

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：35927-2013

# DB53

## 云南省地方标准

DB53/T 436—2012

---

### 松茸采集方法

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。

# 松茸采集方法

## 1 范围

本标准规定了松茸的采收要求及采后贮存处理。  
本标准适用于松茸的采集。

## 2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是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 12728—2006 食用菌术语

## 3 术语和定义

GB/T 12728 界定的以及下列术语和定义适用于本文件。为了便于使用，以下重复列出了GB/T 12728 中的部分术语和定义。

### 3.1

#### 菌褶

垂直于菌盖下侧呈辐射状排列的片状的结构，其上形成担子，产生担孢子。

[GB/T 12728—2006，定义 2.2.35]

### 3.2

#### 内菌幕

菌盖边缘与菌柄相连接覆盖菌褶一层薄膜。

### 3.3

#### 过熟茸

松茸的菌盖完全开伞，向外翻卷，破裂。

### 3.4

#### 童茸

松茸未发育成熟，子实体长度小于6 cm，菌盖紧贴菌柄，菌褶(3.1)不外露。

### 3.5 菌塘

松茸菌丝在土壤里与共生的树木根系、腐殖质及土壤等物质结合形成的疏松、透气的似海绵状的场所。

## 4 采收要求

### 4.1 原则

不应采摘童茸和过熟茸，应采摘发育成熟的松茸。

## 4.2 时期

松茸每年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。

## 4.3 工具

4.3.1 采收工具：宜使用木棍、竹片、竹签等制品，不宜使用金属制品。

4.3.2 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。

## 4.4 方式

4.4.1 菌塘清理：清理开松茸菌塘周围的树枝、杂草、石块等杂质。

4.4.2 采摘方法：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松茸周围的土，另用一只手轻轻握住菌柄，轻轻取下松茸，用竹片、竹签除去松茸上的泥土及其他杂质。

4.4.3 菌塘复原：采摘后，把撬出的土复原，保持松茸再生的菌塘原来状态。

4.4.4 在松茸生长的林地里，除按标准采摘的松茸外，应在一定的范围内保留1~2个成熟松茸，以利繁殖。

## 5 采后贮存处理

5.1 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。

5.2 在3℃~5℃下贮存，贮存不宜超过3 d。

