

ICS65.020
B39
备案号：37055-2013

DB32

江苏省地方标准

DB32/T 2278-2012

食用菌类辐照保鲜技术规范

Technical specifications for irradiation preservation of edible
mushrooms

2012-12-28 发布

2013-02-28 实施

江苏省质量技术监督局 发布

前 言

本标准按照GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》进行编制。

本标准由江苏省农业科学院提出。

本标准主要起草单位：江苏省农业科学院。

本标准主要起草人：冯敏、朱佳廷、杨萍、王德宁、顾贵强、王玲、李澧。

食用菌类辐照保鲜技术规范

1 范围

本标准规定了食用菌类辐照保鲜技术规范的术语和定义、要求、辐照工艺和运输、贮存、货架期。本标准适用于食用菌鲜品的辐照抑制后熟（开伞）和保鲜。

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 7718-2011 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB/T 18524-2001 食品辐照通用技术要求

JJG 591-1989 γ 射线辐射源（辐射加工用）标定规程

3 术语和定义

GB/T 18524确定的以及下列术语和定义适用于本标准。

3.1

最低有效剂量 minimum effective dose

达到食用菌辐照抑制后熟（开伞）和保鲜目的的最低吸收剂量。

3.2

最高耐受剂量 maximum tolerance dose

不影响食用菌食用品质和功能特性的最高吸收剂量。本标准中指食用菌辐照抑制后熟、抑制破膜开伞和保鲜的吸收剂量上限值。

3.3

剂量不均匀度 dose uniformity ratio

同批产品箱中最大吸收剂量和最小吸收剂量之比，即 $U=D_{\max}/D_{\min}$ 。

4 要求

4.1 原料要求

具有鲜食用菌正常的商品外形及固有的色泽、香味，无酸、臭、霉等异味，无虫蛀、无霉烂。水分含量应不大于90%。

4.2 包装

用于产品包装的容器如箱、筐等应按产品的大小规格设计，同一规格应大小一致，牢固、清洁、干燥、无污染、无异味，内壁无尖突物，纸箱无受潮、离层现象。应符合GB 7718和GB/T 18524-2001中附录B的规定。

5 辐照工艺

5.1 辐照源

按GB/T 18524-2001中第4章及国家有关规定执行。

5.2 辐照时期

应在食用菌采收后4小时内进行辐照处理。

5.3 辐照剂量

食用菌抑制后熟、保鲜最低有效剂量 1.0 kGy，最高耐受剂量 2.0 kGy。

5.4 辐照要求

产品箱中最小剂量应不小于最低有效剂量，最大剂量应不大于最高耐受剂量。同批产品箱中吸收剂量分布的不均匀度应小于1.5，应符合JJG 591的规定。

按GB/T 18524-2001中第7章规定，本产品不允许重复辐照。

6 运输、贮存、货架期

6.1 运输

运输产品时应避免日晒、雨淋、挤压、机械损伤，防止内外包装破损，不应与有毒、有害物品或有异味的物品混装运载。

6.2 贮存

辐照后食用菌应在0℃~4℃低温下贮存，注意防霉、防潮。不得与有毒、有害、有异味、易挥发的物品同处混存，防止交叉污染。

6.3 货架期

在符合本标准的贮存条件下，辐照后产品货架期为10天。
