

香菇干燥技术规程

Technical code of practical for drying of lentinus edodes

地方标准信息服务平台

2024-09-06 发布

2024-10-06 实施

前 言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本文件由内蒙古自治区果蔬标准化技术委员会（SAM/TC 25）归口。

本文件起草单位：内蒙古自治区农牧业科学院、内蒙古自治区农牧业技术推广中心、内蒙古农业大学、克什克腾旗农牧局、扎兰屯市农村经营服务中心。

本文件主要起草人：于传宗、穆宗杰、于凤玲、庞杰、鲍红春、赵宏宇、李小雷、狄洁增、李亚娇、王海燕、肖强、贾文姝、张慧、刘丽萍。

地方标准信息服务平台

香菇干燥技术规程

1 范围

本文件规定了香菇干燥过程中的干制、水分检测、包装等技术要求。
本文件适用于生产、销售的香菇干燥。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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 12533 食用菌杂质测定
- GB/T 34344 农产品物流包装材料通用技术要求
- GB/T 38581 香菇

3 术语和定义

GB/T 38581界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

香菇 *lentinus edodes*

隶属真菌界(Fungi)、担子菌门(Basidiomycota)、伞菌纲(Agaricales)、脐菇科(Omphalotaceae)、小香菇属(Lentinula)一类大型真菌。

3.2

杂质 *extraneous matters*

除香菇以外的异物。

[来源：GB/T 38581-2020, 3.7)

4 干制

4.1 预处理

将香菇按不同等级归类放置，剪除菌柄基部，留存1 cm~3 cm。采收后10 h内干制为宜，如不能及时干制，则需要用浅盘（高度不超过15 cm塑料筐）放入冷风库进行过夜，冷藏温度4℃~6℃。

香菇干制前应菌盖朝上，菌柄朝下摆放，均匀单层摆放在大型托盘或者晾干床上。

4.2 干制方式

4.2.1 日晒干燥

天气晴朗可直接晾晒，每隔24 h翻动一次。根据天气预报信息在下雨之前及时收起或用防水材料遮盖。在无露水情况下不需要每天收起；如有露水，则需要每天收回室内或用塑料薄膜遮盖，次日天气晴朗的上午10点后打开遮盖物。

4.2.2 烘烤干燥

4.2.2.1 烘干设备

采用烘干箱或烘干室，在烘干箱（室）摆放多层大型托盘，每层间距不应低于15 cm。

4.2.2.2 温度控制

起始温度应控制在30℃~35℃，以后每隔3 h~4 h升温5℃；然后升温至50℃，维持15 h~25 h；最后升温至60℃~65℃，烘干1 h~3 h。含水量达到35%~40%时，每隔1 h换气10 min，换气标准为10 min内实现整个烘干箱（室）内空气流通一次。

4.2.3 晒烤结合

将香菇在通风干燥的晒垫上或楼板上晾干表层水分，也可以晴天先将香菇晒至半干，再及时转入火力烘烤至全干。

5 水分检测

5.1 取样

将实验室样品均匀平铺成方形，用对角线定位法或四分法取样100g。用样品磨碎机粉碎，过20目分样筛，立即装于样品瓶中。

5.2 分析步骤

称取两份平行试样，每份约2 g，精确至0.001 g，置于恒重的铝盒中，移入135℃±2℃的烘箱里，打开铝盒盖，关烘箱门，待温度回升到135℃，开始计时。2 h后，打开烘箱门，盖好铝盒，取出，放在干燥器里冷却至室温，称重。

$$x = \frac{m_1}{m} \times 100 \dots\dots\dots (1)$$

式中：

- x ——试样中水分，%；
- m₁——水分的质量，单位为克（g）；
- m ——式样的质量，单位为克（g）；

5.3 允许差

测定结果以平行测定的算数平均数表示，保留小数点后一位。
平行测定结果的绝对差值不大于0.002。

6 包装

6.1 材料要求

选择无杂质的香菇干品进行包装，包装材料和杂质测定按照GB/T 34344、GB/T 12533的要求执行。

6.2 净含量要求

净含量应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，单位包装中净含量的允许误差范围为5%。

6.3 标识要求

包装上应有明显的标识，内容包括：产品名称、等级、保质期等。标注内容要求字迹清晰、完整、规范。

地方标准信息服务平台