

T/HAASS

河^{B05}南省农学会团体标准

T/HAASS XXXX—XXXX

香菇全产业链标准综合体 第5部分：香菇分级保鲜技术规程

（征求意见稿）

XXXX - XX - XX 发布

XXXX - XX - XX 实施

河南省农学会 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

4 采收 1

5 剔杂 2

6 分级 2

7 储藏保鲜及运输 3

8 档案管理 3

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。

《河南省香菇全产业链标准综合体》分为8个部分：

- 第1部分：香菇菌种标准化生产技术规范；
- 第2部分：香菇大棚建设技术规范；
- 第3部分：优质香菇标准化管理技术规程；
- 第4部分：香菇棚（室）接种养菌技术规程；
- 第5部分：鲜香菇分级保鲜技术规程；
- 第6部分：香菇热泵烘干技术规程；
- 第7部分：香菇制棒厂建设技术规范；
- 第8部分：香菇产品质量追溯技术规范

本文件是《河南省香菇全产业链标准综合体》第5部分。

本文件由河南省农学会提出并归口。

本文件起草单位：新乡市农业科学院、西峡县食用菌发展中心、辉县市农业农村局、安阳市农业科学院。

本文件主要起草人：李峰、靳荣线、邹明、鲁欣欣、王红云、郭海增、李红梅、王红雨、刘翼成、夏彦莉、马海涛、张玉亭、孙伟、王发科。

香菇全产业链标准综合体

第 5 部分：鲜香菇分级保鲜技术规程

1 范围

本文件规定了鲜香菇分级保鲜技术规程的术语和定义、采收、剔杂、分级、储藏保鲜及运输和档案管理。

本文件适用于河南省鲜香菇的分级保鲜。

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 5009.3-2016 食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB 5009.4-2016 食品安全国家标准 食品中灰分的测定
GB 5009.5-2016 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
GB 5009.124-2016 食品安全国家标准 食品中氨基酸的测定
GB/T 5737-1995 食品塑料周转箱
GB/T 12728-2006 食用菌术语
GB/T 38581-2020 香菇

3 术语和定义

GB/T 12728-2006界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1 硬度

用于表示鲜香菇质地的紧实性，单位以“N”表示。

3.2 弹性

用于表示鲜香菇受挤压后的恢复能力，单位以“mm”表示。

3.3 光面菇

菌盖表面无花纹、光滑的鲜香菇。

4 采收

开伞前采收为宜，应轻拿轻放，放置于塑料周转筐，塑料周转筐质量应符合GB/T 5737-1995的规定。

5 剔杂

剔除毛发、金属、玻璃、砂石、动物排泄物等杂质，无虫蛀、无病斑、无外来水分，质量符合GB/T 38581-2020的相关规定。

6 分级

6.1 分级方法

6.1.1 感官分级

采用分级筛区分菌盖直径大小；肉眼观察颜色、形状、开伞度。

6.1.2 检测分析

用量具测量厚度；用质构仪测定硬度和弹性；水分测量按GB 5009.3-2016规定执行；灰分测量按GB 5009.4-2016规定执行；蛋白质含量测定按GB 5009.5-2016规定执行；氨基酸含量测定按GB 5009.124-2016规定执行。

6.2 花菇分级标准

将花菇分为 3 级，各等级的具体指标应符合表 1 的规定，不符合分级标准的为等级外菇。

表 1 花菇等级指标

指标	特级	1级	2级
色泽	灰白色至白色	灰白色至白色	灰白色
菌盖表面花纹	菇面有明显花纹	菇面有明显花纹	菇面有明显花纹
菌盖形状	圆整	圆整	圆整
菌盖大小/ cm	>6.5	4.5~6.5	3.5~4.5
菌盖厚度/ cm	≥1.5	≥1.0	≥1.0
开伞度/分	<6	<5	<4
含水量/%	<50	<80	<80
氨基酸含量/ g/100 g	-	≥2.5	≥2.5
蛋白含量/ g/100 g	-	≥3.6	≥3.6
灰分含量/ g/100 g	-	≥0.85	≥0.85
硬度/ N	-	75~80	75~80
弹性/ mm	-	≥2.4	≥2.4

6.3 光面菇分级标准

将光面菇分为3级，各等级的具体指标应符合表2的规定，不符合分级标准的为等级外菇。

表 2 光面菇等级指标

指标	1级	2级	3级
色泽	灰白色	灰白色	灰褐色
菌盖表面花纹	无	无	无

指标	1级	2级	3级
菌盖形状	圆整	圆整	圆整
盖大小/ cm	4.5~6.5	3.5~4.5	3.5~6.5
菌盖厚度/ cm	≥1.0	≥1.0	≥1.0
开伞度/分	<5	<4	<5
含水量/ %	≤85	≤85	≤90
氨基酸含量/ g/100 g	≥2.3	≥2.3	<2.3
蛋白含量/ g/100 g	≥3.4	≥3.4	<3.4
灰分含量/ g/100 g	0.8~0.85	0.8~0.85	<0.8
硬度/ N	≥80	≥80	≥80
弹性/ mm	≥2.4	≥2.4	<2.4

6.4 抽样检测

6.4.1 抽样方法

同一批次作为一个检验批次，随机抽样检测，质量误差不超过5%。每批次留样250 g，冷藏保存30 d。

6.4.2 检测方法

同6.1.1和6.1.2。

7 储藏保鲜及运输

7.1 储藏保鲜

7.1.1 储藏

采用冷藏保鲜库进行储藏，将冷库温度调至-0.5 °C~3.5 °C，保持香菇温度在0 °C左右。

7.1.2 保鲜

分级后入筐，筐顶部预留3 cm~5 cm高度，筐与筐堆叠成排，由里至外次序摆放，高度低于风机出风口，排与排之间留5 cm，用于通风排湿。保鲜时间不超过15 d。

7.2 运输

采用冷链运输，保持香菇温度在0 °C左右；运输时轻装、轻卸，避免机械损伤。

8 档案管理

入库时，应详细记录产品来源、等级、数量、入库时间、抽样检测报告等资料；出库时，应详细记录出库时间、数量、等级、产品去向等资料。档案资料应专人负责。