ICS: 65.020.30

CCS: A 03.2.1

团 体 标 准

T/GZAAV 002-2023

地方鸡肉品质评定标准

Assessment standard of meat quality for local chicken

2023-04-28 发布 2023-05-01 实施

贵州省畜牧兽医学会 发布

目 录

前 言 II
1 范围 1
2 规范性引用文件 1
3 术语和定义 1
3.1 失水率 1
3.2 剪切力 1
4 基本要求 2
5 评定时间 2
6 等级评定 2
6.1 基本要求 2
6.2 评定标准 2
6.3 等级判定 2
7 评定方法 3
7.1 肉色 3
7.2 PH 值 3
7.3 失水率 3
7.4 嫩度 3
7.5 肌纤维直径、密度评定方法 3
7.6 品尝评定方法 4

前 言

本文件按照 GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第 1 部分：标准的结构和编写》给出的规则起草。

本文件由贵州省农业农村厅提出。

本文件由贵州省畜牧兽医学会归口。

本文件起草单位：贵州大学、贵州省畜禽遗传资源管理站、白云区农业农村局、清镇市农业农村局、花溪区农业农村局、贵阳花溪农业发展投资(集团)有限公司、纳雍县农业农村局、贵州纳雍源生牧业股份有限公司。

本文件主要起草人：张福平、张芸、王文涛、李维、沈德林、黎恒铭、赵子刚、彭羽、浦同灿、蔡康俊、顾怀龙、陈永友、韩艳、袁江红、唐丹霞、谷云霞、杨维、代青贤、胡云、李远发、罗号、黄金莹、杨红俄、祖盘玉、李洪林、刘洋、龙广丽、牟腾慧、饶永超、杨德凤、王小亚、陈大海、周晓红、吴胜、田应平。

地方鸡肉品质评定标准

1 范围

本文件规定了地方鸡肉品质评定的范围、规范性引用文件、术语和定义、基本要求、评定时间、评定等级、评定方法。

本文件适用于地方鸡肉品质的评定。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是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 2762-2017 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 16869-2005 鲜、冻禽产品

GB/T 22210 肉与肉制品感官评定规范

NY/T 1174 肉鸡屠宰质量管理规范

NY/T 1180 肉嫩度的测定 剪切力测定法

NY/T 1333 畜禽肉质的测定

3 术语和定义

3.1 失水率

肌肉在 35kg 持续加压 5 分钟失去水分的比例。

3.2 剪切力

纵向切断肌纤维的力量。

4 基本要求

鸡只外形、体重符合品种特征，来自非疫区，经检疫、检验合格，兽药残留应符合 GB/T 31658 的要求。

按照 NY/T 1174 标准进行屠宰，屠宰后的产品应符合 GB 16869 的要求。

5 评定时间

150 日龄-180 日龄。

6 等级评定

6.1 基本要求

6.1.1 营养指标

肌肉营养指标符合表 1。

表 1 肌肉营养指标

粗蛋白%	粗脂肪%	粗灰分%	水分%
20-25	1-3	1-1.5	72-75

6.1.2 污染物限量

污染物限量符合 GB2762 中畜禽肉的规定。

6.1.3 微生物指标

微生物指标符合 GB 16869 的规定。

6.2 评定标准

评定标准见附表 1。

6.3 等级判定

根据评定标准累加分数进行等级评定，具体等级见表 2。

表 2 地方鸡肉品质评定等级

等级	一级	二级	三级	等外品
分数	85 分以上	70-85 分	55-70 分	55 分以下

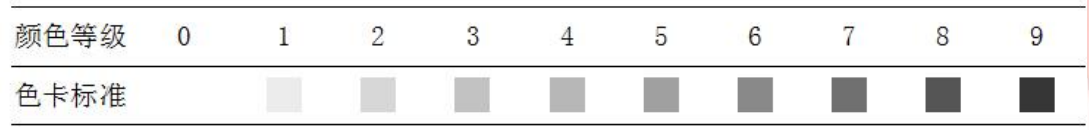
7 评定方法

7.1 肉色

白（黄）肤鸡肉色评定方法：宰后 2h 内切开胸肌，对照 5 分制肉色标准评分图，进行打分。

乌骨鸡肉色采用 10 级比色法进行，见图 1。

图 1 色卡标准



7.2 PH 值

屠宰后 45-60 min 内，将胸肌划开，使用便携式 pH 计的探头能够深入到肉内被包埋,每次测定需稳定 15s 以上。

7.3 失水率

按照 NY/T1333 中“压力法失水率的测定方法”执行。

7.4 嫩度

按照 NY/T 1180 的方法测定。

7.5 肌纤维直径、密度评定方法

屠宰后立即取胸肌肉样，剪成小块浸入 10%的中性福尔马林溶液中固定。然后进行脱水、透明、渗蜡、包埋、切片、苏木染色、封片。每个样品制 3 张片。在 10×40 倍的显微镜下，用网格型目微尺测量，每个样品测定 100 条肌纤维。

7.6 品尝评定方法

将胸肌肉切碎，称取 20g，置于容器中，加水 1000ml，加盖加热煮沸 20-30min，检查品尝肉汤的色泽、气味，滋味，咀嚼品尝肉的嫩度、多汁性、风味和残渣量，最后进行评分。

感官评定人员、样品及程序按 GB/T 22210 执行。

GUIZHOU ASSOCAIATIONOF ANIMAL SCIENCEAND VETERINAR
TB

附表 1 地方鸡肉品质等级评定及评分参考

项目		标准	权重分	一级		二级		三级	
				范围	得分	范围	得分	范围	得分
肉品质	肉色	白或黄肤鸡：1.2-2.0	（5 分）	1.5-1.8	≧4 分	1.2-1.5 或 1.8-2.0	3 分	<1.2 或≧2.0	2 分
		乌骨鸡：7-10	（5 分）	≧9	≧4 分	8.0	3 分	7	2 分
	pH1	6.0-6.5	（10 分）	6.0-6.2	≧8 分	6.2-6.5	6 分	≧6.5	4 分
	失水率/%	20-40	（15 分）	20-25	≧13 分	25-30	11 分	≧30	9 分
	嫩度 /kg/cm^2	1.5-4.0	（20 分）	2.0-3.0	≧17 分	1.5-2.0 或 3.0-4.0	14 分	<1.5 或≧4.0	11 分
	肌纤维直径/μm	15-40	（15 分）	15-20	≧13 分	20-25	11 分	30-40	9 分
	肌纤维密度根/mm^2	400-800	（15 分）	700-800	≧13 分	600-700	11 分	400-500	9 分
品尝评定		鸡肉煮熟后，肉汤澄清，脂肪团凝集于表面，香味浓。肉口感柔嫩、多汁性好；香味浓，咀嚼后残渣少。	（20 分）	---	≧17 分	---	14 分	---	11 分

注:1、表中范围含下限值，不包括上限值；2、品质评定标准均使用胸肌；3、pH1 指宰后 1 小时时的 pH 值。