

# 吉林省地方标准(规范)

DB 22/T 816—93

## 原皮西洋参加工技术规程

### 1 主题内容与适用范围

本规程对原皮西洋参加工的技术要求、包装和贮存做了规定。

本规程适用于以鲜西洋参为原料，加工的原皮西洋参。

### 2 引用标准

中华人民共和国卫生部西洋参部标准(试行)WS<sub>2</sub>-10(B-10),88。

### 3 名词术语

3.1 原皮：西洋参表皮未经人工破坏，保持原有的表皮。

3.2 根茎：俗称芦头，主根上部生长不定根(俗称芋)的部分。

3.3 主根：根茎以下的主体部分。

3.4 侧根：主根上生长较粗的根。

3.5 通风：西洋参在干燥过程中，从室外通入的空气。

3.6 排潮：西洋参在干燥过程中，将干燥室内潮气排出室外。

3.7 整形：按商品规格，剪去不定根、侧根和须根。

3.8 分级：按商品规格分成等级。

### 4 加工

4.1 洗参：将鲜西洋参置入竹筐或其它容器内，先喷水软化泥土后，再用高压水冲洗。以参根无泥土，表皮无损为度。

---

吉林省技术监督局 1993-12-31 发布 1994-07-01 实施

#### 4.2 分等:按下表要求进行。

等 级	主根直径(mm)
1	>20
2	15—20
3	<15
4	病残参

#### 4.3 装盘:分等装盘,单层摆放。

4.4 晾晒:装完盘后的鲜参,置室外晒干表面水分。

#### 4.5 干燥

##### 4.5.1 方法一

###### 4.5.1.1 控温

二、三等参入室温度  $25\sim27^{\circ}\text{C} \rightarrow 28\sim30(^{\circ}\text{C})$ (2—3天)  $\rightarrow 32\sim35^{\circ}\text{C}$ (4—5天)(最高不超过  $38^{\circ}\text{C}$ )  $\rightarrow 32\sim30^{\circ}\text{C}$ (3—4天),干至含水率为 13%以下止。一等参适当提高温度,延长时问。

###### 4.5.1.2 控湿

前期半小时排潮一次,每次 20 分钟,室内相对湿度控制在 65%以下;

中期半小时排潮一次,每次 10~20 分钟,室内相对湿度在 60%以下;

后期 1 小时排潮一次,每次 20 分钟,室内相对湿度控制在 50%以下。

##### 4.5.2 方法二

###### 4.5.2.1 控温

入室温度  $20^{\circ}\text{C} \rightarrow 45\sim47^{\circ}\text{C}$ (2—3天)(最高不超过  $49^{\circ}\text{C}$ )

→32℃(8—10天)。干至含水率为13%以下止。

#### 4.5.2.2 控湿

前期全天排潮，间隔半小时1次；

中期排潮扇与吸湿机交换进行；

后期排潮，间隔1小时1次。

#### 4.6 整形：根据商品参规格，用整形刀整形。

### 5 包装

用聚乙烯透明盒按商品要求装成不同规格的小包装，用透明胶布密封，再集成大箱。用打包带加固。注明规格、等级、重量、日期。

### 6 贮存

贮存于阴凉、通风、干燥仓库内，注意防虫、防霉。

---

#### 附加说明：

本规程由吉林省农业厅提出。

本规程由吉林省特产研究所负责起草。

本规程主要起草人：李树殿、庄文庆、吴限、谢明。

本规程于1993年12月首次发布。