**湖南省地方标准编制说明**

**项目来源：湖南省市场监督管理局**

**标准名称：《鸭肉品质测定技术规程》**

**承担单位：湖南省畜牧兽医研究所**

**2022年5月12日**

**《鸭肉品质测定技术规程》**

**编 制 说 明**

**一、任务来源**

根据湖南省市场监督管理局文件《湖南省市场监督管理局关于下达2021年地方标准制修订项目计划的通知》的要求，拟在2022年完成《鸭肉品质测定技术规程》地方标准的制定工作。该标准制定由湖南省畜牧兽医研究所、湖南临武舜华鸭业养殖有限责任公司、芷江民丰农牧实业有限公司、衡东县绿然家禽养殖专业合作社起草，由湖南省农业标准化技术委员会归口。

**二、制定标准的目的、意义**

目前国内已建立猪肉品质评定标准，但是关于鸭肉品质评定方法的研究较少，且尚未建立鸭肉品质评定标准。NY/T821《猪肉品质测定技术规程》中规定了猪肉品质的测定方法， NY/T 1333《畜禽肉质的测定》规定了畜禽肉品质的测定方法，但其中的取样方法、分析方法等内容均适用于猪肉或牛肉，对鸭肉并不完全适用，需要制定标准对鸭肉品质测定方法和条件进行规范化。并且，随着肉质研究的不断深入和细化，以及肉类标准化生产发展的要求，需要制定相关标准规范鸭肉品质测定技术方法。

对鸭肉品质进行合理的检测与分析，可以促进鸭肉的品质提升和保障鸭肉的质量安全。建立一套系统、客观、准确的鸭肉品质标准技术规程，是鸭肉品质研究的基础。

本标准适用于鸭肉品质的测定。本标准规定了鸭肉品质测定的要求、取样和测定方法。技术内容包括鸭肉肉色、pH值、失水率、蒸煮损失、嫩度，以及水分、蛋白质、脂肪含量的测定。

**三、制定标准的原则**

1、以科学实验和调查研究为基础，力求数据准确，方案合理。

2、以标准的可操作性、实用性为出发点，编制规范内容。

**四、工作简况**

1 、任务来源

2020年11月，湖南省畜牧兽医研究所递交了地方标准申请书，2021年1月，湖南省市场监督管理局批准《鸭肉品质测定技术规程》地方标准的制定。

2、 起草单位

湖南省畜牧兽医研究所、湖南临武舜华鸭业养殖有限责任公司、芷江民丰农牧实业有限公司、衡东县绿然家禽养殖专业合作社。

3 、主要起草人

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 姓名 | 性别 | 职务 | 从事专业 | 项目分工 |
| 1 | 张旭 | 女 | 副研究员 | 动物营养与畜产品品质研究 | 标准文本、编制说明编写 |
| 2 | 戴求仲 | 男 | 研究员 | 动物营养 | 项目总体协调安排 |
| 3 | 蒋桂韬 | 男 | 农推研究员 | 动物营养 | 标准文本、编制说明编写 |
| 4 | 黄璇 | 女 | 助理研究员 | 动物营养 | 检测方法研究 |
| 5 | 李闯 | 男 | 助理研究员 | 家禽育种 | 数据统计分析 |
| 6 | 邓萍 | 女 | 助理研究员 | 畜产品品质研究 | 试验研究 |
| 7 | 燕海峰 | 男 | 研究员 | 家禽学 | 征求意见汇总 |
| 8 | 张晓华 | 男 | 副研究员 | 家禽学 | 动物试验 |
| 9 | 胡艳 | 女 | 研究员 | 畜牧学 | 试验研究 |
| 10 | 李昊帮 | 男 | 高级畜牧师 | 畜牧学 | 项目调研 |

**五、标准起草的过程**

1、前期准备工作

2021年3月开始启动制订工作，3月下旬召开地方标准起草启动会，成立编制组，制定了工作计划，起草人员由张旭、戴求仲、蒋桂韬、李闯、黄璇等组成，确定了人员分工，确定了制定的方法与思路，明确了各阶段的任务与目标。

2、开展试验研究

2021年4月完成了项目相关国内外资料的查阅、收集与整理。

2021年5月至12月，在湖南省畜牧兽医研究所水禽试验场先后进行了5个批次的肉鸭饲养试验研究，在试验结束时进行屠宰试验，取肉样进行检测分析，研究检测分析方法和参数，对测定结果进行统计分析，最终确定适合鸭肉的肉色、pH值、失水率、蒸煮损失、嫩度，以及水分、蛋白质、脂肪含量的测定方法。

