

DB21

辽宁省地方标准

DB21/T 3977—2024

香菇采收干制技术规程

Technical regulations for harvesting and drying of *Lentinus edodes*

地方标准信息服务平台

2024-06-30 发布

2024-07-30 实施

辽宁省市场监督管理局

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。

请注意本文件某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别这些专利的责任。

本文件由辽宁省农业农村厅提出并归口。

本文件起草单位：沈阳农业大学、葫芦岛农函大玄宇食用菌野驯繁育有限公司、北京市食品科学研究院、辽宁省农业发展服务中心。

本文件主要起草人：辛广、边媛媛、李斌、王娅飞、冯瑶、李昀婷、侯振山、孙勇、夏榕嵘、马世宇、马野、吕萍、辛绪红、潘松。

本文件发布实施后，任何单位和个人如有问题和意见建议，均可以通过来电和来函等方式进行反馈，我们将及时答复并认真处理，根据实际情况依法进行评估及复审。

归口管理部门通讯地址：辽宁省农业农村厅（沈阳市和平区太原北街2号），联系电话：024-23447862。

文件起草单位通讯地址：沈阳农业大学食品学院（沈阳市沈河区东陵路120号），联系电话：024-88487161。

地方标准信息服务平台

香菇采收干制技术规程

1 范围

本文件规定了香菇干制技术的采收、鲜品质量要求及分级、干制、加工记录等内容。
本文件适用于香菇（鲜品）的采收与干制。

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 4806.7 食品安全国家标准 食用接触用塑料材料及制品
- GB/T 12728 食用菌术语
- GB/T 38581 香菇
- NY/T 1061 香菇等级规格
- NY/T 4284 香菇采后储运技术规范

3 术语及定义

GB/T 12728 界定的术语和定义适用于本文件。

4 采收

4.1 时期

应在菌盖边缘内卷，内卷的边缘处尚与菌褶相连、内菌幕完好未破裂时，及时采收。

4.2 方法

采摘时用手指捏住菇柄基部，左右转动轻轻拧下子实体，放入洁净干燥、不易破损的容器内。

4.3 要求

应符合 NY/T 4284 的要求。

5 鲜品质量要求及分级

5.1 质量要求

应符合 NY/T 4284 的要求。

5.2 分级

可采用人工或机械分级。分级标准应符合NY/T 1061的要求。

6 干制

6.1 烘干房清理

干制前对烘干房、包装材料、工具等进行清扫和通风。聚乙烯塑料材料应符合GB/T 4806.7的要求。

6.2 方法

宜采用四段式烘干法。

6.3 操作工艺

6.3.1 第一阶段，初步干燥期。烘干温度35℃，时间3 h~4 h。

6.3.2 第二阶段，恒速干燥期。烘干温度40℃~50℃，时间3 h~6 h。

6.3.3 第三阶段，干燥后期。烘干温度50℃~60℃。

6.3.4 第四阶段，完全干燥期。烘干温度60℃~65℃，时间3 h~6 h。

6.4 质量要求

干品菌帽颜色呈褐色、黄褐色、棕色或茶色，含水量≤13%，其它质量指标应符合GB/T 38581的要求。

7 加工记录

应详细记录子实体采收、干制过程中所采取技术措施等内容，归档保存2年以上。