

不使用任何添加剂和防腐剂。

记者：现在的野生食用菌售卖方式和以前相比有何不同？

余跃先：以前，因为交通不便，加上对野生食用菌的商品属性重视程度不够，南华县的野生食用菌售卖方式只有两种：一种是现挖现卖，市场基本局限在当地；另一种是先烘烤再售卖，但这种方式对野生食用菌的口感和营养成分影响较大，推广受限，再好的野生食用菌也卖不出好价钱。

2013年，我们引进冻干设备，把新鲜采挖的野生食用菌预先降温处理冻成固体，然后在真空条件下使固态水直接升华，其99%以上营养成分会保留在野生食用菌中。同时，因为采用冻干技术，野生食用菌的体积未缩小、质地不会变硬，口感与新鲜采挖的差别不大，且真空包装储存的时间比较长。改进后

的产品，逐渐得到市场的认可。

随着航空运输、冷链物流越来越发达，我们早上采挖的新鲜野生食用菌，晚上就可以到达北上广深等一线城市市民的餐桌上，真正实现了朝发夕至。优质的野生食用菌终于能卖出与其品质相匹配的价格。

记者：在延伸野生食用菌产业链方面，公司有哪些做法？

余跃先：公司深耕南华县，以野生食用菌为主，目前已衍生出90多个产品，且各具特色。以我们公司销量较好的松茸汤包为例，汤包里含有松茸、牛肝菌等野生食用菌，还有其他几种人工菌。我们根据野生食用菌的不同属性、不同味道拼配起来，以达到大众较为认可的口感。同时，汤包里菌子的总量也是根据一线城市的小家庭来制定的，不多不少刚好够一顿，这样可以让消费者天天吃到新鲜的菌子。



余跃先介绍野生食用菌产品