

羊肚菌烘干机 食用菌烘干机 羊肚菌烘干工艺

产品名称	羊肚菌烘干机 食用菌烘干机 羊肚菌烘干工艺
公司名称	金凯环保机械（广州）有限公司
价格	20000.00/台
规格参数	品牌:金凯 型号:JK-ZT-HGJ03 功率:3kw
公司地址	广州市花都区南阳庄水厂路自编8号1栋（空港花都）（注册地址）
联系电话	13602224695

产品详情

羊肚菌又名羊肚菜、羊蘑、羊肚蘑，因其菌盖表面凹凸不平、状如羊肚而得名，是一种珍稀食用菌品种，野生羊肚菌分布于我国陕西、甘肃、青海、西藏、新疆、四川、山西、吉林、江苏、云南、河北、北京、湖南等地区。羊肚菌是子囊菌中的美味食菌，有益肠胃、助消化、化痰理气、补肾壮阳、补脑提神、防辐射、增强人体免疫力等功效。

羊肚菌主要销往我国的东南沿海地区和出口欧洲，因此羊肚菌的栽培具有不错的经济价值，羊肚菌的生长怕高温不怕低温，除了干旱的沙漠地区和盐碱地带以及热带地区（如海南省、广东省、深圳等热带地区不适宜栽培）外，其余温带、冷带等北方地区都可以栽培。凡有野生羊肚菌的产地栽培效果更好。一般是“冬种春收”，每年的9—12月播种，3—4月采收，目前只能采取大田大棚栽培方式，大的一株羊肚菌甚至重达四两。市场上新鲜的羊肚菌每公斤1500—300多元不等，干品每公斤2000—4000元不等。然而羊肚菌在常温下只能保存三天，想要长途运输、出口国外必须进行烘干，做成羊肚菌干品，否则就会烂掉，造成严重的损失。

羊肚菌加工工艺步骤

采收

适时采收是加工优质干羊肚菌的关键措施之一。过早采收产量低，过迟采收营养成分低，价值也低。羊肚菌子囊果的成熟以菌柄淡黄色，菌柄初变褐为标志，通常采收的子囊果要以八分成熟为宜，此时整个菇体分化完整，颜色由深灰变浅灰或褐黄，菌盖饱满，盖面沟纹明显，边缘较厚，外形美观，口感好。羊肚菌通常上午9-12时采收，必须一朵一朵地采，而且不能沾到泥土。采收时用左手3个指头轻轻握住菌柄，右手用竹片等非金属物轻轻撬起子囊果。注意不能用手拔，因为下面的部分留在泥里，土里遍布着菌丝，像一张供应养分的网，有些好的还能生长起来，一茬接一茬，可以一直采收到4月份，但是如果铲断了菌丝，就不会再继续出菇了。

分级存放

采收后的羊肚菌要先将菇体上附带的杂质去除干净，再按照不同等级分别存放，采菇用的篮子和框底内部应铺放卫生纸或茅草等柔软物。将羊肚菌按顺序排叠，轻取轻放，以免擦伤或碰碎菇体表面，每篮放菇数量不宜太多，以防压伤菇体，影响到产品外观和降低等级。

剪柄

剪柄长短应根据羊肚菌形、羊肚菌肉、羊肚菌质、羊肚菌面来确定，并可分为去糠、剪半脚、剪平脚三个等级，这对成品羊肚菌干的品质和干羊肚菌的所得率影响很大，也影响着羊肚菌的销售价格。

- 1) 羊肚菌面小、肉薄、脚长的，以去糠为宜(保持全脚);
- 2) 羊肚菌面大而圆、肉薄、肉质松软的，可取其半脚(即剪去羊肚菌脚的一半)，取值范围为1~1.5厘米左右;
- 3) 羊肚菌面大而圆，肉厚而坚硬的，以取平脚为宜，即剪去脚，剩下约0.5厘米左右。

羊肚菌烘干工艺

羊肚菌水分含量非常高，在烘干过程中要特别注重温度与湿度的控制。而且不同批次采收的羊肚菌其水分含量不一样。一般来说，茬菇的含水量相对低，陆续第二茬菇、第三茬菇的含水量一批批加大，都可以在茬菇烘干经验的基础上适当加长时间。这里以茬菇的烘干为例，介绍羊肚菌的烘干经验：

1) 烘干初期

无需冷藏保鲜的羊肚菌按不同长度进行剪柄后，排放于烘筛上，将烘筛推入烘干机烘箱内，紧闭箱门开始启动机器起烘。起烘温度不能低于35℃，35℃起烘，湿度控制在70%以内，时间3小时左右，用低温来给羊肚菌定性定色，以保证其形状饱满，不塌陷。

2) 升温排湿

温度上升在40℃~45℃的范围内，湿度降到55%，烘2小时左右，这时羊肚菌有收缩，水分明显减少。

3) 强化烘干排湿

温度上升到50℃左右，湿度设定在35%，继续烘2小时左右，继续强化羊肚菌的烘干排湿。这时，羊肚菌表面基本干透，但菇体尤其在菌柄与菌帽结合处仍是软的，还没有干透。

4) 尾段高温干燥

温度上升至53--55℃，湿度降到15%，进行高温干燥，实现羊肚菌的彻底干燥。需要强调的是，在羊肚菌的干燥过程中，不宜升温过快，每阶段约5℃较为适宜，烘出的羊肚菌含水量约12%，外形饱满，菌柄米白，菌帽棕色或黑色，气味芬芳。另外95%以上的菌类菇类，如牛肝菌、竹荪、松茸、灵芝、猴头菇、黑白木耳、姬菇、杏鲍菇、茶树菇、红菇、花菇、金针菇、鸡腿菇、滑子菇、香菇等都可使用金凯烘干机干燥，以达到节能、环保、高效、智能化操作干燥高品质干菇的目的。

5、回软：羊肚菌烘干完成后，不要急于马上装袋，可在空气中静置10-20分钟，使其表面稍微回软，否则干硬的羊肚菌在装袋过程中发生脆断而被损坏。

6、贮藏：羊肚菌烘干后，如果不妥善贮藏，很容易反潮。特别是在雨季气温高、湿度大时更易引起霉变及虫蛀。所以羊肚菌干燥后，要迅速分等级装入塑料袋中，或按客户要求装入礼品包装袋后进行装箱。为了防止潮气侵入，可在塑料袋中放入一小包无机氯化钠，以免羊肚菌体内的糖分渗出而变色，同时防止麦蛾等产卵和孵化。

注意事项

注意1：采收时尽量晴天采收，雨天采收，羊肚菌含水量更大，对后续烘干的时间要求更长，烘干成本更高

注意2：羊肚菌不适宜高温干燥,在高温条件下,其外表会结膜变黑,影响内部水分向外部渗透蒸发,因而不能得到干燥均匀的产品。在烘制时亦不宜升温太快，骤然升温会引起羊肚菌体急剧收缩，造成羊肚菌盖向外倒卷并变黑，严重影响羊肚菌干品质。在烘制过程中，检查羊肚菌也是不可忽视的环节。因为羊肚菌肉厚薄不一，其含水量差别很大，所以烘制过程中，就必须抽取不同位置和等级的菌品进行检查。

注意3、羊肚菌烘干完成后的回软细节也十分重要，保证后续羊肚菌完整无损的包装入箱。