

**ЕВРАЗИЙСКИЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ
И СЕРТИФИКАЦИИ (ЕАСС)**

**EURO-ASIAN COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY
AND CERTIFICATION (EASC)**



**МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ
СТАНДАРТ**

**ГОСТ
31001—
2002
(ИСО 6949:1988)**

ФРУКТЫ И ОВОЩИ

**Принципы и технологические приемы хранения
в регулируемых газовых средах**

(ISO 6949:1988, MOD)

Издание официальное

**НИФТР и СТ ЦСМ при МЭиФ КР
РАБОЧИЙ
ЭКЗЕМПЛЯР**

Зарегистрирован

№ 5381

" 27 " июня 2006 г.



Минск

Евразийский совет по стандартизации, метрологии и сертификации

Предисловие

Евразийский Совет по стандартизации, метрологии и сертификации (ЕАСС) представляет собой региональное объединение национальных органов по стандартизации государств, входящих в содружество Независимых Государств. В дальнейшем возможно вступление в ЕАСС национальных органов по стандартизации других государств.

Цели, основные принципы и основной порядок проведения работ по межгосударственной стандартизации установлены ГОСТ 1.0-92 "Межгосударственная система стандартизации. Основные положения" и ГОСТ 1.2-97 "Межгосударственная система стандартизации. Стандарты межгосударственные, правила, рекомендации по межгосударственной стандартизации. Порядок разработки, принятия, обновления и отмены".

Сведения о стандарте

1 **РАЗРАБОТАН** Межгосударственным техническим комитетом по стандартизации МТК 247 «Хранение сельскохозяйственных пищевых продуктов»

2 **ВНЕСЕН** Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии Российской Федерации

3 **ПРИНЯТ** Евразийским Советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол № 22-2002 от 6 ноября 2002 г.)

За принятие проголосовали:

Краткое наименование страны по МК (ИСО 3166) 004-97	Код страны по МК (ИСО 3166) 004-97	Сокращенное наименование национального органа по стандартизации
Армения	AM	Минторгэкономразвития
Беларусь	BY	Госстандарт Республики Беларусь
Казахстан	KZ	Госстандарт Республики Казахстан
Кыргызстан	KG	Кыргызстандарт
Молдова	MD	Молдова-Стандарт
Российская Федерация	RU	Ростехрегулирование
Таджикистан	TJ	Таджикстандарт

4 Настоящий стандарт является модифицированным по отношению к международному стандарту ИСО 6949:1988 «Фрукты и овощи. Принципы и технологические приемы хранения в регулируемых газовых средах» (ISO 6949:1988 «Fruits and vegetables. Principles and techniques of the controlled atmosphere method of storage»).

Степень соответствия – модифицированная, MOD

Настоящий стандарт идентичен ГОСТ Р 50421–92 (ИСО 6949 - 88) «Фрукты и овощи. Принципы и технологические приемы хранения в регулируемых газовых средах», который продолжает действовать в Российской Федерации в качестве национального стандарта.

5 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

Информация о введении в действие (прекращении действия) настоящего стандарта и изменений к нему на территории указанных выше государств публикуется в указателях национальных (государственных) стандартов, издаваемых в этих государствах.

Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в указателе (каталоге) "Межгосударственные стандарты", а текст изменений – в информационных указателях "Межгосударственные стандарты". В случае пересмотра или отмены настоящего стандарта соответствующая информация будет опубликована в информационном указателе "Межгосударственные стандарты".

Исключительное право официального опубликования настоящего стандарта на территории указанных выше государств принадлежит национальным (государственным) органам по стандартизации этих государств

СОДЕРЖАНИЕ

	С.
Введение	
1. Область применения	1
2. Типы регулируемых газовых сред	1
3. Способ регулирования газовой среды	2
4. Камеры для хранения в регулируемой газовой среде	3
4.1. Вместимость	3
4.2. Газонепроницаемость	3
4.3. Выравнивание давления	5
4.4. Испытание на газонепроницаемость	6
4.5. Обнаружение мест нарушения герметичности	7
4.6. Устранение утечек	7
5. Формирование температурных условий и газовой среды	8
5.1. Формирование температурных условий	8
5.2. Формирование газовой среды	8
6. Поддержание состава регулируемой газовой среды	11
7. Операционный контроль	12
8. Операции в конце хранения	12

В В Е Д Е Н И Е

Значительное увеличение периода хранения фруктов и овощей с минимальными потерями тесно связано со скоростью метаболических процессов, протекающих в этих продуктах, а также со скоростью развития патогенных микроорганизмов и физиологических заболеваний.

Применение метода хранения плодов и овощей в охлажденном состоянии, при наличии контроля относительной влажности воздуха в складском помещении, обеспечивает снижение интенсивности дыхания и испарения влаги, а также замедляет развитие некоторых заболеваний.

Однако лучших результатов можно достичь при хранении фруктов и овощей в регулируемых газовых средах, основываясь на поддержании температуры и относительной влажности атмосферы складского помещения при оптимальных значениях.

Хранение продукции в регулирующих газовых средах, при совместном воздействии трех основных факторов (температуры, относительной влажности и состава газовой среды), обычно приводит к снижению ее метаболической активности и позволяет отодвинуть начало этого периода.

Газовая среда с пониженным содержанием кислорода уменьшает скорость выделения этилена, а в сочетании с повышенным содержанием двуокиси углерода — также и воздействие этилена вследствие чего замедляется созревание, сохраняется питательная ценность и товарный вид продукции, а также может быть продлен период ее хранения.

Кроме того, при снижении содержания кислорода и повышении содержания двуокиси углерода может быть замедлено развитие патогенных микроорганизмов и проявление некоторых физиологических расстройств.