

中华人民共和国国家标准

大蒜辐照抑制发芽工艺

GB/T 18527.2—2001

Code of good irradiation practice for sprout
inhibition of garlic

1 范围

本标准规定了大蒜辐照抑制发芽的工艺参数和技术要求。

本标准适用于白皮大蒜辐照抑制发芽。其他大蒜品种可参照执行。本标准不适用于杀灭大蒜的害虫及微生物。

2 引用标准

下列标准所包含的条文,通过在本标准中引用而构成本标准的条文。本标准出版时,所示版本均为有效。所有标准都会被修订,使用本标准的各方应探讨使用下列标准最新版本的可能性。

GB/T 18524—2001 食品辐照通用技术要求

3 定义

本标准采用下列定义。

3.1 成熟大蒜 riping garlic

蒜头坚实,已形成干燥的膜质包叶,包裹着的各蒜瓣明显突出并易分开。

3.2 干燥大蒜 drying garlic

蒜头表面外鞘皮及内部蒜瓣皮均应干而无湿润感。

3.3 最低有效剂量 minimum effective dose

达到辐照目的所需的工艺剂量下限值。本标准指能有效地抑制大蒜发芽所需的最低剂量。

3.4 最高耐受剂量 maximum tolerance dose

不影响被辐照产品质量的工艺剂量上限值。本标准指不影响大蒜品质的最高剂量。

4 辐照前要求

4.1 产品

大蒜卫生指标、检验规则按照相关标准执行。大蒜质量等级要求见附录 A。

4.2 包装

使用食品级、透气性包装材料,如网袋、透气性纸箱、条筐、麻袋等。

5 辐照

5.1 辐照装置和管理

按照 GB/T 18524—2001 中第 4 章规定执行。

5.2 辐照时期

中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局 2001-12-05 批准

2002-03-01 实施

大蒜应在休眠期内进行辐照,其形态指标为幼芽长度与蒜瓣长度的比值小于或者等于 0.25。

5.3 工艺剂量参数

大蒜收获后 2 个月内辐照的最低有效剂量为 50 Gy,2 个月后辐照的最低有效剂量为 80 Gy。大蒜辐照抑制发芽的最高耐受剂量为 200 Gy。

6 辐照后要求

- 6.1 大蒜贮藏适宜温度为 $0^{\circ}\text{C} \pm 1^{\circ}\text{C}$,相对湿度在 85% 以下。常温条件下也可以贮存。
- 6.2 严禁日晒、雨淋、高温、高湿、冻害及有毒物质污染,应存放在阴凉、通风、清洁、卫生库房内。
- 6.3 常温库房应干燥,防止仓库害虫危害。
- 6.4 装运时应轻装轻卸,防止挤压。

7 辐照后的质量

采用本标准辐照的大蒜其感官和内在品质同辐照前。

辐照后在相对湿度 85%, $(0 \pm 1)^{\circ}\text{C}$ 时保质期为 8~9 个月。在常温下保质期为 4~5 个月,以上保质期均从大蒜收获、干燥后起。

8 标识

按照 GB/T 18524—2001 中第 8 章执行。

9 重复照射

按照 GB/T 18524—2001 中第 7 章执行,不允许重复照射。

附 录 A
(标准的附录)
大蒜等级规格表

表 A1

等 级	品 质	规 格	限 度
一 级	1. 同一品种,形态色泽一致,成熟、干燥、清洁、坚实饱满,气味正常,蒜头外鞘包被完整,应保留 2~3 层皮不散瓣,无多层蒜,根须 ≤ 5 mm 2. 无霉变、发芽、日灼伤、热损伤、火伤、僵蒜、虫蚀、机械伤、皱缩空腔、杂质	一级蒜头: 横径 ≥ 45 mm 梗柄长 ≤ 20 mm	一等品品质要求第 1、2 项不合格率之和按质量计以不超过 5% 为限,其中第 2 项不合格率不超过 2.5%,二、三等品中,品质要求按质量计第 1、2 项不合格率之和不超过 10%,其中第 2 项不合格率不得超过 5%,规格分级中不符合各级要求的不得超过 10%
二 级	1. 同一品种,形态色泽基本一致,成熟、干燥、清洁、坚实饱满、气味正常、蒜头外鞘包被基本完整,应保留 2~3 层皮、不散瓣、无多层蒜,根须 ≤ 5 mm 2. 无霉变、发芽、日灼伤、热损伤、火伤、僵蒜、虫蚀、机械伤、皱缩空腔,允许很少杂质	二级蒜头: 横径 ≥ 35 mm 梗柄长 ≤ 15 mm	
三 级	1. 具有相似品种特征、允许少量异色品种,成熟、干燥、蒜瓣尚坚实、尚清洁、气味正常,蒜头外鞘包被尚完整,允许少量脱皮、散瓣、带全根须及部分杂质 2. 无霉变、发芽、热损伤、火伤、日灼伤、僵蒜、虫蚀、机械伤、不得带块泥沙	三级蒜头: 横径 ≥ 25 mm 梗柄长 ≤ 10 mm	