

DB52

贵州省地方标准

DB52/T 1444—2019

冬荪烘干技术规程

Technical regulations for Dong Sun heat-drying

2019 - 11 - 11 发布

2020 - 01 - 01 实施

贵州省市场监督管理局

发布

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 主要设备 1

5 原料要求 1

6 烘干 2

7 包装、运输和贮存 3

附录 A（资料性附录） 冬荪图片 4

前 言

本标准按照GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》给出的规则起草。

本标准由贵州省农作物品种资源研究所提出。

本标准由贵州省食用菌标准技术委员会归口。

本标准起草单位：贵州省农作物品种资源研究所、贵州乌蒙菌业有限公司、大方县丽军林下种植中药材专业合作社、德江县绿通天麻发展有限公司、贵州利康农科技有限公司、贵州省食用菌育种重点实验室、黔西南州利康科技发展有限公司。

本标准主要起草人：桂阳、朱国胜、杨通静、张光文、刘宏宇、龚光禄、潘成、黄万兵、王万军、卢颖颖、刘鹏、王沁、张丽娜、陈娅娅，胡腾文

冬荪烘干技术规程

1 范围

本标准规定了冬荪烘干品的主要烘干设备、原料要求、烘干过程、包装、运输和贮存。
本标准适用于贵州省范围内的冬荪烘干技术及其管理。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是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 2763 食品中农药最大残留限量标准

GB 4806.7 食品接触用塑料材料及制品

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB/T 34318 食用菌干制品流通规范

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

冬荪 Dong sun

冬荪是白鬼笔 *Phallus impudicus*、重脉鬼笔 *Phallus flavocostatus* 和香笔菌 *Phallus fragrans* 的统称（照片见附录 A），又称无裙竹荪，隶属于真菌门（Eumycota）、担子菌亚门（Basidiomycotina）、腹菌纲（Gasteromycetes）、鬼笔科（Phallaceae）、鬼笔属（*Phallus*）。

3.2

冬荪烘干品 heat-drying products of Dong sun

以鲜冬荪的菌盖和菌柄为原料，经预处理、烘干等工艺制成的产品。

4 主要设备

烘干机或烘干房。

5 原料要求

冬荪成熟子实体菌盖和菌柄，干净、米白、形态完整。符合GB 2763的规定。

6 烘干

6.1 烘干流程

清洗→沥干→分类装料上架→烘干→卸料、去杂→分级

6.2 清洗

6.2.1 脱盖

在种植地用手分别捏住菌盖及菌柄，轻轻左右旋转，使菌盖与菌柄分离，将菌盖与菌柄分别放置于框中。

6.2.2 去托

用手分别捏住菌柄及菌托，轻轻左右旋转，将菌托放置于框中。

6.2.3 菌盖清洗

用65℃~70℃的热水刚漫过菌盖，浸泡1 h~2 h，再用清水冲洗孢子，沥干水份。清洗用水应符合GB 5749中生活用水规定。

6.2.4 菌柄清洗

用卫生干净的湿布擦去菌柄表面的少量孢子。

6.3 沥干

将清洗后的鲜冬菇采用自然沥干或机械风干，直至无水珠滴出。

6.4 分类装料上架

将不同品种、按菇体大小、含水量不同进行分级，把菌盖套在菌柄顶端。根据烘干房循环风的方向，把含水量高，菇体大的鲜菇体置于进风口，然后依次向出风口排，单层摆放。

6.5 烘干

6.5.1 烘干初期（排湿）

烘干初期温度为55℃~60℃，烘房湿度为30%，非智能的设备开启强排风，维持烘干1.5 h~2 h，鲜品失去水份35%~50%。如有部分菌体相互粘连，可翻动分开菌体。应注意通风排湿。

6.5.2 烘干后期

烘干后期把温度降至约45℃，湿度为20%~30%，维持6 h~10 h，不同设备烘干时间不一样，不同的装样量时间不一样。烘干的成品，含水率≤13%，菇体较脆、干，菌柄、菌盖饱满，颜色米白或白色。

6.6 卸料、去杂

将冬菇干品从烘盘中取下，去除残附着的少量孢子，部分菌托等杂质。

6.7 分级

按照大小，色泽、单朵花重量等分级，见表1。

表1 冬荪不同品种产品分级要求

项目		级别	菌柄+菌盖长度，≥，cm	柄粗细，≥，cm	色泽	单花重（柄+盖），g	霉变、虫蛀荪	水份，≤，%	气味
1	白鬼笔（大杆）	特级	20.0	3.0	米白	7.0	无	13	冬荪特有香味，无异味
		一级	15.0	2.0	米白	5.0			
		二级	10.0	1.5	灰白，不均匀	3.0			
	白鬼笔（中杆）	特级	18.0	2.0	米白	4.0			
		一级	14.0	1.5	米白	3.0			
		二级	10.0	1.2	灰白，不均匀	2.0			
2	重脉鬼笔	特级	18.0	2.0	浅黄	4.0			
		一级	15.0	1.8	浅黄	3.0			
		二级	12.0	1.6	暗黄	2.0			
3	香笔菌	特级	13.0	1.5	白	3.0			
		一级	10.0	1.3	白	2.2			
		二级	7.0	1.0	灰白，不均匀	1.0			

注：柄粗细：指菌柄最宽处直径。

7 包装、运输和贮存

7.1 包装

7.1.1 用于产品包装的容器如：箱、框等需按产品的大小规格设计，同一规格应一致，应牢固、整洁、不得破损和泄露；无污染、无异味、内壁无尖突物，无虫蛀、腐烂、霉变等，纸箱无受潮、离层现象。

7.1.2 按产品的种类、规格分别包装，同一件包装内的产品应摆放整齐紧密。包装材料应符合 GB 4806.7 和 GB/T 34318 的规定。

7.2 运输

运输时轻装、轻卸、避免机械损伤。运输工具要清洁、卫生、无污染物、无杂物。 防日晒、防雨淋、不可裸露运输。不应与有毒害物品，鲜活动物混装混运。运输应符合GB/T 34318的规定。

7.3 贮存

置于通风良好、阴凉低温干燥、洁净卫生，有防潮设备及防虫蛀和鼠咬措施的库房贮存。不应与有毒、有害、有异味的物品混存。

附录 A
(资料性附录)
冬荪图片

A.1 冬荪图片

见图A.1、图A.2、图A.3。



图A.1 香笔菌 (*Phallus fragrans*)



图A.2 白鬼笔 (*Phallus impudicus*)



图A.3 重脉鬼笔 (*Phallus flavocostatus*)

