技术要求。

本文件适用于梨果实采后流通和销售。

## 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 10650 鲜梨

GB 14930.2 食品安全国家标准 消毒剂

GB 14881 食品安全国家标准食品生产通用卫生规范

## 3 术语和定义

下列术语和定义适应于本文件。

### 3.1

#### 货架期 shelf-life

指果品被贮藏在推荐的条件下，能够保持安全；确保理想的感官、理化和微生物特性；保留标签声明的任何营养值的一段时间。

## 4 货架前技术要求

### 4.1

#### 质量应符合 GB/T 10650 规定要求。

### 4.2

#### 保鲜剂宜用 1-甲基环丙烯（1-MCP）。

### 4.3

#### 采后 48 h 内在密闭空间进行 1-MCP 熏蒸，白梨、砂梨、新疆梨处理浓度为 0.5 μ L/L～1.0 μ L/L，西洋梨和秋子梨处理浓度 0.2 μ L/L～0.5 μ L/L，处理时间 12 h～24 h。

### 4.4

#### 外包装宜用木箱、瓦楞纸箱、塑料箱等，箱体坚固耐用，无异味，内侧无尖突物。内包装宜采用保鲜纸+网套+箱内垫衬+二氧化碳高通透 PE 保鲜膜或打孔膜、微孔膜。

### 4.5

#### 冷藏温度应符合表 1 规定，相对湿度 90%～95%。

表 1 梨适宜冷藏温度

品种	推荐温度 (℃)	品种	推荐温度 (℃)
黄冠	10～15→0	鸭梨	10～12→0
雪花梨	0	红香酥	0～1
京白梨	-1～0	玉露香	-1～0

表 1 梨适宜冷藏温度(续)

品种	推荐温度 (℃)	品种	推荐温度 (℃)
雪青	10~12→0	南果梨	0
苹果梨	-1~0	黄金	0~1
丰水	0~1	新高	0~1
蜜梨	0	砀山酥梨	-1~0
巴梨	0	早酥	0~2
香水梨	0	花盖梨	-1~0
库尔勒香梨	-1~0		

注：梯度降温品种为鸭梨、黄冠、雪青。

4.6 果实出冷库后应采取缓慢回温方式，果心温度与外界气温的温差应<10 °C。

4.7 长距离运输温度以 2 °C~5 °C 为宜，相对湿度不低于 85%。

## 5 货架期技术要求

5.1 货架场所应彻底清扫、消毒。消毒剂应符合 GB 14930.2 的规定，卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

5.2 低温货架适宜温度 0 °C~5 °C，相对湿度 85%~95%。

5.3 常温货架期应少于 10 d，低温货架期应少于 30 d。