

ICS

B

团 体 标 准

T/ —2022

朝那鸡肌肉品质理化指标

Muscle quality physiochemical indexes of Zhaona Chicken

(征求意见稿)

2022-XX-XX 发布

2022-XX-XX 实施

宁夏化学分析测试协会 发布

前 言

朝那鸡是宁夏回族自治区固原市彭阳县地理标志特产,2016年被批准为国家质检总局地理标志产品。本文件按照GB/T1.1-2020《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。

本文件由宁夏大学提出。

本文件由宁夏回族自治区农牧厅归口。

本文件起草单位:宁夏大学、彭阳县畜牧技术推广服务中心、彭阳县朝那乌鸡养殖协会、宁夏万升实业有限责任公司。

本文件主要起草人:张娟 辛国省 邓占钊 曹国伟 马天佑 杨海宏 王娟 杨万升 顾亚玲 朱红芳 邓燕

朝那鸡肌肉品质理化指标

1 范围

本文件规定了180日龄朝那鸡肌肉品质理化指标、技术要求及检测方法。
本文件适用于朝那鸡。

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/T 19478-2018 畜禽屠宰操作规程 鸡

GB/T 24864-2010 鸡胴体分割

GB/T 9695.19-2008 肉与肉制品 取样方法

GB 5009.3-2016 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB/T 9695.5-2008 肉与肉制品 PH测定

NY/T 1180-2006 肉嫩度的测定 剪切力测定法

GB 5009.5-2016 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定

GB 5009.6-2016 食品安全国家标准 食品中脂肪的测定

3 定义

朝那鸡是宁夏回族自治区固原市彭阳县特产，全国农产品地理标志。依据彭阳在秦朝时曾设朝(Zhū)那(nuó)郡这一史实，将静原鸡的商品名取为“朝(Zhū)那(nuó)鸡”，人们也将其读作朝(zhāo)那(nà)鸡。静原鸡是兼用型地方品种。

注音：朝(Zhū)那(nuó)：古县名

4 朝那鸡肌肉品质理化指标

180日龄朝那鸡肌肉品质理化指标见表1。

表1 180 日龄朝那鸡肌肉品质理化指标（公母混样）

理化指标	胸肌	腿肌
初水分（%）	70.78-75.69	71.40-73.74
PH _{24h}	5.60-5.76	5.92-6.10
粗蛋白（%）	21.13-25.21	20.11-23.99
粗脂肪（%）	1.26-2.01	1.80-2.78
剪切力（N）	10.13-16.13	10.86-19.81
系水力（%）	33-53	27-45
蒸煮损失（%）	17-26	13-36

5 技术要求

5.1 待宰鸡要求

鸡只将健康状况良好，并有当地动物卫生监督部门出具的检疫合格证明。

5.2 屠宰加工

宰前应停饲12 h~24 h，保证饮水充分。屠宰操作按GB/T 19478-2018规定执行，胴体分割按GB/T 24864-2010规定执行，取样按GB/T 9695.19-2008规定执行。

6 检测方法

6.1 水分测定

水分的测定方法参照GB 5009.3-2016的规定执行。

6.2 PH 测定

PH值的测定方法参照GB/T 9695.5-2008中的第9章9.4节执行。

6.3 粗蛋白测定

粗蛋白的测定参照GB 5009.5-2016规定执行。

6.4 粗脂肪测定

粗脂肪的测定方法参照 GB 5009.6-2016 规定执行。

6.5 剪切力测定

剪切力的测定参照 NY/T 1180-2006 规定执行。

6.6 系水力测定

系水力的测定采用压力测定法，取部分肉块剔除肌腱后，用锋利圆形取样器顺着肌肉纤维方向从胸肌、腿肌取一块直径为 1.0 cm、厚度为 1.0 cm 的肉样并称重(重量为 E1)，肉块上方和下方分别垫 18 层滤纸和两层纱布，加压(35 kg) 5 min 后再称重(重量为 E2)。系水力 (%)=(E1-E2)/E1×100。

6.7 蒸煮损失测定

蒸煮损失率通过下面方法进行测定，制成长 30 mm，宽 20 mm，高 20 mm 的肉样，肉块表层的脂肪和结缔组织被剔除后进行称重(Z_1)，75 °C 的水浴锅内蒸煮 20 min，将肉取出在常温放置，直至温度降至室温，擦拭肉块外层的液汁，二次称重(Z_2)，计算方法：蒸煮损失($\%$)= $(Z_1-Z_2)/Z_1 \times 100$