

国际 标准 ISO5524—1977(E)

西 红 柿——贮 存 指 导

1. 使用的范围和场合

这分国际标准阐述能在一定程度上延长西红柿贮存期的条件。

这一贮存指导的应用范围在后面附件中列出。

2. 参考资料

经济合作与发展组织 (OECD) “农业及粮食方面的文件” 第54号。

水果和蔬菜的国际标准化第5章: “标准2: 西红柿”。

ISO.2169 水果和蔬菜——在冷库中的物理条件——定义和测定。

ISO.3659 水果和蔬菜——致冷贮存后的催熟。

3. 收摘及入库的条件

3-1 收摘

西红柿应在干燥气候中收摘, 此时的颜色最好与 OECD第54号文件中的第二号标准中给出的色谱图上所示的相一致。这些文件和标准是考虑到了西红柿的贮存期, 运输期, 运输条件, 以及西红柿的用途等诸多因素。

3-2 待贮存的西红柿在质量上要具备的特征

首先要把西红柿按大小进行分类。挑选其中完好的, 干净结实的, 在其表面没有过多潮气的。

是否要保留西红柿上的花梗这一点, 是需要根据它们今后的用途来决定的。因此这并不是能否贮存得好的绝对条件。然而, 不带花梗的西红柿在存放时比较稳定。

在同一处贮存的西红柿的成熟程度要尽量一样。它们的颜色差别不应超过色谱图上相邻的二个图。

3-3 入库

在收摘以后要尽快将果实入库。

建议只把能相容的品种的和成熟程度差不多的西红柿贮存在一起。

3-4 包装及贮存方法

西红柿可采用各种形式的包装贮存, 但是作用在西红柿上的压力不能损伤在成熟期中的质量。一般的说, 一个包装中未成熟的西红柿的总的厚度不应超出30厘米。

对西红柿的处理应仔细小心。

在包装上要有排气孔。在堆放时也要保证堆与堆之间的通风。

4. 最佳贮存条件

4-1 温度

最佳的贮存温度决定于西红柿成熟的程度以及预计的贮存期及分配情况等。一般地说, 成熟的西红柿能经受较低的贮存温度。根据色谱图对西红柿的成熟程度的分类, 对贮存温度作如下推荐:

适合于在色谱图中的1号和2号, 被称作“在转化”品种的西红柿的贮存温度为 $+12^{\circ}$ 到 $+13^{\circ}\text{C}$ 。

适合于在色谱图中3号“在转化”品种及4号“粉红色”品种的贮存温度为 10° 到 12°C 。

适合于在色谱图中5号和6号“粉红色”品种的贮存温度为 8° 到 10°C 。

如要让西红柿完成成熟, 所需的温度至少不低于 18°C 。

4-2 相对湿度

相对湿度必须保持在85%到95%之间。

4-3 空气循环

贮存区的空气必须给予很好的混合, 以便保持尽可能均匀的温度及相对湿度。为此, 就需要一套通过引进外来空气来更新贮存库内部大气的装置。

4-4 贮存寿命

在上面规定的温度及相对湿度的条件下, 西红柿的贮存寿命因品种, 成熟程度和贮存温度等而不同。一般估计在7到21天之间。

4-5 贮存期中及贮存末期的操作

在贮存期间, 必须对西红柿进行正常的有关质量方面的检查。

经贮存后的西红柿, 要根据其成熟的程度以及商业上提出的要求给予分类。

附 件

使 用 范 围

本国际标准所提到的仅是一般性的指导。实际上由于不同的品种, 不同的栽培时间和地点以及当地的其它环境等因素的存在, 因此有必要详述有关收摘的

肉的腌制(二)

