

# 食用菌加工新技术与产品创新发展

梁宏丽<sup>1,2</sup>

(1.平泉市希才应用菌科技发展有限公司,河北 平泉 067500;2.河北省食用菌新品种选育技术创新中心,河北 平泉 067500)

**摘要:**随着近几年我国科技水平的不断提高,食用菌加工业获得极大的发展,特别是在技术方面,在推动产品创新中发挥重要作用。基于此,本文主要对现阶段我国食用菌加工新技术与产品创新发展情况进行重点探究和分析。

**关键词:**食用菌;加工新技术;产品创新

**[DOI]**10.12231/j.issn.1000-8772.2021.09.211

数据显示,我国在食用菌生产量是全球最大,同时也是最大的消费国。随着近几年科技技术水平的不断发展,推动产品实现进一步的创新,从而在保证食用菌生产质量上发挥重要作用。但是结合实际发现,我国当前在食用菌加工产业发展中面临一定的问题,需要及时解决。

## 1 当前我国食用菌加工产业发展瓶颈

对于现阶段我国在食用菌加工产业发展中遇到的问题,必须予以足够重视,结合实际采取积极有效措施。下文主要对发展中面临的主要问题:加工物性基础数据不够精准,且品类较多和技术装备之间适应性不够强进行分析。

### 1.1 加工物性基础数据不够精准,且品类较多

通过调查可了解,现阶段我国在食用菌加工还面临较多的问题,具体包括设备先进程度不够、装备匮乏、饮食模式传统等,对加工产品类的进一步扩展造成一定的制约,还影响效益提升<sup>[1]</sup>。虽然我国资源丰富,食用菌品种较多,但因各个食用菌在组成成分和结构上存在差异,使得在进行栽培方式上需要根据其对应的营养需求进行。在实际中进行菌种基础性数据获取上,主要采用考察调研方式,这需要大量的人力与物力资源参与,所以无法在短时间内获取相关信息。

### 1.2 技术装备之间适应性不够强

在实际加工期间,相关人员需要结合具体情况,即食用菌种类对其大小、质地等因素进行判断<sup>[2]</sup>。在获取基本信息中,由于外形和质地结构存在一定的差异性,使得栽培方式各不相同。另外,根据食用菌具备的加工特性,所提出的相应工艺与技术在采后加工中无法得到有效应用。

## 2 食用菌加工技术与产品发展情况分析

### 2.1 初加工技术与产品占据主要地位

(1)干制品。干制品就是通过对自然风干与机械烘干方式的有效结合,将食用菌中含有的水分子以去除。一般情况下,生产商家在制品生产中主要以热风干燥方式进行<sup>[3]</sup>。随着近几年我国科技水平提升,相关技术也越发智能化,如微波、真空、渗透等。在对此类技术进行创新和完善过程中,相关人员可从效率提升和能源节约方面进行。(2)罐制品。一般都会将食用菌以罐装形式进行外出口或内销,属于半成品。与干制品进行比较分析可知,食用菌在制作中具有优势更为明显,特别是运输方便,能够保持原有口感等。(3)风味调制品。所谓的调制品就是在保证原有味道的基础上,适当添加调味料,之后将其制作成便利的产品<sup>[4]</sup>。结合市场调查,金针菇、杏鲍菇等菌类出现率较高,因而相关厂家则可对针对这些菌类制作各种口味的产品,如麻辣味,促使其成为开袋即食的风味调制品类。

### 2.2 创新技术与产品发展

(1)主食化休闲食品。随着宣传工作的开展落实,食用菌主食化产品开始逐渐出现,如猴头菇,在制作中添加使用菌粉,不仅有效提高产品食用的口味,同时还具有更好的营养成分,为消费者提供更好的服务。因此类食品还处于发展阶段,在技术水平和成本方面比较低,所以很容易激发其他厂家的模仿,造成恶性竞争问题的发生。为进一步推动产品发展力,必须要借助现代科技,针对因温度过高

导致营养成分失活问题进行解决,提高其市场竞争力。(2)营养调味品。随着创新技术与产品的不断推进,新型营养调味品也开始应运而生。此类调味品充分结合食用菌本身物质,如游离氨基酸、有机酸等,如图1所示。该营养调味品在食用中能够增强菜品的鲜美感,丰富口感层次。在当前市场中最为常见的为食用菌类酱油和蘑菇酱<sup>[5]</sup>。应其培育方式比较简单,成本投入低,品质优秀,在未来市场发展可占据重要地位。

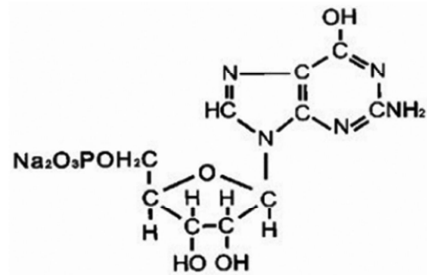


图1 呈味核苷酸结构图

### 2.3 精加工技术促进产业新发展

(1)保健品。通过调查发现,精细化加工过程中所衍生出的产品会充分结合食用菌的营养成分,而成分中主要含义酮类、活性肽和糖类等,这在提升人体免疫力和肿瘤抑制上发挥重要作用。而在当前精加工技术不断发展的背景下,相关企业要能够制定战略计划,将保健效果的到最大程度的发挥,促使其能够逐渐形成食用菌活性的相关附加产品。在此过程中,需要经过多个环节,也就是分离、提取和纯化等,获取食用菌活性因子。之后将其融入其他保健品中,制作茶包、糖果等产品。(2)药品。一般口服液、多糖类的产品在材料中都带有香菇和灵芝,我国对这方面的认识还不足,在发达国家特别注重食用菌本身的真菌多糖对病毒的抑制作用,且加大对这方面的研究工作,具体包括冬虫夏草、灵芝等,并开始逐渐在肿瘤临床治疗中进行推广。在此环境下,我国也要加强这方面的研究工作。(3)日用品。通过对各个成分分析,也就是核苷类、多酚类等发现其具有较好的免疫调节作用和抗炎活性因子,具有美白、抗衰老等作用,因而在化妆品和日用品中得到广泛使用。在技术的驱动下,更多功能性护肤品开始出现。在产品成分构建中,如面霜,可适当添加曲酸。这种产品不仅具有改善色素沉着问题,还有保湿锁水的作用。

## 3 结束语

综上所述,通过本文对食用菌加工技术和产品发展进行深入分析后,可知食用菌在生产 and 食用中都能够发挥重要的作用,且具有极大的发展价值,特别是在药用和商用中。需要相关部门对此予以足够重视,深入推进相关技术的研发工作,为人们生活提供高质量服务,满足社会发展需求。

### 参考文献

- [1]汪建权.食用菌新技术新设备的应用对我镇香菇生产的推动作用[J].农家科技(上旬刊),2019(9):291.
- [2]平菇高产栽培技术/食用菌盐渍加工技术/柿饼加工技术[J].农村新技术,2019(4):68.