

团体标准

T/HBSYJ 000X—2022

香菇品质评价规范

Evaluation Specification for Quality of *Lentinula edodes*

征求意见稿

2022-X-XX 发布

2023-X-XX 实施

湖北省食用菌协会 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
3.1 干香菇.....	1
3.2 杂质.....	1
4 取样	1
5 规格	1
5.1 规格的划分.....	1
5.2 允许误差范围.....	2
6 品质评价指标	2
6.1 安全品质.....	2
6.2 菌盖纹理.....	2
6.2 菌盖厚度.....	3
6.3 蛋白质.....	3
6.4 多糖.....	3
7 香菇品质评价方法	3

前言

本标准按照 GB/T 1.1—2020 给出的规则起草。

本标准由湖北省农业科学院农产品加工与核农技术研究所提出。

本标准由湖北省食用菌协会归口。

本标准主要起草单位：略

本标准主要起草人：略

本标准为首次发布。

香菇品质评价规范

(征求意见稿)

1 范围

本标准规定了香菇品质评价的术语与定义、取样、规格、品质评价指标及评价方法。

本标准适用于干香菇整菇的品质评价。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件，其随后所有的修改单（不包括勘误的内容）或修订版均不适用于本标准。凡是不注日期的引用文件，其最新版本适用于本标准。

GB 2762	食品安全国家标准	食品中污染物限量
GB 2763	食品安全国家标准	食品中农药最大残留限量
GB 5009.3	食品安全国家标准	食品中水分的测定
GB 5009.5	食品安全国家标准	食品中蛋白质的测定
GB/T 12728	食用菌术语	
GB/T 12533	食用菌杂质测定	
GB/T 38581	香菇	
GH/T 1013	香菇	
NY/T 1061	香菇等级规格	
NY/T 1676	食用菌中粗多糖含量的测定	
SN/T 0632	出口干香菇检验规程	

3 术语和定义

GB/T 12533、GB/T 12728、NY/T 1061 和 SN/T 0632 确立的以及下列术语和定义适用于本标准。为了便于使用，以下重复列出了一些术语和定义。

3.1 干香菇 *dried Lentinula edodes*

经过干燥处理的香菇整菇。

[GB/T 38581, 定义 3.6]

3.2 杂质 *foreign matters*

3.2.1 一般杂质 *common foreign matters*

除干香菇以外的一切有机物和无机物。

[GB/T 12533, 定义 2.1]

3.2.2 有害杂质 *detrimental foreign matters*

有毒、有害及其他有碍安全卫生的物质(如人畜毛发、金属、砂石、泥等)。

[SN/T 0632, 定义 3.8]

4 取样

按GB/T 12533规定的方法进行取样。

5 规格

5.1 规格的划分

按照 NY/T 1061 的划分标准，将干香菇分为大、中、小三个规格。各规格的划分符合表 1 的要求。

表 1 干香菇大小的划分

序号	规格	菌盖直径, cm
1	大(L)	>6.0

2	中 (M)	4.0~6.0
3	小 (S)	<4.0

5.2 允许误差范围

规格的允许误差范围按其质量计，允许有 10%的产品不符合该规格的要求。

6 品质评价指标

6.1 安全品质

所有香菇中铅、镉、汞、砷等污染物不得超过 GB 2762 规定的限量；农药最大残留量应符合 GB 2763 的要求。

干香菇中不得含有害杂质，一般杂质按GB/T 12533规定的方法测定，根据表2进行评判。

表 2 香菇安全性评价

序号	一般杂质, %	评价
1	≤0.2	优
2	0.3~1.0	中
3	≥1.0	差

6.2 菌盖纹理

观察干香菇菌盖表面纹理，参照图 1 按最大相似原则确定外观分型。



标引序号说明：

- A—天白花菇；
- B—白花菇 3A；
- C—白花菇 2A；
- D—白花菇 A；
- E—茶花菇；
- F—光面菇；
- G—板菇。

图 1 香菇菌盖表面纹理

确定香菇菌盖纹理后，根据表 3 对香菇菌盖纹理做出评价。

表 3 香菇菌盖纹理评价

序号	香菇菌盖纹理	评价
1	符合 1、2 菌盖纹理标准	优
2	符合 3、4、5 菌盖纹理标准	中
3	符合 6、7 菌盖纹理标准	差

6.2 菌盖厚度

菌盖厚度按照 GH/T 1013 规定方法执行，并根据表 4 对香菇菌盖厚度做出评价。

表 4 香菇菌盖厚度评价

序号	菌盖厚度, cm	评价
1	≥ 0.6	优
2	0.3~0.5	中
3	< 0.3	差

6.3 蛋白质

四分法取香菇子实体，切碎，混匀，用组织研磨仪粉碎后，按照 GB 5009.5 规定的方法测定粗蛋白含量，根据表 5 进行评判。

表 5 香菇蛋白质含量评价

序号	蛋白质, g/100g	评价
1	≥ 28.0	优
2	19.0~27.0	中
3	≤ 18.0	差

6.4 多糖

四分法取香菇子实体，切碎，混匀，用组织研磨仪粉碎，粗多糖含量的测定按照 NY/T 1676 规定的方法执行，根据表 6 进行评判。

表 6 香菇多糖含量评价

序号	多糖, g/100g	评价
1	≥ 8.0	优
2	4.0~7.0	中
3	≤ 3.0	差

7 香菇品质评价方法

香菇品质评价包括安全品质评价、外观品质评价、营养品质评价和功能品质评价四部分。安全品质评价主要包括污染物、农残以及杂质；外观品质评价主要包括香菇菌盖表面纹理和菌盖厚薄；营养品质评价主要为蛋白质含量，功能品质评价为多糖含量，根据单项指标的评价结果分别对香菇安全品质、外观品质、营养品质和功能品质进行特征性描述，形成评价意见。