

DB22

吉林省地方标准

DB 22/T 3318—2021

大力参加工技术规程

Code of practice for boiled ginseng processing

地方标准信息服务平台

2021 - 11 - 26 发布

2021 - 12 - 15 实施

吉林省市场监督管理厅

发布

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这些专利的责任。

本文件由吉林省农业农村厅提出并归口。

本文件主要起草单位：吉林农业大学、中国农业科学院特产研究所、集安大地参业有限公司。

本文件主要起草人：张瑞、陈晓林、王英平、张志才、逢世峰、许成俊、闫梅霞、李伟、张楠淇。

地方标准信息服务平台

大力参加工技术规程

1 范围

本文件确立了大力参加工的程序，规定了生产环境、原料与生产用水、加工工艺等阶段的操作指示，描述了记录与档案等追溯方法。

本文件适用于大力参加工。

2 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 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB/T 22537 大力参分等质量

NY/T 2798.1 无公害农产品 生产质量安全控制技术规范 通则

3 术语和定义

GB/T 22537 界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

大力参 boiled ginseng

以鲜人参为原料，水洗下须后，烫制或蒸制，凉水冷却干燥后的人参产品。又称烫通参。

[来源：GB/T 22537-2018，3.1，有修改]

3.2

做皮 epidermal dehydration

通过晾晒或烘干等方式使人参散失掉部分水分的过程。

3.3

烫参 scald ginseng

将做皮后的鲜人参用一定温度的水浸烫一定时间的过程。

3.4

回潮 back wetness

将干燥后的人参放置于自然环境中，使其吸收空气中水分的过程。

4 程序构成

大力参加工工艺分为 9 个阶段，其中第 5 个阶段可选用晾晒或烘干，第 6 个阶段可选用蒸制工艺或烫制工艺。工艺流程图如图 1所示。

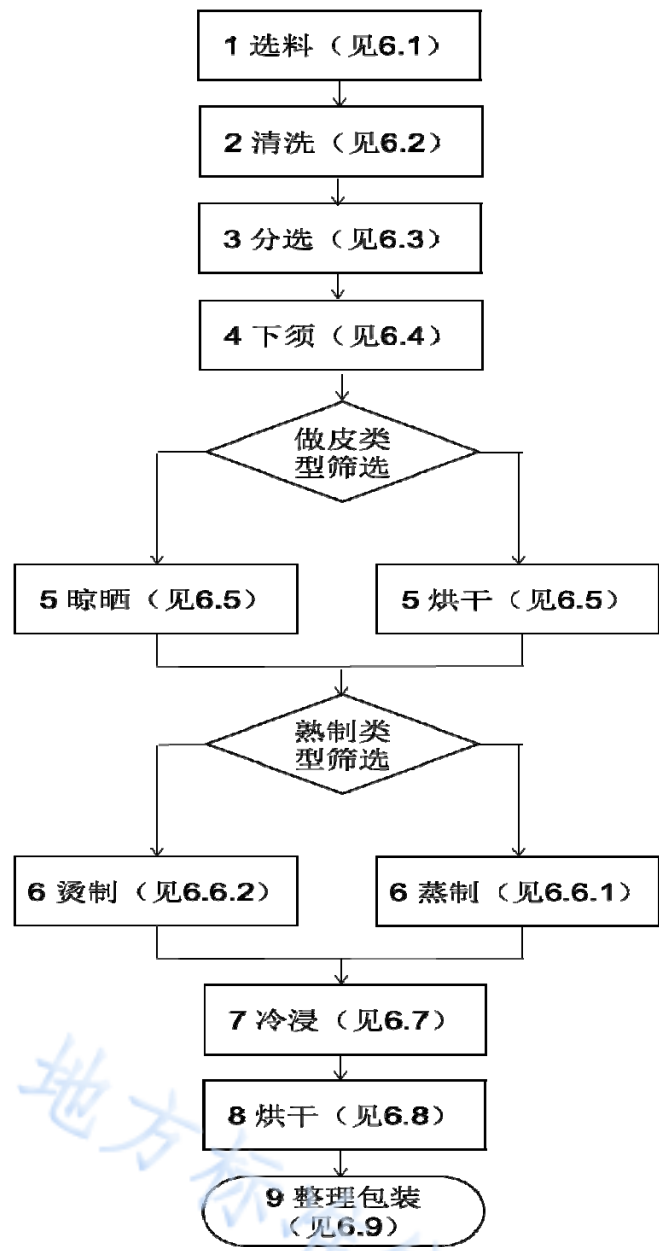


图1 大力参加工工艺流程图

5 生产环境

5.1 选址和厂区环境

应符合 GB 14881 的规定。

5.2 厂房与车间

5.2.1 洗参车间、干燥车间、下须车间、蒸参车间、晾晒场地、包装车间、库房等应合理布局。

5.2.2 内部结构应使用无毒、无味、无污染、防渗透、耐腐蚀的建筑装饰材料，顶棚、墙面等应平整、光滑，易于维护、清洁或消毒。

5.3 原料

宜选取 4 年生或 5 年生的鲜人参。

5.4 生产用水

应符合 GB 5749 的规定。

6 加工工艺

6.1 选料

挑选单棵重量在 40 g 以上，主体顺长、侧根少或无、浆足、无疤痕的鲜参，作为原料。

6.2 清洗

将原料放入常温水中浸泡 15 min~20 min，清洗干净。

6.3 分选

按大中小分选，大号参（单支重 > 100 g），中号参（75 g ≤ 单支重 ≤ 100 g），小号参（单支重 < 75 g）。

6.4 下须

将分选后的人参主体上多余的侧根和参须剪掉，主体主支根按照鲜参的主体体形保留，主支根保留 1 cm ~ 2 cm。

6.5 做皮

将下须后的鲜参，分别摆入沥水托盘，晾晒或 35 ℃ 烘干 8 h ~ 10 h，其中 5 h 后应翻动和倒盘。

6.6 蒸参或烫参

6.6.1 蒸参

做皮后的人参，倒入笼屉，按照大小来决定蒸参的时间。蒸参应保持 90℃~97℃ 的温度，时间控制范围为大号参 20 min ~ 25 min，中号参 16 min ~ 20 min，小号参 13 min ~ 16 min。

6.6.2 烫参

做皮后的人参，倒入 95℃~97℃ 热水锅，按照大小来决定烫参的时间。水温应保持 90℃ 以上的温度，时间控制范围为大号参 20 min ~ 25 min，中号参 16 min ~ 20 min，小号参 13 min ~ 16 min。

6.7 冷浸

蒸制或烫制后的人参出锅后立即放入 < 20℃ 水中，进行多次换水浸泡冷却，待完全冷却后捞出摆入盘中。

6.8 烘干

将冷却后的大力参放入烘干间，55 ℃ ~ 65 ℃ 条件下烘 4 h ~ 6 h，其间每 30 min 排 1 次潮气。

移出烘干间后，放置阴凉处经过 15 h 冷却和回潮。连续进行 2 次~3 次烘干和冷却回潮，然后入阳光大棚中自然干燥至水分 $\leq 12\%$ 。

6.9 整理包装

将干燥的大力参，按 GB/T 22537 规定分等分级整理装箱，储藏温度 $\leq 20^{\circ}\text{C}$ ，相对湿度 $< 65\%$ 。

7 记录与档案

对加工过程应及时记录，符合 NY/T 2798.1 的规定，定期归档，档案保存 3 年以上。

地方标准信息服务平台