

大力提高野生菌附加值

乔 鹏

野生菌并不仅是一味菜肴,以被欧洲人誉为“厨房里的黑钻石”、“上帝的食物”的块菌(松露)为例,其含有上百种香气成分和特殊化合物,对糖尿病、心血管疾病的神经元修复具有保健作用,可以防止神经元的衰老及变性,从根本上减少疾病的发生。但如果不了解它的物理和化学特性,采用不当的加工或烹饪方法,就会使其失去独特的口感和营养成分,价值大大降低。由此可见,提升野生菌的附加值,需要在充分了解野生菌特性的基础上,再针对其内含物的化学成分和组织结构特点选择合适的加工处理方式,以充分体现野生菌的经济价值。

根据野生菌的特性,笔者就如何提高野生食用菌附加值提出以下建议:

把好采集关

彻底改变传统采集方法,根据不同菌种发生的时间及生态习性分种、分级采集,分别存放。一、二等品要用蜡纸或纱布分别单独个体包装,这是确保品质优良的最重要环节。

针对不同类别选择合适的储藏方式

——珍稀极品。如块菌类、松茸类等产量低的珍稀类野生菌,新鲜品食用商品价值最高。珍稀菌种香气独特、内含营养成分在高温条件下易分解、易失活,采集后最好在 $\leq 4^{\circ}\text{C}$ 冷藏条件下保鲜。

——高档类珍品。采用真空冷冻

干燥的方法,可以获得保持野生菌原形、原色、原味的产品,如松茸、鸡油菌、美味牛肝菌、黄牛肝等。食用时复水恢复原形、原貌、原色,可以达到保持最佳产品食用状态,达到商品最大价值。

——普通常见品。应趁产季及时上市出售鲜品。此外,也可以采用冷冻、干燥等方法存放保藏,淡季上市。

通过加工提升附加值

——罐装制品。高价值的野生菌可以加工罐装成罐头制品。装罐时可以选择单一菌种,也可以选择一些如色彩、形态、口味等相异的原料搭配制作成产品。比如选择金黄色的鸡油菌搭配红菇、金针菇、冬菇或草菇等,这样可以增加产品的可视性和可食性。

——制作野生食用菌调味品。香味浓郁的野生菌可以加工成各类调味品,研磨成粉末状制作成不同口味的食用菌菌素(野生菌味精)、野生菌酱、野生菌蜂蜜、菌醋等。块菌、黑虎掌菌、鸡纵菌、鸡油菌、香菇等均可作为原料生产食用菌菌素或发酵生产各种调味品。以此可以大幅度丰富和提升野生菌产品的经济价值。

——其他加工产品。如质地木栓质化、比较坚硬的菌种,如黄虎掌菌、灰树花菌等,可以采用杀青后发酵的方法加工处理。

(作者单位:中科院昆明植物研究所生物学博士后流动工作站)

格言:一匹马的好坏,赛场里比一比;一个人的好坏,众人中听一听。(蒙古族)