3、完成标准初稿的起草

2022年1月至3月，根据试验结果数据，参考相关文献，完成了《鸭肉品质测定技术规程》的初稿。

4、完成标准的征求意见稿

2022年4月，征求有关专家、技术人员的意见，编制组成员将收集到的与标准起草有关的资料和交流意见进行整理，在此基础上完成了《鸭肉品质测定技术规程》的征求意见稿。

5、编制标准送审稿

进行广泛的征求意见后，拟于2021年6月将收集到的反馈意见进行分析和整理，对标准进行修改完善，形成标准送审稿。

6、完成标准的报批稿

拟于2022年7月至8月，组织召开地方标准审查会，审查专家对标准进行审查并提出修改意见，将专家意见分析、整理、汇总，形成专家意见汇总表，根据专家意见对标准进行修改和完善，形成标准报批稿。

**六、制定标准的依据**

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。在编制该项标准的过程中，我们依据的标准有：NY/T 821 《猪肉品质测定技术规程》，NY/T 823《家禽生产性能名词术语和度量计算方法》，GB 5009.3《食品安全国家标准 食品中水分的测定》，GB 5009.5《食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定》，GB 5009.6《食品安全国家标准 食品中脂肪的测定》，GB/T 41366 《畜禽肉品质检测 水分、蛋白质、脂肪含量的测定 近红外法》。

**七、标准的主要内容说明**

1、标准的适用范围

本标准适用于鸭肉品质的测定。

2、 标准的主要内容

（1）本标准给出了鸭肉品质测定的要求、取样和测定方法。技术内容包括鸭肉肉色、pH值、失水率、蒸煮损失、嫩度，以及水分、蛋白质、脂肪含量的测定。

（2） 技术要求突出简洁明了和科学实用。

（3）《规程》编写根据国家政策、法规、标准及要求综合考虑。

（4）《规程》有关技术参照相关的技术标准进行，与国家相关政策、法规以及强制性标准不相冲突。

3、 主要条款说明

本标准共10部分和附录A: 1、范围，2、规范性引用文件，3、术语和定义，4、取样，5、肉色评定，6、pH值测定，7、失水率的测定，8、蒸煮损失的测定，9、嫩度的测定，10、肉中水分、蛋白质、脂肪含量的测定，附录A 样品取样方法。

1. 关于标准“4取样”的说明

参照NY/T 823中的方法剥离鸭的胸肌和腿肌。编写了适用于鸭肉的取样方法，在附录A中对样品切取方法加以详细说明。

1. 关于标准“5肉色评定和6 pH测定”

分析肉色和pH值需要在宰后45 min～60 min内测定，否则会影响测定结果，也可以将样品在0℃～4℃保存至宰后24 h±15 min测定，同批次样品应在同一时间段进行测定，以确保样品的测试条件相同。

1. 关于标准“5肉色评定、6 pH测定、7失水率的测定和9、嫩度的测定”

此4项指标均使用专用仪器进行检测分析，测定时需结合标准中的检测方法并按仪器使用说明书操作。

**八、与其他标准的关系**

目前测定猪肉品质是参考NY/T821《猪肉品质测定技术规程》中的测定方法，其中的取样方法适用于猪肉样品，本标准给出了鸭肉品质测定的取样方法和测定方法，本标准中的取样方法适用于鸭肉样品，弥补了鸭肉品质测定标准的空白。鸭肉中水分、蛋白质、脂肪含量的测定方法引用了GB 5009.3《食品安全国家标准 食品中水分的测定》，GB 5009.5《食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定》，GB 5009.6《食品安全国家标准 食品中脂肪的测定》，GB/T 41366《畜禽肉品质检测 水分、蛋白质、脂肪含量的测定 近红外法》。

本标准在编制过程中，尽量直接引用的方式或修改引用相关国家标准、行业标准主要技术内容，确保与相关国家标准、行业标准相协调、相衔接。

**九、技术经济论证及预期的社会经济效果**

本标准的起草来源于湖南省市场监督管理局项目，标准的集成性、先进性和可操作性强。

《鸭肉品质测定技术规程》的制定是对现有行业标准的完善和补充，是鸭肉品质研究的基础，有利于促进鸭肉品质提升和保障鸭肉质量安全。建立一套系统、客观、准确的鸭肉品质测定技术，规范鸭肉品质测定方法，为深入开展鸭肉品质研究奠定基础。

《鸭肉品质测定技术规程》的制定，能够准确、有效的对鸭肉品质进行评价，有利于提高鸭肉的品质分级，提高肉鸭养殖经济效益。

**十、重大意见分歧的处理依据和结果**

标准制定过程中未出现重大分歧意见。

**十一、标准性质的建议说明（推荐性标准还是强制性标准）**

建议《鸭肉品质测定技术规程》作为推荐性地方标准发布实施。