

ICS 65.020.30
B43
备案号: 47163-2015

DB32

江 苏 省 地 方 标 准

DB 32/ T 2795—2015

京海黄鸡肌肉品质理化指标

Muscle quality physiochemical indexes of Jinghai Yellow Chicken

2015 – 09 – 10 发布

2015 – 11 – 10 实施

江苏省质量技术监督局 发布

前 言

京海黄鸡为2009年通过国家畜禽遗传资源委员会审定的新品种，属中速型优质鸡。

本标准按GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构与编写》编写。

本标准由扬州大学提出。

本标准起草单位：扬州大学、江苏京海禽业集团有限公司。

本标准主要起草人：张跟喜、王金玉、戴国俊、谢恺舟、顾云飞、顾玉萍、施会强。

京海黄鸡肌肉品质理化指标

1 范围

本标准规定了112日龄和66周龄京海黄鸡肌肉品质理化指标、取样要求及检测方法。
本标准适用于京海黄鸡。

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/T 19478-2004	肉鸡屠宰操作规程
GB/T 24864-2010	鸡胴体分割
DB32/T 1839-2011	京海黄鸡肉仔鸡饲养管理技术规程
DB32/T 1838-2011	京海黄鸡种鸡饲养管理技术规程
GB/T 9695.15-2008	肉与肉制品中水分含量的测定方法
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/T 9695.18-2008	肉与肉制品总灰分测定
GB/T 9695.27-2008	肉与肉制品中维生素B1含量的测定
GB/T 9695.11-2008	肉与肉制品 氮含量测定
GB/T 9695.1-2008	肉与肉制品 游离脂肪含量测定

3 定义

NY/T 1180-2006中的嫩度、GB/T 9695.18-2008中的总灰分和GB/T 9695.1-2008中游离脂肪酸含量的定义适用于本标准。

4 京海黄鸡肌肉品质理化指标

4.1 112 日龄京海黄鸡肌肉品质理化指标

112日龄京海黄鸡肌肉品质理化指标见表1。

表1 112 日龄京海黄鸡肌肉品质理化指标

理化指标	胸 肌	腿 肌
水分，%	70.0～75.0	72.0～76.0
PH	5.7～6.1	6.0～6.4
失水率	30.0～36.0	23.0～29.0
嫩度（剪切力）	2.6～3.2	4.0～4.9
粗灰分	1.5～1.9	1.2～1.5
硫胺素	0.25～0.30	0.48～0.58
粗蛋白，%	20.5～25.0	18.5～22.0
粗脂肪，%	1.0～1.2	2.5～3.0

4.2 66 周龄京海黄鸡肌肉品质理化指标

66周龄京海黄鸡肌肉品质理化指标见表2。

表2 66 周龄京海黄鸡肌肉品质理化指标

理化指标	胸肌	腿肌
粗蛋白，%	22.0～27.0	19.0～23.0
粗脂肪，%	1.1～1.4	3.0～3.5

5 检测方法

5.1 取样要求

- 5.1.1 原料鸡应来自非疫区，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。112 日龄饲养标准参照 DB32/T 1839-2011，66 周龄饲养标准参照 DB32/T 1838-2011。
- 5.1.2 宰前应停饲 12 h～24h，但要保证饮水充分。刺杀放血、浸烫、脱毛等工艺，其操作按 GB/T 1947-20048 规定执行。

5.2 水分测定

水分测定具体方法参照GB/T 9695.15-2008中的第15、16章执行。

5.3 PH 值测定

PH值测定具体方法参照GB/T 9695.5-2008中的第9章9.4节执行。

5.4 失水率测定

- 5.4.1 称取新鲜肉样 1g 左右（无筋膜和脂肪）
- 5.4.2 将肉样置于两层医用纱布之间，上下各垫 18 层滤纸，滤纸外层各放一块硬质塑料垫板
- 5.4.3 置于钢环允许膨胀压缩仪平台上，匀速加压至 35kg，保持 5min，撤去压力后立即称量压后肉样重
- 5.4.4 肉样失水率按下式计算： $X(\%) = (\text{加压前肉样重} - \text{加压后肉样重}) / \text{加压前肉样重} \times 100$

5.5 嫩度（剪切力）测定

嫩度（剪切力）测定具体方法参照NY/T 1180-2006中的第5、6、7章执行。

5.6 粗灰分测定

粗灰分测定具体方法参照 GB/T 9695.18-2008 中的第 9 章 9.1 和 9.2 节以及第 10 章执行。

5.7 硫胺素测定

硫胺素测定具体方法参照 GB/T 9695.27-2008 中第 8、9 章执行。

5.8 粗蛋白测定

粗蛋白测定具体方法参照GB/T 9695.11-2008中第7、8章执行。

5.9 粗脂肪测定

粗脂肪测定具体方法参照GB/T 9695.1-2008中的第9、10章执行。
