

---

ЕВРАЗИЙСКИЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ  
И СЕРТИФИКАЦИИ (EASC)

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

---



МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ  
СТАНДАРТ

ГОСТ  
31000—  
2002  
(ISO 3569:1977)

---

## ФРУКТЫ И ОВОЩИ

Дозаривание после хранения  
в охлажденном состоянии

(ISO 3569:1977, MOD)

Издание официальное



Зарегистрирован

№ 5380

" 27 " июня 2006



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 3659:1977 «Фрукты и овощи. Дозаривание после хранения в охлажденном состоянии» (ISO 3659:1977 «Fruits and vegetables. Ripening after cold storage»).

Степень соответствия – модифицированная, MOD

Настоящий стандарт идентичен ГОСТ Р 50420–92 (ИСО 3659-77) «Фрукты и овощи. Дозаривание после хранения в охлажденном состоянии», 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

Введение	С
1. Область применения .....	1
2. Нормативные ссылки .....	1
3. . Цель дозаривания после хранения в охлажденном состоянии.....	1
4. Рассматриваемые диапазоны температуры .....	1
5. Влияние различных факторов на дозревание после хранения в охлажденном состоянии .....	2
5.1. Влияние физиологического состояния фруктов.....	2
5.2. Влияние температуры хранения .....	2
5.3. Влияние относительной влажности при хранении в охлажденном состоянии .....	2
5.4. Влияние качества фруктов.....	2
6. Оптимальные условия дозаривания после хранения в охлажденном состоянии .....	2
6.1. Помещение для дозаривания.....	2
6.2. Температура.....	3
6.3. Относительная влажность.....	4
6.4. Замена атмосферы .....	4
6.5. Способ хранения .....	4
6.6. Продолжительность обработки.....	4
7. Дополнительные внешние воздействия при дозаривании плодов после хранения в охлажденном состоянии .....	5
7.1. Использование этилена .....	5
7.2. Использование атмосферы, обогащенной кислородом .....	5

## ВВЕДЕНИЕ

Способы дозаривания, описанные в данном государственном стандарте, носят исключительно рекомендательный характер, каждая союзная республика в рамках своих национальных нормативных актов может устанавливать ограничения на применение некоторых операций, указанных в данном документе.

Изложенные способы дозаривания применяют сразу после уборки или после хранения в течение сравнительно продолжительного времени продукции, убранной в состоянии съемной зрелости. Указано, что не следует подвергать дозариванию фрукты и овощи, убранные преждевременно.