

平菇全产业链标准综合体
第5部分：平菇采收及冷藏保鲜技术规程

地方标准信息服务平台

2024-11-07 发布

2025-02-06 实施

目 次

前言 II

1 范围 1

2 规范性引用文件 1

3 术语和定义 1

4 采收方法 1

5 质量要求 2

6 冷藏保鲜 2

7 运输 3

8 档案管理 3

地方标准信息服务平台

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。

本文件是DB41/T 2774《平菇全产业链标准综合体》的第5部分。DB41/T 2774已经发布了以下部分：

- 第1部分：平菇菌种生产技术规程；
- 第2部分：平菇培养料制备技术规程；
- 第3部分：平菇菌袋生产技术规程；
- 第4部分：平菇出菇管理技术规程；
- 第5部分：平菇采收及冷藏保鲜技术规程。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由河南省农业农村厅提出。

本文件由河南省经济作物标准化技术委员会（HN/TC 31）归口。

本文件起草单位：新乡市农业科学院、河南科技学院、河南省农业科学院食用菌研究所。

本文件主要起草人：靳荣线、邹明、鲁欣欣、徐鹏亮、李峰、张朝晖、张广、王振河、刘翼成、夏彦莉、马海涛、张瑞平、张亚南、王昱峰。

地方标准信息服务平台

平菇全产业链标准综合体

第5部分：平菇采收及冷藏保鲜技术规程

1 范围

本文件规定了平菇的采收方法、质量要求、冷藏保鲜、运输和档案管理。
本文件适用于平菇采收及冷藏保鲜。

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 5737 食品塑料周转箱
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 12728 食用菌术语
- GB/T 23189 平菇

3 术语和定义

GB/T 12728界定的术语和定义适用于本文件。

4 采收方法

4.1 采前准备

采收人员应保持个人卫生，采前修剪指甲、清洗双手、戴上干净卫生手套。

4.2 采前要求

出菇棚（或室）内平菇生长温度适宜，空间空气相对湿度维持在85%~90%，光照强度100 lx~300 lx，二氧化碳浓度0.06%~0.08%，采收前2 h~3 h不应向子实体表面喷水。

4.3 采收时间

平菇菌盖边缘内卷、即将展平时采收，也可根据市场需求适时采收。

4.4 采收容器

采收后应放置于塑料周转筐内。塑料周转筐应干净卫生、底部平整、内壁光滑，质量应符合GB/T 5737的规定。

4.5 采收方式

采收时可整丛采收，一手轻按料面，一手捏住菌柄，将菇旋转扭下，轻拿轻放于塑料周转筐内。

4.6 采后管理

一茬菇采收后，应及时清除料面残留菌根和死菇。养菌5 d~7 d后，进行下一茬催菇管理。若菌袋水分不能满足出菇要求时给菌袋补水。

5 质量要求

5.1 外观

具有平菇应有的新鲜状态，无外来水分，质量应符合GB/T 23189的规定。

5.2 感官

根据采收平菇菌盖直径、菌柄长度和菌褶密度，将其分为小平菇、中平菇和大平菇3种类型。小、中平菇感官应符合表1的规定，其余的为大平菇。

表 1 感官

指标	小平菇	中平菇
菌盖直径/cm	3~5	5~8
菌柄长度/cm	2.0~3.0	3.0~4.0
菌褶密度/片	15~17	13~15
菌盖厚度/cm	1.1~1.3	
菌柄直径/cm	1.5~2.0	
朵型	紧凑、覆瓦状	
菌盖颜色	黑色或同等颜色，灰白色或白色	
菌肉质度	硬	

5.3 检验方法

肉眼观察平菇颜色、形状；手感菌肉质度。用量具测量菌盖、菌柄直径、厚度及长度，统计菌盖中心位置1 cm内菌褶片数。

5.4 抽样检测

同一批次作为一个检验批次，随机抽样检测，质量误差不超过5%。每批次留样1 kg，冷藏保存3 d~5 d。

6 冷藏保鲜

6.1 入库

平菇入筐后，采用雾喷使菌盖表面覆盖一层水膜，水质应符合GB/T 5749的规定。入库前应检查冷藏库设施设备运行状况，对库房和器具进行清洗和消毒。入库时应按类别、日期等分批分量入库，通常每次入库量不应超过库容量的30%，待温度稳定后再入库下一批，每一批产品入库时应挂牌分类。

6.2 摆放方法

筐与筐堆叠成排，在冷藏库内由里至外次序摆放，筐顶部预留5 cm~8 cm高度，高度低于风机出风口，排与排之间留5 cm~8 cm，用于通风排湿。调节冷库温度-3℃~0℃，保持平菇温度在-1℃左右。保鲜时间不宜超过7 d。

6.3 出库

出库时应遵循先进先出的原则，一次性出库所有平菇时应及时进行库房清理、清洗、消毒。

7 运输

采用冷链运输，保持平菇温度在-1℃左右；运输时轻装、轻卸，避免机械损伤。

8 档案管理

入库时，应详细记录产品来源、类别、数量、入库时间、抽样检测报告等资料；出库时，应详细记录出库时间、数量、类别、产品去向等资料。档案资料应专人负责。档期保留3年以上，以备查阅。

地方标准信息服务平台