

ICS 65.020.20
CCS B05

DB4213

随州市地方标准

DB4213/T 37—2025

鲜香菇子实体烘干技术规程

Technical regulations for drying fresh *Lentinula edodes* fruit bodies

2025-03-03 发布

2025-04-03 实施

随州市市场监督管理局 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 鲜香菇分级与装盘	1
5 烘干方式	2
6 设施设备	2
7 烘干技术	2
8 质检	3
9 干香菇子实体分级	3
10 包装及贮存	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。

本文件由随州市农业农村局提出并归口。

本文件起草单位：随州市曾都区逸村机械制造有限公司、随州市食用菌协会、随州市标准化与行政许可技术审查中心、随州市蔬菜事业发展中心、随州市公共检验检测中心、随县产业发展服务中心、随县公共检验检测中心。

本文件主要起草人：陈益撑、王琼、陈思璐、许景闻、肖明升、涂明扬、刘浩、闻浩、张祥龙、尚辰、加晓春、孙科、艾雨霏、何林玲、黄夏天

本文件实施应用中的疑问，可咨询随州市农业农村局，联系电话：0722-3317469，邮箱：hbsznyj@tom.com；或者随州市曾都区逸村机械制造有限公司，联系电话：18272352263，邮箱：3058657445@qq.com。对本文件的有关修改意见请反馈至随州市农业农村局，联系电话：0722-3317469，邮箱：hbsznyj@tom.com；或者随州市市场监督管理局，联系电话0722-3598236，邮箱：313475706@qq.com。

鲜香菇子实体烘干技术规程

1 范围

本文件规定了鲜香菇子实体的分级与装盘、烘干方式、设施设备、烘干技术、质检、干香菇子实体分级、包装及贮存。

本文件适用于鲜香菇子实体的烘干。

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 38581 香菇

GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品

3 术语和定义

GB/T 12728 界定的术语和定义适用于本文件。

3.1

香菇子实体 *Lentinula edodes* fruit bodies

香菇子实体由菌盖、菌褶、菌柄、菌环四部分组成，是香菇有性繁殖器官和人类食用的部位。

3.2

烘干热源 drying heat source

烘干热源是指在烘干过程中提供热能的来源，鲜香菇烘干主要采用电、生物质等形式。

4 鲜香菇分级与装盘

4.1 鲜香菇分级

鲜香菇的分级主要是根据其外观特征、大小、厚度、菌褶颜色，以及是否有病虫害等因素，对鲜香菇进行的一种归类的方法，一般分为厚菇和薄菇。

4.2 鲜香菇的剪柄与装盘

按市场产品要求，一般可按不剪柄、菇柄剪半、菇柄全剪三种方式分别进行处理。

菌盖朝上、菌褶朝下摆放，干制后产品香菇的圆整度好，整个盘内香菇子实体要求大小基本一致，将香菇子实体装在盘中后，轻轻晃动，均匀铺设。每盘15斤~20斤左右，大而厚且含水率高的放在下层，小而薄且含水率低的放在上层。盘子质量符合GB 4806.7要求。

5 烘干方式

5.1 自然脱水法

采用晒干方式，在晴天将香菇按大小厚薄分级，柄朝下摊放在晒筛上，晒筛与地面倾斜成30°夹角，斜面朝太阳，接受阳光直射，一般3~5个晴天即可晒干鲜菇。

5.2 人工脱水法

采用热风干燥方式，可采用箱式烘干机、热风循环烘箱、热泵烘干机等设备，热源可选用柴、电、生物质颗粒等。鲜菇烘干一般需要20h~22h。

6 设施设备

6.1 设施

烘干设施可采用智能电控烘干机和生物质颗粒烘干机。

智能电控烘干机内部应有加热元件、送风机、湿度传感器和温度控制器等。

生物质颗粒香菇烘干机内部应有加热装置、通风系统、湿度传感器和温度控制器等。

6.2 设备

6.2.1 支架

支架应采用耐腐蚀、耐高温的材料，如不锈钢、镀锌或经过特殊处理的金属材质。支架的设计应便于香菇的放置和取出，同时保证烘干过程中空气流通顺畅，以提高烘干效率。

6.2.2 筛子

筛子宜采用不锈钢或镀锌的材料。

6.2.3 排湿

香菇烘干电烘干机通常采用强制排湿的方式，排湿量应根据烘干室内的相对湿度和香菇的含水量进行调整，以确保排湿效果最佳。

6.2.4 箱体

箱体一般采用保温性能良好的材料制成，如聚氨酯板等。

箱体的结构应紧凑且易于维护，同时设有通风孔和观察窗等装置，以便于观察和调整烘干过程中的温度和湿度。

箱体的尺寸应根据实际生产需求进行定制，以确保能够容纳所需数量的香菇，并留有足够的空间以便于操作和维护。

箱体应配备必要的安全装置，如过热保护、过载保护等。

7 烘干技术

7.1 烘干前期

前期烘干温度不可过高，设置在35℃~40℃左右即可，初期烘干时间在3h~4h，此阶段主要是去除香菇表面的水分，同时使香菇逐渐适应烘干环境。温度不宜过高，以免香菇变形或变色。

7.2 烘干中期

烘干中期温度在40℃~55℃左右，烘干时间在7h~9h，此时应适当调小进风口与出风口，以控制烘干速度。同时，每小时升温不宜过快，建议控制在2℃左右，以免香菇急剧收缩或变黑。

7.3 烘干后期

烘干后期温度在55℃~60℃左右，烘干时间在8h~9h，此阶段香菇的含水量进一步降低，菌褶开始显现淡黄色并产生香味。此时应继续控制温度和湿度，确保香菇干燥均匀。

7.4 完全烘干期

完全烘干期温度在60℃~65℃左右，烘干时间1个小时，此时应关闭进排气孔，让热风进行内循环，使菇体内的酸与酶作用充分产生香气。

8 质检

符合GB/T 38581要求。

8.1 外观要求

菌盖：干香菇的菌盖应厚实、齐整，盖面平滑，大小均匀。菌盖边缘应内卷、肥厚，且无明显破损或裂纹。菌盖的颜色应均匀一致，呈现自然的光泽，通常为褐色或淡褐色。此外，菌盖上的纹理应清晰可见，如为花菇，则菌盖上有裂开的花纹，这些花纹应自然、有大有小、有深有浅，避免人为划痕。

菌褶：菌褶应整齐细密，颜色为淡黄色或黄色。

菌柄：菌柄应短而粗壮，手捏有坚硬感，且粗细均匀，无弯曲或畸形现象。菌柄的长度应适中，不宜过长或过短。

8.2 品质要求

干香菇应通过对食用香菇干燥后获得，泡水后应可恢复原状。

水分含量不得超过13%。

微生物总数不得超过10000cfu/g。

9 干香菇子实体分级

参照GB/T 38581执行。

10 包装及贮存

10.1 包装

农户可将香菇干置于洁净贮藏室的分拣台上分拣、分级，不同级别的分开放置包装。成品水分未达到要求的，再次烘干或阴干。真空包装或常规包装均可，包装材料应坚固、洁净、干燥、防湿、无破损、无异味、无毒、无害。

10.2 贮存

置于通风良好、阴凉干燥、清洁卫生、有防潮设备及防霉变、防虫蛀和防鼠设施的库房贮存。不得与有毒、有害、有异味和易于传播霉菌、虫害的物品混合存放。
