

ICS 65.020.20
B 31
备案号: 31263-2011

DB32

江 苏 省 地 方 标 准

DB32/T 1863-2011

金针菇保鲜技术规范

The Preservation Technology Criterion of Flammulina

2011-08-15 发布

2011-10-15 实施

江苏省质量技术监督局 发布

前 言

本标准遵循GB/T1.1-2009《标准化工作条则 第1部分：标准的结构和编写》的编写规则。

本标准由江苏省农业科学院提出。

本标准由江苏省农业科学院农产品加工研究所起草。

本标准主要起草人：刘红锦、蒋宁、诸永志、刘芳、王道营。

金针菇保鲜技术规范

1 范围

本标准规定了金针菇的采收、原料质量、保鲜技术、包装和运输要求。
本标准适用于鲜销金针菇的保鲜。

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。凡是注明日期的引用文件，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（包括所有修改单）适用于本文件。

- GB 2760-2007 食品添加剂使用卫生标准
- GB 5749-2006 生活饮用水卫生标准
- GB 8868-1988 蔬菜塑料周转箱
- GB 9687-1988 食品包装用聚乙烯成型品卫生标准

3 采收要求

3.1 采菇期

适时采收，不要过早或过迟，宜在菌柄长到11cm以上，菌盖呈半球形，直径1cm~1.2cm，菇体新鲜度好时采收。

3.2 采收方法

宜在低温时采收，避免阳光直射。采收时，一手按住栽培袋（瓶），一手轻抓子实体拔下，去除菌柄所带培养基部分。去除散乱的小菇、死菇、腐根及老化的菌块。同时剔除不适宜储藏的开伞菇、病菇和有病害、虫菇。用于保鲜的金针菇采摘前12h~24h不应喷水。

4 原料质量要求

应符合表1中所规定的I、II级质量要求：≥

表1 金针菇原料分级表

质量等级	菌盖	菌柄长度	色泽	新鲜程度
一级品	菌盖未开伞；直径≤1.3cm	菌柄长14cm~15cm	菇体洁白或黄白色	无腐烂变质现象
二级品	菌盖未开伞；直径≤1.5cm	菌柄长度<13cm	基部黄色至淡茶色	无腐烂变质现象
三级品	菌盖开展；直径≤2.5cm	菌柄长度<11cm	柄下部1/2呈茶色至褐色	无腐烂变质现象
等外品	不属于一、二、三级菇			

5 保鲜技术要求

5.1 保鲜剂

5.1.1 保鲜剂种类

使用保鲜剂应符合GB 2760要求。宜采用焦亚硫酸钠、氯化钙、食盐等，保鲜剂应为食品级。

5.1.2 保鲜剂配方

宜采用如下保鲜剂配方：

5.1.2.1 0.05%的焦亚硫酸钠溶液。

5.1.2.2 0.5%~1%的食盐溶液。

5.1.2.3 0.2%食盐液和0.1% 氯化钙的混合溶液。

5.2 常温保鲜

5.2.1 鲜金针菇漂洗后用0.05%焦亚硫酸钠溶液浸泡10min~20min。捞起、沥干，用塑料袋密封包装。在室温下可贮存6d~10d。

注：食用或深加工时，应使用符合GB 5749要求的水或浓度 0.5×10^{-6} 的柠檬酸溶液将菇体漂洗干净。

5.2.2 鲜金针菇用0.5%~1%的食盐水浸泡15~30min，捞起、沥干。用无毒塑料袋密封包装。室温可保鲜3~5天。

5.2.3 鲜金针菇浸泡于0.2%食盐液和0.1% 氯化钙的混合溶液，要求菇体浸入液面以下30 min，捞出沥干分装塑料袋中，室温可保鲜3d~5d。

5.2 冷藏保鲜

5.2.1 预处理

应使用符合第3章和第4章要求的原料，按表1规定分级，除去杂质，用符合GB 5749 要求清水洗涤，洗后捞出待用。应在阴凉避光处进行，宜在预冷间进行。

5.2.2 控湿

采用风吹或离心机内进行脱水，金针菇应菇体表面呈干燥状，菇体水分至70%~80%。

5.2.3 预冷

经过上述处理的金针菇应采用风冷（0℃~1℃）预冷至储藏所需温度。

5.2.4 储藏

5.2.4.1 保鲜包装

采用聚乙烯材料塑料袋，宜厚度为0.03mm，应满足GB 9687要求。每袋可按不同规格装入100g~500g金针菇，或按客户需求包装。

5.2.4.2 减压

包装封口时减压(宜用减压封口机，可同步减压封口)。宜减压至300 mmHg~600 mmHg。

注：也可在减压同时冲入10%的CO₂来延长储藏时间。

5.2.4.3 入库

减压后的金针菇应立即入库，塑料袋应菌盖朝上竖立摆放，放入符合GB 8868要求的塑料框后入库。堆放时，货垛宜距离墙壁30cm以上，垛与垛之间，垛内各容器之间都应留有适当的空隙。垛与房顶或与冷风出口之间宜留有80cm的空间层。

5.2.4.4 储藏条件

宜在4℃~5℃温度下储藏。

5.2.5 出库

出库后时应缓慢升温，以防菇体劣变；应轻拿、轻放，避免损伤菇体。

6 包装

宜采用泡沫塑料制成的专用保鲜箱，外用瓦楞纸加工的纸箱。包装箱上应有不能倒置标识。

7 运输

7.1 为保证金针菇的品质最好采用冷藏车运输，温度、相对湿度和通风换气等要求与贮藏条件基本一致。

7.2 不得与其他污染或异味的物品混放运输。

7.3 装卸时应轻搬轻放，严防机械损伤，不得使用有损包装的工具。装卸时应防淋防晒，必要时采取相应的防护措施。
