

盐水蘑菇加工工艺和品质标准

福建食品工业协会 蔡晓鸣

福建省在蘑菇出口方面无论在产品质量上,还是在出口量与出口创汇上均居全国前茅。近几年来蘑菇出口创汇都在100万美元以上,出口量以及创汇额居其它品种之首。

现就盐水蘑菇加工工艺和品质标准介绍如下:

一、盐水蘑菇工艺流程:

鲜菇漂洗→挑选→预煮→盐渍→分级→过磅→包装

二、操作规程:

1.鲜菇漂洗和挑选:去净石头、土沙、稻草、毛发、木片、昆虫及其他一切夹杂物,挑出病虫害疤的蘑菇,去净泥根。

2.预煮:必须煮熟煮透。鲜菇倒入预煮锅内待水温上升到96度以上开始计算,不少于10分钟。菇直径在2.5公分以上的大号菇,应适当延长预煮时间。预煮后倒入冷水池内冷却时,浮在上面的蘑菇应捞出重煮。

3.盐渍时间不少于72小时。2.5公分以上的大号菇应在96小时以上盐渍时每12小时应测定盐水浓度,不足20度的要逐步加盐,装桶时菇体盐份不少于13度。

4.分级:分等内和等外两级

等内级:形态完整,菇面光洁,菇体有弹性,菇柄长度一般在一公分以下(从基部算起)。不允许有泥根、黑心、空心、病虫害、畸形、薄皮、开伞、距柄、裂口、机械伤的蘑菇存在并按菇体的大小分以下几级:

A级:1.5公分以下

B级:1.5~2.5公分

C级:2.5~3.5公分

D级:3.5公分以上

等外级:允许有畸形菇、开伞菇、菇柄和碎片菇。不允许虫菇、黑心、泥根、菌丝发黑、黑斑菇存在。

以上规格适合对欧洲、日本、港澳出口。对美国出口的盐菇可按下列规格:

A级:1~2公分

B级:2~2.5公分

C级:2.5~3公分

D级:3~3.5公分

E级:3.5公分以上

F级:等外级

5.过磅:磅秤(或手秤)必须八小时校正一次,必须用不吸水的漏孔容器,倾斜滴水五分钟以上。

6.包装:用合成树脂制成并符合食品卫生要求的硬塑桶或软塑桶外套纸箱包装,包装要牢固。内容物净重分别为:50公斤、40公斤、30公斤、25公斤和22公斤。

三、盐水蘑菇的成品标准

色泽:应是蘑菇特有的淡黄色,不允许发黑。

滋味及气味:应有盐水蘑菇特有的香味,没有异味和异臭。

杂质:不允许有害杂质存在。

氯化钠含量:盐水波美度18~22。

酸度:pH值5~5.5。

虫体:对美国出口的盐菇,每100克成品中,2mm以下的虫体不允许超过5只,2mm以上的虫体不允许存在。