

T/GXAS

团 体 标 准

T/GXAS 288—2022

食品用茯苓加工技术规程

Technical code of practice for edible *Poria cocos* processing

2022 – 03 – 25 发布

2022 – 03 – 31 实施

广西标准化协会 发 布

前 言

本文件按照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。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由广西科学院提出。

本文件起草单位：广西科学院、广西食用菌资源开发工程技术研究中心、广西科学院生物研究有限责任公司。

本文件主要起草人：何达崇、罗先群、王翠坚、李发盛、曾维铭、黄雪星、黄飞。

食品用茯苓加工技术规程

1 范围

本文件界定了食品用茯苓加工所涉及的术语和定义、规定了原料要求、加工工艺、贮存等内容的要求。

本文件适用于广西行政区域内种植的食品用茯苓片、丁、粉的干燥、粉碎加工。

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 2762	食品安全国家标准	食品中污染物限量
GB 2763	食品安全国家标准	食品中农药最大残留限量
GB 5749	生活饮用水卫生标准	
GB 14881	食品安全国家标准	食品生产通用卫生规范

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

茯苓 *Poria cocos*

多孔菌科真菌茯苓 *Poria cocos* (Schw.) Wolf 的菌核。

3.2

超微粉 *Ultrafine powder*

粉体达到一定细度如十几微米时，其属性会有明显改变的粉末。

4 原辅料要求

4.1 茯苓

无霉烂的茯苓鲜品，污染物限量应符合 GB 2762 的规定，农残应符合 GB 2763 的规定。

4.2 加工用水

应符合 GB 5749 的规定。

5 加工环境要求

应符合 GB 14881 的要求；干燥间和包装间温度应低于 25℃，相对湿度应在 50% 以下。

6 设施设备

不锈钢刀具、切片机、切丁机、多功能热风干燥机、不锈钢粉碎机（配 50 目、100 目筛）、超微粉碎机、激光粒度检测仪。

7 加工工艺

7.1 茯苓片、丁

7.1.1 工艺流程

见图1。

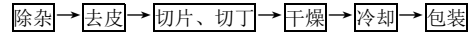


图1 茯苓片、丁加工工艺流程

7.1.2 工艺要求

7.1.2.1 除杂

用水清洗去除菌核表面的泥沙等杂物。

7.1.2.2 去皮

对已除杂好的茯苓菌核，用不锈钢刀剥去其表皮。

7.1.2.3 切片、切丁

将已经剥皮的鲜菌核在2 h内用切片机切成厚度为3 mm~5 mm的茯苓片，或用切丁机切成约1 cm×1 cm×1 cm茯苓丁。

7.1.2.4 干燥

将茯苓片或茯苓丁直接平铺于带孔烘盘，干燥温度控制在50℃~55℃，烘干过程中可梯度调整烘干温度，见表1，烘至水分含量为12%以下或用锤敲打易成粉末时即可。

表1 茯苓片、茯苓丁梯度干燥流程

品名	干燥温度	干燥时间
茯苓片	50℃	烘干5 h
	53℃	烘干6 h
	55℃	烘干至水分含量为12%以下
茯苓丁	50℃	烘干4 h
	53℃	烘干5 h
	55℃	烘干至水分含量为12%以下

7.1.2.5 冷却

烘干后的茯苓片或茯苓丁放在冷却车间自然冷却。

7.1.2.6 包装

宜采用不透光、不漏气的容器，材质应符合食品安全要求。

7.2 茯苓粉

7.2.1 工艺流程

见图2。



图2 茯苓粉加工工艺流程

7.2.2 选料

选择水分含量低于12%的茯苓片或茯苓丁。

7.2.3 粉碎

将茯苓片或茯苓丁粉碎，过100目筛网，获得茯苓粉。

7.2.4 包装

宜采用不透光、不漏气的容器，材质应符合食品安全要求。

7.3 茯苓超微粉

7.3.1 工艺流程

见图3。

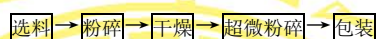


图3 茯苓超微粉加工工艺流程

7.3.2 选料

选择水分含量低于12%的茯苓片或茯苓丁。

7.3.3 粉碎

将选好的茯苓片或茯苓丁粉碎，过50目筛网，获得茯苓粗粉。

7.3.4 干燥

将茯苓粗粉平铺于不锈钢烘盘，干燥温度控制在50℃~55℃，烘干至水分低于6%，备用。

7.3.5 超微粉碎

将干燥好的茯苓粗粉过超微粉碎机，获得茯苓超微粉，粒度 $D_{50}=13\mu\text{m}$ 。

7.3.6 包装

宜采用不透光、不漏气的容器，材质应符合食品安全要求。

8 贮存

8.1 仓库应干燥、通风、防潮，防霉、防虫蛀、防鼠、防污染。贮藏温度控制在20℃以下，相对湿度70%以下。

8.2 成品堆放应离墙离地20cm以上。

中华人民共和国团体标准

食品用茯苓加工技术规程

T/GXAS 288—2022

广西标准化协会统一印制

版权专有 侵权必究