

GB 6192—86

本标准适用于黑木耳 (*Auricularia auricula* (Hook) Underw) 干制品。

1 名词术语

黑木耳属于担子菌纲, 有隔担子菌亚纲木耳目的胶质真菌。主要栽培在栓皮栎 (*Quercus variabilis*)、麻栎 (*Quercus acutissima*)、柞栎 (*Quercus dentata*) 等壳斗科树木的段木上, 干时黑色, 革质。

1.1 段木: 指树木砍倒后, 截断成一定长度的木棒, 这里专指用来栽培黑木耳的长80~120cm, 直径8~12cm的阔叶树木棒。

1.2 色泽: 指黑木耳经干制后的自然颜色与光泽, 由于黑木耳生长环境不同, 采收季节不同, 加工后略有深浅之别。

1.3 拳耳: 主要指在阴雨多湿季节, 因晾晒不及时在翻晒时, 互相粘裹而形成的拳头状耳。

1.4 流耳: 主要指在高温、高湿条件下, 采收不及时而形成的色泽较浅的薄片状耳。

1.5 流失耳: 指高温高湿导致木耳胶质溢出、肉质破坏、失去商品价值的木耳。

1.6 虫蛀耳: 被害虫蛀食而形成残缺不全的木耳。

1.7 霉烂耳: 主要指干制木耳因保管不善被潮气侵蚀形成结块发霉变质的木耳。

1.8 干湿比: 指干木耳与浸泡吸水并滤去余水后的湿木耳重量之比。

1.9 杂质: 主要指黑木耳在生长中和采收晾晒过程中附着的沙土、小石粒、树皮、树叶等。

2 质量指标

2.1 感官指标见表1:

表 1

等级→ 指标名称 ↓	一 级	二 级	三 级
耳片色泽	耳面黑褐色, 有光亮感, 背暗灰色	耳面黑褐色, 背暗灰色	多为黑褐色至浅棕色
拳 耳	不允许	不允许	不超过1%
流 耳	不允许	不允许	不超过0.5%
流 失 耳	不允许		
虫 蛀 耳			
霉 烂 耳			

2.2 物理指标见表2:

表 2

等级 → 指标名称 ↓	一 级	二 级	三 级
朵片大小, cm	朵片完整, 不能通过直径2cm的筛眼	朵片基本完整, 不能通过直径1cm的筛眼	朵片小或成碎片, 不能通过直径0.4cm的筛眼
含水量, %	不超过14	不超过14	不超过14
干湿比	1:15以上	1:14以上	1:12以上
耳片厚度, mm	1以上	0.7以上	
杂质, %	不超过0.3	不超过0.5	不超过1

2.3 化学指标见表3:

表 3

等级 → 指标名称 ↓	一 级	二 级	三 级
粗蛋白质, %	不低于		
总糖 (以转化糖计), %	不低于		
粗纤维, %	3.00~6.00		
灰分, %	3.00~6.00		
脂肪, %	不低 于 0.40		

2.4 卫生指标

按GB 2707~2763—81《食品卫生标准》及一系列食品卫生的国家规定执行。对产品的检疫, 按国家植物检疫有关规定执行。

3 检验方法

3.1 感官检验

3.1.1 眼看: 观察朵片大小, 完整程度, 看色泽深浅, 光亮情况。注意流耳、拳耳是否符合等级要求, 看有无霉烂耳、虫蛀耳、流失耳。

3.1.2 鼻闻; 嘴尝: 不允许有异味。

3.1.3 手握耳听: 握之声脆, 扎手, 具有弹性, 耳片不碎为含水量适当; 握之咯吱声响、扎手易碎, 为干燥过度; 握之无声, 不扎手, 手感柔软为含水量过多。

3.2 物理检验

3.2.1 朵片大小：将被检木耳分别用三种不同网孔直径的筛网筛，看是否符合等级规定，并算出不符合等级的比例。

3.2.2 含水量测定：

3.2.2.1 烘干减重法

在感量为0.01~0.001g的天平上称取黑木耳试样5g，置于已知恒重的金属样品盒中，放入100~105℃烘箱内烘2h，取出后放在干燥器中冷却至室温、称重。再烘30min，复称重。直至恒重。

水分按式（1）计算：

$$\text{水分}(\%) = (G/W) \times 100 \dots\dots\dots (1)$$

式中： G ——样品干燥后失重，g；

W ——样品干燥前重，g。

3.2.2.2 水分快速测量仪测定法

称样10g，置于水分测量仪测量盒中，调好仪表，校正指针能从最大回到零位，上好手柄，打开测量开关，用手压柄，视指针偏转指数即为水分百分含量。

3.2.3 干湿比：精确称样10g，按式（2）求得干重：

$$\text{干重} = W + W(S_1 - S_2) \dots\dots\dots (2)$$

式中： W ——称取样重，g；

S_1 ——标准含水量，14%；

S_2 ——实际含水量，%。

将求得干重的样耳放入水中在18~20℃室内浸泡10h，取出后用漏水容器滤尽滴水，称重为湿重。

3.2.4 耳片厚度：检验干湿比称湿重后的木耳，用卡尺测量耳片中间厚度，即为耳片厚度。

3.2.5 杂质：称取试样500g，用直径0.4cm的筛网筛落灰土等杂物，捡出筛上杂物，一并收集称重。

杂质按式（3）计算：

$$\text{杂质}(\%) = (M/W) \times 100 \dots\dots\dots (3)$$

式中： M ——杂质重，g；

W ——试样重，g。

3.3 化学检验

3.3.1 粗蛋白质的测定（凯氏定氮法）