

ICS 65.020.01

B 01

中华人民共和国国家质量监督

检验检疫总局备案号：35928-2013

DB53

云南省地方标准

DB53/T 437—2012

牛肝菌采集方法

2012-12-01 发布

2012-03-01 实施

云南省质量技术监督局 发布

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》给出的规则编写。

本标准由南华县质量技术监督局提出。

本标准由云南省质量技术监督局归口。

本标准起草单位：南华县人民政府、中华全国供销合作总社昆明食用菌研究所、中华人民共和国云南出入境检验检疫局。

本标准主要起草人：刘文跃、陈启武、钟世富、张晓丁、翁云龙、赵祖文、刘蓓、高观世、徐俊、邹永生、李发俊、王盛安、张继龙、华蓉。

牛肝菌采集方法

1 范围

本标准规定了牛肝菌的采收要求及采后贮存处理。

本标准适用于包括美味牛肝菌 (*Boletus edulis sensu lato*)、铜色牛肝菌 (*Boletus aereus* Fr.ex Bull., Queen Bolete)、皱盖疣柄牛肝菌 [*Leccinum rugosiceps* (Peck)Sing.]、褐盖牛肝菌 (*Boletus brunneissimus* W.F. Chiu, Brown-cap Bolete)、黄皮疣柄牛肝菌 [*Leccinum crocipodium* (Letellier) Walt.]和桃红牛肝菌 (*Boletus regius* Krombh., Red-capped Butter Bolete) 6种牛肝菌的采集。

2 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

2.1

菌管

菌盖下着生孢子的管状结构。

2.2

成熟菌

牛肝菌的生长发育程度。

注：成熟菌主要特征示意图参见附录A。

2.3

过熟菌

牛肝菌的菌盖完全开伞，向外翻卷，破裂。

注：过熟菌主要特征示意图参见附录A。

2.4

幼菌

菌盖紧贴菌柄，菌管(3.1)不外露的未成熟的牛肝菌。

注：幼菌主要特征示意图参见附录A。

3 采收要求

3.1 原则

应采摘发育成熟的牛肝菌，不应采摘幼菌和过熟菌。

3.2 时期

牛肝菌每年5月至10月出菌期，宜选择早上或傍晚阴凉时采收，不宜在正午阳光强烈、气温高的时候采收。

3.3 工具

3.3.1 采收工具：宜使用木棍、竹片、竹签等制品，不宜使用金属制品。

3.3.2 盛装工具：宜使用竹筐、竹篓或专用保鲜袋，不宜使用麻袋、编织袋及污染环境的容器。

3.4 方式

3.4.1 清理：清理开牛肝菌周围的树枝、杂草、石块等杂质。

3.4.2 采摘：采用人工有选择性的采收，减少和避免机械损伤。采收时，一只手用采收工具撬开牛肝菌周围的土，另用一只手轻轻握住菌柄，轻轻取下牛肝菌，用竹片、竹签除去牛肝菌上的泥土及其他杂质。

3.4.3 复原：采摘后，把撬出的土复原，保持牛肝菌的再生。

4 采后贮存处理

4.1 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。

4.2 在 3℃~5℃下贮存，贮存不宜超过 3 d。



附 录 A

(资料性附录)

美味牛肝菌的幼菌、成熟菌和过熟菌主要特征

图A. 1为美味牛肝菌的幼菌、成熟菌和过熟菌主要特征示意图。



幼菌

成熟菌

过熟菌

图A. 1 美味牛肝菌的幼菌、成熟菌和过熟菌主要特征示意图
