

ICS 65.020  
B 66

LY

# 中华人民共和国林业行业标准

LY/T 1651—2005

## 松口蘑采收及保鲜技术规程

Harvest and fresh preservation technology rules of

*Tricholoma matsutakei* (S. Ito et Imai) Sing

2005-08-16 发布

2005-12-01 实施

国家林业局 发布

## 前 言

本标准的附录A为资料性附录。

本标准由黑龙江省森林工业总局提出。

本标准由国家林业局科技司归口。

本标准起草单位:黑龙江省林副特产研究所。

本标准主要起草人:俾立君、张学义、张冠武、吴洪军、赵凤臣、冯磊、谭放、于生华。

本标准为首次发

# 松口蘑采收及保鲜技术规程

## 1 范围

本标准规定了松口蘑（松茸）[TWcAoZoma mai5wZa 々e(S. Ito et Imai)Sing]的术语和定义、生境条件、采收和保鲜要求。

本标准适用于松口蘑的采收和保鲜。

## 2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件，其随后所有的修改单（不包括勘误的内容）或修订版均不适用于本标准，然而，鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件，其最新版本适用于本标准。

GB/T 5034 出口产品包装用瓦楞纸板

GB/T 9689 食品包装用聚苯乙烯成型品卫生标准

GB/T 11680 食品包装用原纸卫生标准

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

### 3.1

内菌幕 partialveil

菌盖在发育中，其边缘与菌柄相连的一层薄膜。

### 3.2

童茸 young Tricholoma matsutake

子实体长度在6 cm以下未开伞的幼小松口蘑。

### 3.3

成熟松茸 mature Tricholoma matsutake

内菌幕完全破裂，产生或散发孢子的松口蘑。

### 3.4

菌塘 mushroom root stock

松口蘑菌丝体在土壤里与共生的树种根系、土壤及腐殖质等物质结合在一起，形成的疏松、透气、类似海绵状的团块结构，为松口蘑子实体原基形成的场所。

## 4 生境条件

### 4.1 共生的树种

松口蘑与赤松、黑松等共生，常见于秋季山岗上的针、阔叶混交林中的地面上，单生或群生。产生松口蘑的林龄一般不低于20年，30年~50年的林地为宜。产松口蘑的旺盛林分。

#### 4.2 温度、湿度

松口蘑菌丝体在5℃开始生长，子实体适宜温度19℃~25℃。适宜空气相对湿度为80%~90%。

#### 4.3 土质及pH值

松口蘑适宜在瘠薄土壤上生长，林地枯枝落叶较稀疏，适宜pH值为4.5~5.5。

#### 4.4 郁闭度

林分郁闭度在0.5~0.7。

### 5 采收

#### 5.1 标准

5.1.1 子实体长度超过6 cm，内菌幕尚未完全破裂的松口蘑可以采收。

- a) 一等品：菌柄直形，无虫蛀、无病害，长度在8 cm以上，菌柄直径 $\geq 3.0$  cm，内菌幕完整；
- b) 二等品：菌柄直形，无虫蛀、无病害，长度在8 cm以上，菌柄直径 $\geq 2.5$  cm，内菌幕20%~30%破裂，仍有大部分与菌柄相连；
- c) 三等品：菌柄直形或稍有弯曲，可略有虫蛀，长度在6 cm以上，内菌幕90%破裂，菌柄直径 $\geq 1.5$  cm。

5.1.2 童茸和已成熟松口蘑不应采收。

#### 5.2 时间

因地域不同，时间也不相同，一般在夏秋季进行(参见附录A)。

#### 5.3 工具

- a) 洁净白色棉线手套；
- b) 前端带有钝尖的竹片或硬质木片；
- c) 符合国家食品卫生要求的筐具。

#### 5.4 方法

采摘松口蘑时应戴上洁净白色棉线手套，一手轻持松口蘑菌柄基部，另一手持前端带有钝尖的竹片或硬质木片剥开表土；一手向下轻轻压土，另一手轻轻将松口蘑取下。采摘时不应挖大穴破坏菌塘，采收后应将原土回填，尽量保持菌塘的原来状态。筐具底部应铺垫新鲜的苔藓或青草，松口蘑应分层摆放。每层中间用青草相隔，上面覆盖青草，防止机械损伤。

### 6 包装

#### 6.1 包装材料

##### 6.1.1 包装箱

聚苯乙烯纸板包装箱应符合GB/T 9689要求，瓦楞纸应符合GB/T 5034要求。其他包装材料应符合国家食品卫生要求。

#### 6.1.2 保鲜纸

保鲜纸应符合GB/T 11680要求，中间为10层以上吸水纸，上下两层为无纺布。

#### 6.1.3 保鲜冰袋

松口蘑1 kg应加0.5 kg的冰袋，使用前注水冷冻。

#### 6.1.4 气调保鲜

可将箱（袋）内充入5%的二氧化碳或氮气。

### 6.2 包装方法

包装应在冷库中进行，冷库的温度以4℃~6℃为宜。松口蘑运至包装地点后应立即进入冷库进行预冷，预冷时松口蘑应摆放在保鲜纸上，松口蘑上面也应覆盖保鲜纸，雨天采摘的松口蘑应用保鲜纸除去水分，包装用的保鲜纸、箱具、冰袋等都应提前预冷，冰袋冷冻时不应在箱内进行。预冷后的松口蘑用双面无纺布、保鲜纸进行小包装，摆放入箱子的中格，箱子的上下两格为冰袋，松口蘑摆放前还应在中格的底部呈十字形铺垫保鲜纸，保鲜纸、无纺布侧挨着松口蘑，而聚苯乙烯侧挨着冰袋。将包装箱装好后，盖上箱盖，封上胶条。

### 7 运输

7.1 从采收地点到收购地点，应尽量缩短运输时间，不应超过12h

7.2 从收购点到出口贸易商选择的包装地点（冷库），可用保鲜车，不应超过36 h。

7.3 从包装地点到飞机场，可用冷藏车运输。

7.4 空运至国外，在空运前应充分考虑到因飞机原因造成的延迟空运的处理措施，要保证机场附近有冷库。

### 8 贮存

#### 8.1 温度

在冷库贮存，温度1℃~4℃

#### 8.2 时间

应尽量缩短，不宜超过72h

## 附录A

(资料性附录)

## 松口蘑采收季节

表A. 1松口蘑采收季节

省、区名称	采收季节
黑龙江	8月中旬至9月下旬
吉林	8月下旬至10月上旬
云南	6月上旬至11月下旬
四川	7月下旬至9月下旬
西藏	7月下旬至9月下旬