三、火腿

火腿是用猪腿经腌制、洗晒、发酵等工序加工制成的肉制品,它比咸肉、腊肉的加工更为复杂,而且加工周期较长,一般需要八至十个月才能成为成品。

火腿是我国历史悠久的著名的传统特产。因其产地不同,又可分为浙江金华火腿,云南宣威火腿,江苏如皋火腿,贵州威宁火腿,湖北恩施火腿,四川达县火腿,剑阁火腿,江西安福火腿等等。但由于恩施、达县、剑阁、安福等地的火腿都是仿照金华火腿、如皋火腿的加工方法制作的,所以我国火腿基本上可以分为南腿、北腿、云腿三大类。

金华火腿,主要产于浙江省的东阳、义乌、金华、兰溪、衢县、浦江、永康、武义、江山、开化、常山、诸暨、嵊县、仙居、缙云、遂县、建德、淳安、十八个县,因地处长江以南故又称南腿。

如皋火腿,主要产于江苏省的如皋、东台、江都、靖江、泰兴一带,因此处长江以北故称北腿。

云腿主要产于云南省的宣威、会泽、曲靖、富源、沾益、昭通、大关、彝良、巧家、鲁甸和贵州省的威宁、赫章、盘县、水城等县,其中以宣威县生产的宣威火腿最为有名。

(一) 金华火腿(风)腿

火腿的品种,除一般金华火腿外,还有蒋腿、糟腿、风冻腿、竹叶熏腿、风腿等。蒋腿是由于东阳县上蒋村作坊业主蒋雪舫经营的火腿名扬四方而得名;而用竹叶熏烤而成的火腿称竹叶熏腿;用白糖腌制的

称糖腿;用甜酱腌制的称酱腿;将腿形修成月牙形的称月腿;采用风吹冷冻加工的称风冻腿;用前腿加工,呈长方形者称风腿。

1. 金华火腿的加工工艺

(1) 加工时间。最宜在立冬至立春加工。腌制于初冬者为早冬腿;腌制于隆冬者为正冬腿;腌制于立春以后者为早春腿;腌制于春分以后者为晚春腿。

(2) 选料。严格掌握鲜腿规格标准。鲜后腿(净腿)每只重量为9-16市斤。要薄皮细脚、腿心丰满、无伤残、血清毛净、肉质新鲜、凉透无异味。经过肉检合格。公、母、病、伤及黄膘猪的腿一律不得作加工原料。鲜腿堆放要摊开,不得叠堆。原料加工不过夜。加工厂内外要严格清扫消毒。

(3) 鲜腿整修(修活刀)。

①将所选鲜腿刮净毛,去尽血污物,勾去乌脚壳。

②将腿修成“竹叶”形,做到修整龙眼骨(即股骨与坐骨之间的关节)不露眼;斩平背脊骨(即荐椎骨,留一节半左右)不“塌鼻”不脱臼。“开面”要在锯子骨(后腿胫骨部位)中间将皮层划成半月形,不伤肉。除去表面油膜。挤出血管中污血。通腿修整要去净毛、做到屁股净、腿头净。

(4) 腌制。

①用盐量掌握在每百市斤鲜腿7~8市斤,在正常气温下,一般分六次用盐,分次间隔时间为:1、2、7、13、20、27天;每10市斤净腿的分次用盐量为:1两半、4两、1两半、半两(十两制)。复盐时应

其它条件或贮存库中的其它物理条件。

本国际标准中所作出的指导并不是可绝对运用在各种情况下的。有关人员完全可以根据不同的品种,不同的气候条件等因素作出必要的修改补充。

此外,本国际标准并没有考虑到园艺学方面所起的作用。也没有提到在贮存期的损耗问题。生态因素以及农业技术方面的因素的重要性是肯定的,但它们所产生的影响尚未被很好地了解。此外,许多最常

见的有关蔬菜生理学方面存在的紊乱因素的起因也尚未搞清楚。因此看来在这二点上制订国际标准尚有困难。

由于西红柿是有生命的物质而且差别很大,因此有可能受到各种限制。对本资料中所提及的一些建议的应用,有可能避免在贮存期中的大量浪费并使在大部分情况下能够实现满意的贮存结果。

王祥根译 陈祖荫校