香菇乾燥、分級及包裝技術

宋細福　臺灣省農業試驗所

爲提高香菇乾製品之品質及建立本省香菇優良產品之品牌形象，進行以下各項技術之改良：

一、烘乾技術方面：

1. 品溫控制烘乾法：以往烘乾過程溫度變化程式之設定，其溫度感應點，都是以烘乾機內之空氣爲準，經測試結果，其所需正確「乾燥溫、濕度」，受外氣溫濕度之影響極大，而致香菇烘乾品質難以控制如一。今將溫度感應點，直接取自菇體，使烘乾過程菇體溫度之變化，可以準確的依據所設定之程式進行，達到品質如一之目地。

2. 高級片型菇烘製技術：取菇傘5分開即「銀芽級」之菇體縱切，厚度1公分，經烘乾後，可保持原厚度70%以上，比傳統以整朵烘乾，只保持原厚度30%左右者，不但外觀優良，且味美可口，可作爲今後推廣之參考。

二、分級方面：

1. 建立國家分級標準：

依據本省消費習慣，在所收集國內、外香菇樣品中，按其菇傘展開程度、厚度、密度、紋路、色澤、菇體大小、香氣及菌褶性狀等等有關資料，建立一個評分公式，作爲鑑定香菇品質優劣之依據，其式爲 $Q=(\sum a+\cdots\cdots+n)\times q\%$ 即：品質分數＝（綜合評分項目之和）× 菇體品級差%。本分級資料已提供中央標準局製定中國國家標準（CNS）。並公佈實施在案。

三、包裝方面：

1. 子母包裝式：設計印製具有本省品味圖案之「禮盒式」，「輕便禮袋式」，及「箱裝零售式」等三種，以配合市場消費習慣及長保香菇之乾燥及優良品質。

2. 罐形包裝式：以透明具有螺旋蓋之塑膠罐爲內包裝，該內包裝以可裝300公克以上香菇者爲原則，先裝入100—150公克或適量之乾燥劑後，再裝入香菇，其外盒亦設計印上具有本省品味之圖案。使本式包裝兼具禮盒及家用型之包裝。