

ICS 67.080.20  
CCS B 39

# DB 3311

浙江省丽水市地方标准

DB 3311/T XXXX—XXXX

## 香菇烘干加工技术规程

(征求意见稿)

(本草案完成时间: 2024年6月6日)

2024 - XX - XX 发布

2024 - XX - XX 实施

丽水市市场监督管理局 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 加工场所 .....	1
5 主要设备 .....	1
5.1 热源设备 .....	1
5.2 烘厢 .....	2
5.3 温湿度传感器 .....	2
6 烘干加工 .....	2
6.1 预处理 .....	2
6.2 晾晒排湿 .....	2
6.3 预热 .....	2
6.4 上筛 .....	2
6.5 普通热风烘干 .....	2
6.6 智能化烘干 .....	3
6.7 水分 .....	3
7 包装贮藏 .....	3
7.1 包装 .....	3
7.2 标志 .....	3
7.3 贮存 .....	3

## 前 言

本标准按照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。

本标准由庆元县食用菌产业中心（庆元县食用菌研发中心）提出。

本标准由丽水市农业农村局归口。

本标准起草单位：庆元县食用菌产业中心（庆元县食用菌研发中心）、庆元县高川源食用菌专业合作社、庆元县菌博生物科技有限公司、庆元县食用菌种业有限公司、庆元县宏鹏家庭农场。

本标准主要起草人：陈俊良、朱星考、叶 高、吴国锋、荣 娜、杨应昆、邵志华、杨叶松、吴伟珍、赵一幢。

# 香菇烘干加工技术规程

## 1 范围

本文件规定了香菇烘干加工的加工场所、主要设备、烘干加工、包装贮存等生产技术要求。  
本文件适用于利用热风炉热风、锅炉蒸汽、热泵热风等热源，采用厢式烘干的香菇烘干技术。

## 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 191 包装储运图示标志

GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱

GB/T 12728 食用菌术语

GB 14881 食品生产通用卫生规范

GB/T 15768 电容式湿敏元件与湿度传感器总规范

JB/T 12599 一体化温度传感器

NB/T 10156 空气源热泵干燥机组通用技术规范

## 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

#### 普通热风烘干

一般采用木柴等作为燃料的普通烘干机热风直接烘干香菇的方法。

### 3.2

#### 智能化烘干

一般采用热泵等作为热源的通过智能化控制烘干进程烘干香菇的方法。

## 4 加工场所

应符合GB 14881的要求。

## 5 主要设备

### 5.1 热源设备

热源设备包括热风炉、蒸汽锅炉、热泵、热交换器等，热源设备应与生产规模和烘厢规格相配套。

空气源热泵干燥机组应符合NB/T 10156的规定。

## 5.2 烘厢

使用燃料为热源的烘厢构造为中间热风炉，炉体两边分别设置烘厢。

使用蒸汽或热泵为热源的烘厢可根据加工场所由若干个烘厢联排建造。

## 5.3 温湿度传感器

温度传感器应符合JB/T 12599要求，应安装在烘厢上部。

湿度传感器应符合GB/T 15768要求，应安装在烘厢出风口位置。

# 6 烘干加工

## 6.1 预处理

去除杂质，按菇体大小、菇肉薄厚，排放在烘筛上。

## 6.2 晾晒排湿

晴天可将菇体在阳光下晾晒排湿。

## 6.3 预热

上筛烘干前，先将烘厢温度加热到35 °C ~ 40 °C。

## 6.4 上筛

应将薄、小、含水量低的香菇排放于烘厢上层；厚、大、含水量高的香菇排放于烘厢下层。

## 6.5 普通热风烘干

### 6.5.1 排湿期

进气口、排气口全开，内循环回风口关闭。温度控制在35 °C ~ 40 °C，维持2 h ~ 3 h，含水量高的香菇应延长2 h ~ 3 h。

### 6.5.2 干燥期

#### 6.5.2.1 干燥前期

内循环回风口打开1/3，温度控制在45 °C，维持1 h ~ 2 h。

#### 6.5.2.2 干燥中期

内循环回风口打开2/3，温度控制在50 °C，维持1 h ~ 2 h。

#### 6.5.2.3 干燥后期

内循环回风口全开，温度控制在55 °C，维持1 h ~ 2 h。

### 6.5.3 定形期

#### 6.5.3.1 定形前期

进气口关闭1/3、排气口全开，温度控制在60℃，维持1h~2h。

#### 6.5.3.2 定形中期

进气口关闭2/3、排气口关闭1/3，温度控制在65℃，维持1h~2h。

#### 6.5.3.3 定形后期

进气口全关闭、排气口关闭2/3，温度控制在70℃，维持1h~2h。

#### 6.5.4 完成期

排气口全关闭，温度控制在75℃~80℃，维持0.5h~1h。手捏香菇柄不变形，停止烘干。

### 6.6 智能化烘干

#### 6.6.1 参数设置

智能化烘干机参数设置见表1。具体参数需根据外部天气、室外温度以及香菇种类、烘干量等因素进行适当调整，气温较高适当提高烘干机湿度上限、降低温度上限。

表1 智能化烘干机运行参数

烘干进程	湿度上限	温度上限	新风	回风
排湿期	32%~38%	40℃~45℃	100%	0%
干燥初期	25%~32%	45℃~55℃	100%	30%
定形期	20%~25%	55℃~65℃	70%	70%
干燥后期	15%~20%	65℃~75℃	30%	100%
完成期	10%	75℃~80℃	0%	100%

#### 6.6.2 运行烘干

按照设置的参数开机运行至干燥结束，自然冷却至室温。

### 6.7 水分

香菇水分测定按照GB 5009.3执行。干香菇水分应符合GB 7096的规定。

## 7 包装贮存

### 7.1 包装

干燥后的香菇按照商品规格分别进行包装。内包装宜采用聚乙烯材料，质量应符合GB 4806.7的规定。外包装宜采用瓦楞纸箱，质量应符合GB/T 6543的规定。

### 7.2 标志

包装标志应符合GB/T 191的规定。

### 7.3 贮存

短期贮存干香菇应置于通风、阴凉、干燥、洁净、有防潮设备及防虫、防鼠设施的库房；长期贮存干香菇应置于0℃~4℃的冷库内。不应与有毒、有害、有异味的物品混存。