

ICS 67.080
B31
备案号: 51439-2016

DB32

江 苏 省 地 方 标 准

DB32/T 2993-2016

杏鲍菇、香菇、平菇和双孢菇保鲜技术规程

The regulation for preservation technology of *pleurotus eryngii*, mushrooms,
pleurotus ostreatus and *agaricus bisporus*

2016 - 09 - 20 发布

2016 - 11 - 20 实施

江苏省质量技术监督局

发 布

目 次

前言 II

1 范围 1

2 规范性引用文件 1

3 采收时间与方式 1

 3.1 采收时间 1

 3.2 采收方式 2

4 预冷 2

5 分级 2

6 包装、标志 2

 6.1 包装 2

 6.2 标志 2

7 运输 2

 7.1 搬运 3

 7.2 运输工具 3

8 保鲜技术 3

 8.1 低温保鲜 3

 8.2 气调保鲜 3

 8.3 检查与记录 3

附录 A（资料性附录） 贮藏标签..... 4

前 言

本标准按GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1 部分：标准的结构和编写》的要求编写。

本标准的附录A 为资料性附录。

本标准由江苏省农业科学院农产品加工研究所提出，并负责起草。

本标准主要起草人：赵江涛、艾玉春、李鹏霞、王毓宁、胡花丽、张雷刚。

杏鲍菇、香菇、平菇和双孢菇保鲜技术规程

1 范围

本标准规定了杏鲍菇、香菇、平菇和双孢菇的适宜采收时间、采收方式、预冷、分级、表面灭菌、包装、运输、库内管理和销售的技术要求。

本标准适用于杏鲍菇、香菇、平菇和双孢菇保鲜。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是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 191-2008 包装储运图示标志（ISO 780: 1997，MOD）

GB 7096-2003 食用菌卫生标准

GB 9687-1988 食品包装用聚乙烯成型品卫生标准

GB/T 12728-2006 食用菌术语

GB/T 23189-2008 平菇

GB/T 23190-2008 双孢蘑菇

BB/T 0043-2007 塑料物流周转箱

NY/T 658-2002 绿色食品 包装通用准则

NY/T 749-2003 绿色食品 食用菌

NY/T 1061-2006 香菇等级规格

DB35/T 504-2003 杏鲍菇

3 采收时间与方式

3.1 采收时间

采收时间按表 1。

表 1 杏鲍菇、香菇、平菇、双孢菇采收时间

品种	成熟度	现蕾	采摘时间
杏鲍菇	7成熟	子实体的菌盖平展，中间下凹，表面稍有绒毛，孢子尚未弹射时	现蕾15d左右
香菇	8成熟	菇盖达7—8分展开，菌盖边缘内卷，内卷的边缘处尚与菌褶相连时采摘。	一般早上采摘
平菇	8-9成熟	菌盖充分展开，但边缘紧收，颜色由深逐渐变浅，下凹部分开始出现白色毛状物	分批采收
双孢菇	8-9成熟	一般在菌盖未超过4厘米、未开伞时采收。	分批采收

3.2 采收方式

一手捏住菇柄，一手用不锈钢刀在菌柄的最下方将菇切下（杏鲍菇、双孢菇等），轻轻放在洁净的筐内码放整齐，以防碰破菌盖。或者握住菌柄基部旋下（香菇等），轻轻放入篓内及时倒在烤筛或席片上，单层摊开。丛生菇成熟不一致时，可用小刀轻轻割下大菇，注意不要割伤小菇。

4 预冷

采摘后应及时预冷，预冷方式可采用冷库预冷、强制冷风预冷和真空冷却等方式，预冷温度为10℃以下，使杏鲍菇、平菇、香菇、双孢菇预冷至5℃以下。

5 分级

采收后杏鲍菇、平菇、香菇、双孢菇进行分级，分级标准参照国家相关规定DB35T 504-2003 杏鲍菇、NY/T 1061-2006 香菇、GB/T 23189-2008 平菇、GB/T 23190-2008 双孢菇，主要根据食用菌色泽、气味、霉烂、破损、虫蛀等，分为商品菇和次菇，商品菇进入包装环节。

6 包装、标志

6.1 包装

杏鲍菇、平菇、香菇、双孢菇多采用内外双层包装。内包装多用食品聚乙烯成型塑料袋密封，外包装材料应坚固、洁净、干燥、无破损、无异味、无毒、无害，便于运输和仓储，卫生指标应符合国家GB/T 9687-1988和NY/T 658-2002的规定。同一包装内的菇类食用菌（杏鲍菇、平菇、香菇、双孢菇等）产品必须是同一等级，不允许混级包装。包装袋内应附产品合格证。

6.2 标志

外包装标志应符合GB/T 191-2008的规定。应标明：产品名称、产品执行标准、等级、质量或数量、规格、生产日期、保质期、生产企业名称、地址等。

7 运输

7.1 搬运

搬运时注意“平抬慢放”，以减少二次或多次机械损伤；运输期间保证菇类食用菌在搬运的稳定，防止出现滑落和倒塌。

7.2 运输工具

菇类食用菌运输工具要清洁卫生、无污染、无杂物；不得与有毒、有害、有异味的物品混运；不得用被有毒、有害、有异味的物品污染过的运输工具运载。中远距离运输（>500km）宜采用冷链运输（2-4℃）。

8 保鲜技术

8.1 低温保鲜

低温保鲜要求按表2。

表2 杏鲍菇、香菇、平菇、双孢菇低温保鲜参数

品种	温度	湿度	保鲜时间
杏鲍菇	2-4℃	80-85%	25d左右
香菇	2-4℃	80%-90%	15d左右
平菇	2-4℃	85%-90%	10d左右
双孢菇	2-4℃	85%-90%	7d左右

8.2 气调保鲜

菇类食用菌（杏鲍菇等）鲜品在2℃~4℃，湿度80%-90%条件下贮存，结合O₂ 2-5%和CO₂ 20-30%，以N₂为主与普通冷藏相比，能延长菇类食用菌贮藏期10-20d，并且能抑制菇类食用菌中营养成分比如多糖、氨基酸、可溶性蛋白的降解。

8.3 检查与记录

贮藏期间每天派人分三次记录冷藏库的温度、湿度，检查冷库机组和气调设备的运转情况；冷藏库内需要每隔 2-3d 随即抽检一次，检查冷藏菇类食用菌（杏鲍菇、平菇、香菇、双孢菇等）的腐烂、衰败等品质变化情况，并做好相关记录。气调库需要每天记录气体配比变化周期和各个机械的运作间隔时间。将出入库的情况做好记录，以备查验，标签制式见附录 A。

附 录 A
(资料性附录)
贮藏标签

菇类品种_____ 采收时间_____ 入库时间_____

贮藏品级_____ 入库质量_____ 验货员_____

库藏记录_____

出库时间_____ 出库质量_____ 发货员_____
