

DB21

辽 宁 省 地 方 标 准

DB21/T 3992—2024

黑木耳采收干制技术规程

Technical regulations for harvesting and drying of *Auricularia heimuer*

地方标准信息服务平台

2024-07-30 发布

2024-08-30 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、辽宁省微生物科学研究院。

本文件主要起草人：辛广、潘松、王娅飞、李斌、马世宇、王洪奇、冯瑶、杨瑞雨、惠琳、侯振山、夏榕嵘、李昀婷、朱嘉奕、任洪利、乔奕瑾。

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

黑木耳采收干制技术规程

1 范围

本文件规定了黑木耳干制技术的采收、干制、加工记录等内容。
本文件适用于黑木耳（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 4455 农业用聚乙烯吹塑棚膜
- GB/T 6192 黑木耳
- GB/T 12728 食用菌术语
- NY/T 1838 黑木耳等级规格

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

宜在耳片直径生长至 3 cm~5 cm，耳片下垂且颜色由深褐色转浅、腹面开始产生白色孢子时进行采收。

4.2 方法

采摘时宜一手拿住菌棒，另一手拇指和食指捏住耳片向斜下方 45°迅速摘下，放入洁净干燥、不易破损的容器内。

4.3 要求

采收前一天应停止喷水；采收人员应穿戴洁净的工作服、帽及口罩；采大留小，保持每次采收耳片规格基本一致。

5 干制

5.1 干制前准备

5.1.1 搭建晾晒棚

棚顶宜采用透光率高的塑料膜，脊高 2.5 m~3 m。塑料膜的质量应符合 GB/T 4455 的要求。

5.1.2 摆放晾晒架

晾晒架宜采用宽 1.5 m~2 m，距地面高 50 cm~80 cm，可摆放 1 层~2 层，层格间隔 50 cm~80 cm。

5.2 分级

符合 GB/T 6192 质量要求的鲜品，可采用人工或机械进行挑选分级。分级标准应符合 NY/T 1838 的要求。

5.3 方法

宜采用自然干制。在晾晒架上铺晒鲜品黑木耳，耳片朝上、耳根朝下，厚度 5 cm~8 cm，定期翻动，每日 3 次~4 次。

5.4 质量要求

干品耳正面纯黑褐色，有光泽，耳背面略呈灰白色，含水量 $\leq 12\%$ ，其它质量指标应符合 GB/T 6192 的要求。

6 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。