|  |  |
| --- | --- |
| ICS  |   |
| CCS  | 点击此处添加CCS号 |

|  |
| --- |
|  43 |

湖南省地方标准

DB 43/T XXXX—2025

大球盖菇多糖提取工艺技术规程

Code for polysaccharide extraction technique of Wine-red Strophria

2025 - XX - XX发布

2025 - XX - XX实施

湖南省市场监督管理局  发布

目次

[前言 II](#_Toc199100349)

[1 范围 3](#_Toc199100350)

[2 规范性引用文件 3](#_Toc199100351)

[3 术语和定义 3](#_Toc199100352)

[4 原料要求 3](#_Toc199100353)

[5 试剂或材料 3](#_Toc199100354)

[6 仪器设备 3](#_Toc199100359)

[7 提取工艺流程 4](#_Toc199100366)

[8 质量要求 4](#_Toc199100372)

[9 包装及贮存 4](#_Toc199100375)

[10 生产档案 5](#_Toc199100376)

1. 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。

本文件由湖南省供销合作总社提出并归口。

本文件的起草单位：中南林业科技大学

本文件主要起草人：任佳丽、黄晓辉、杨桥、常松林、田义明、朱华。

食用菌菌种生产经营管理规范

* 1. 范围

本文件规定了大球盖菇（*Stropharia rugosoannulata* Farl.ex Murrill）多糖提取的原料要求、提取工艺流程、检验方法、检验规则、包装、贮存等内容。

本文件适用于大球盖菇的多糖提取。

* 1. 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 5749 生活饮用水卫生标准

GB 31640 食品安全国家标准 食用酒精

GB/T 6682 分析实验室用水规格和试验方法

GB/T 12728 食用菌术语

NY/T 528 食用菌菌种生产技术规程

NY/T 1676 食用菌中粗多糖含量的测定

GB 1886.174-2024 食品安全国家标准 食品添加剂 食品工业用酶制剂

* 1. 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

* 1. 原料要求

新鲜或干制的大球盖菇，原料符合GB7096中对食用菌及其制品的要求，其中干制工艺为冻干的最佳。

* 1. 试剂或材料
		1. 除非另有说明，本方法所用试剂均为分析纯试剂，生产用水符合GB5749要求，实验室用水符合GB/T 6682 中三级水的规定。
		2. 95%食用酒精应符合GB 31640要求。
		3. 纤维素酶应符合GB 1886.174-2024要求。
		4. 果胶酶应符合GB 1886.174-2024要求。
	2. 仪器设备
		1. 恒温干燥箱。
		2. 超微粉碎机。
		3. 200目筛网。
		4. 电子称。
		5. 提取浓缩机组（包括提取罐、真空浓缩罐、醇沉罐）
		6. 过滤式离心机
	3. 提取工艺流程
		1. 原材料预处理

将大球盖菇干制原料用超微粉碎机粉碎成粉末状，过200目筛，装入密封袋，-20℃保存。

* + 1. 提取

称取处理好的大球盖菇粉末，与生产用水按照按体积1:20混合，加入终浓度0.5%的纤维素酶和果胶酶，在提取罐中45℃浸提2 h后，升温至60℃提取2 h，所得混合液泵入过滤式离心机，滤渣反复提取3次。

* + 1. 浓缩

将提取所得上清液泵入真空浓缩罐，减压浓缩至原提取液的1/6，浓缩过程中的温度不高于80℃，将所得浓缩液再次过滤离心。

* + 1. 醇沉

所得浓缩后的上清液泵入醇沉罐，搅拌加入4倍体积的95%的食用酒精，4℃条件下静置12～24 h，通过过滤离心收集底部的多糖沉淀。

* + 1. 干燥

将多糖于-40℃速冻机中快速冷冻2～6 h进行预冻处理，随后转移至真空冷冻干燥机，在真空度≤20 Pa、冷阱温度-50℃的条件下冷冻干燥24～36 h，最终获得大球盖菇粗多糖成品。

* 1. 质量要求
		1. 水分含量

依据《中华人民共和国药典》2020年版四部通则0832第二法测定，含水量应低于10%；

* + 1. 糖含量

按照NY/T 1676标准检测，粗多糖含量需高于60%。

* 1. 包装及贮存

干品应密封包装，在避光、阴凉干燥处或者在冷库内贮存。

* 1. 生产档案
		1. 建立可追溯的生产档案，内容包括原材料来源、 粗多糖提取时间、提取方法、贮藏等。
		2. 档案保存期限不得少于3年，内容准确、完整、清晰。

