

DB 1308

承 德 市 地 方 标 准

DB 1308/T 372—2025

香菇晒干技术规程

2025-01-06 发布

2025-01-15 实施

承德市市场监督管理局 发布

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。

本文件由承德市农业农村局提出并归口。

本文件起草单位：平泉市食用菌产业发展中心、平泉市文静食用菌种植专业合作社。

本文件主要起草人：孙光辉、张永峰、聂瑞、郭惠杰、蔡泉、聂建杰、罗民、张亚红、李宝文、杨晓燕、于海超、王玉峰、范秀芳、高远、唐丽丽。

香菇晒干技术规程

1 范围

本文件规定了香菇晒干技术的晒干场所、加工流程、操作方法以及档案记录等内容。
本文件适用于香菇的晒干加工。

2 规范性引用文件

本文件没有规范性引用文件。

3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4 晒干场所

4.1 晒干棚建设

4.1.1 选择地势平坦、空间开阔、通风良好、光照充足、交通方便、排水顺畅的地块建设晒干棚。

4.1.2 使用镀锌钢管或椭圆钢搭建晒干拱棚，棚室跨度 ≥ 6 m，脊高 ≥ 2.5 m。如棚室跨度 ≥ 8 m时，中间要安装立柱，棚长依地势而定，棚门宽和高各 ≥ 2.3 m，便于车辆出入。棚上覆盖一层塑料布，在四周距地面 1.5 m 的位置用卡槽固定，棚两侧使用卷膜器卷放塑料布，地面设置围挡，可用 0.3 m~0.4 m 的塑料围挡或砌砖 2~3 层挡雨挡尘。

4.1.3 棚室地面适当振压处理，保持地面平整洁净，防止尘土飞扬。

4.1.4 在棚内使用镀锌钢管安装 3~4 排晾晒床，一般宽 1 m 左右，长根据棚长设计，架间过道 ≥ 1 m，床高 ≥ 0.9 m，便于车量出入和操作；也可将晾晒床设置 2 层，第一层距地面 ≥ 0.5 m，层间距不低于 1.5 m。晾晒床建好后可直接铺设固定的不锈钢网、塑料网，也可以摆放不锈钢筛、竹筛等用于晾晒。

4.1.5 未搭建晾晒床的，地面处理好后铺一层塑料布或无纺布和遮阳网直接作为晾晒场地。

4.2 设施设备

有条件的可在棚室内安装风机、吊扇等通风设备。

5 加工流程

晾晒前准备→处理→上筛（网）→晾晒→检验→分级包装→贮藏。

6 操作方法

6.1 晾晒前准备

对成熟的香菇及时采收，并适采收量及天气状况，对不能及时晾晒的放入保鲜库储存。

6.2 处理

对需要晾晒的香菇按市场要求剪掉菇根，菇体上有保水膜等杂质的清除干净。

6.3 上筛（网）

将处理好的香菇排放于筛（网）上，菇面朝上为宜。

6.4 晾晒

6.4.1 自然晾晒。晴天将棚两侧的塑料布卷起通风，可结合风机和吊扇加大排湿。根据天气变化在雨水到来之前放下塑料布，防止浸湿香菇。

6.4.2 晾晒至菇体表面不粘手时即可翻动菇体，间隔 2 h~3 h 翻动一次，使之不粘筛（网）和菇体不互粘。

6.5 检验

晒干香菇含水量以18%左右为宜。采用感观检验，用指甲顶压菇腿，以稍留指甲痕为适宜。

6.6 分级包装

将晒好的干品按市场要求分级包装。

6.7 贮藏

包装好的待销售干香菇放置保鲜库中保存为宜，也可放置在干净卫生、防雨、防潮、防晒、防鼠的通风库中贮藏，定期检查。

7 档案记录

建立香菇晒干加工档案，详细记录加工过程主要技术指标，并归档保存。
