

ICS 65.020.01

B 05

国家质量监督检验检疫总局备案号:  
14856-2004

DB

# 广 东 省 地 方 标 准

DB44/T 169—2003

## 黄羽肉鸡生产性能测定方法

Yellow chicken performance testing methods

2004-01-20 发布

2004-02-20 实施

广东省质量技术监督局发布

# 家禽肉品质评价方法

## 前言

本标准由广东省农业厅提出并归口。

本标准起草单位：广东省家禽科学研究所。

本标准主要起草人：肖智远、林敏、吴林、卢桂强、陈益填、姜文联。

## 黄肉品质评价方法

Method for evaluating quality of yellow meat of poultry

发布 2004-05-30

实施 2005-10-01

广东省家禽科学研究所

## 黄羽肉鸡生产性能测定方法

### 1 范围

本标准规定了黄羽肉鸡生产性能测定过程中使用的饲养方式、测定部位、度量工具，以及体尺、生长速度、饲料消耗、繁殖性能、肉质感观评定等方面的术语、技术指标。

### 2 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

#### 2.1 黄羽肉鸡

《中国家禽品种志》及各省、市、自治区《畜禽品种志》所列的地方品种鸡，和含有这些地方品种鸡血缘的黄羽肉鸡培育品系、配套系，包括黄羽、麻羽、黄麻羽、红羽、褐羽的肉用鸡。

#### 2.2 生长速度

通常用在一定时间内达到的体重来表示。黄羽肉鸡按生长速度分为快速型、中速型和慢速型三种。7周龄公母鸡平均体重达到1.3千克以上（含1.3千克）的为快速型；10周龄公母鸡平均体重达到1.3千克以上（含1.3千克）的为中速型；14周龄公母鸡平均体重1.3千克以下（含1.3千克）的为慢速型。

#### 2.3 育雏期

指雏鸡的保温养育阶段，也是雏鸡孵出后第一生长发育阶段。本标准中肉鸡和种鸡的育雏期以0周～4周龄为限。

#### 2.4 肉鸡育成期

指育雏期末到上市期这一生长发育阶段。

#### 2.5 种鸡育成期

指育雏期末到性成熟期这一生长发育阶段，以5～22周龄为限。

#### 2.6 产蛋期

种鸡开产到淘汰的这段时间，本标准种鸡淘汰时间以66周为准。

#### 2.7 开产日龄

指种鸡群产蛋率达到5%时的日龄。

#### 2.8 HH 产蛋数

HH是hen-housed的缩写，HH产蛋数指所有入舍母鸡（包括入舍后死亡的母鸡）在一定时间内的平均产蛋量。

#### 2.9 育成期耗料量

育雏期末到性成熟期这一生长发育阶段所消耗的饲料量。

2.10

**每枚蛋耗料量**

产蛋期内产一枚合格种蛋消耗的饲料量。

2.11

**产蛋高峰周龄**

种鸡群产蛋数达到最多时的周龄。

2.12

**高峰周产蛋率**

产蛋率最高的一个周的平均产蛋率。

### 3 测定

#### 3.1 测定条件与要求

3.1.1 饲养管理条件：种鸡可采取地面平养、网上饲养或笼养等，同批同项目在相同的饲养管理条件下测定，对饲养方式进行比较时除外。

3.1.2 种鸡饲养：开产至300日龄为产蛋前期，300日龄以后为产蛋后期。

3.1.3 肉鸡饲养实行全进全出制。

3.1.4 受测鸡用全价配合饲料饲养（对饲料或添加剂进行饲养效果测定时除外）。

3.1.5 受测鸡应由技术熟练的工人饲养，并由专业技术人员负责指导；有完整的饲养记录档案。

3.1.6 使用的计量工具符合中华人民共和国计量法规定。

#### 3.2 测定项目

3.2.1 种鸡：育雏期、育成期和产蛋期的成活率，产种蛋数（HH），受精率，孵化率，健雏率，300日龄体尺。

#### 3.2.2 肉鸡

3.2.2.1 慢速型：0周龄、4周龄和14周龄的体重、成活率、耗料比，14周龄屠宰性能，14周龄体尺；有要求时进行品尝。

3.2.2.2 中速型：0周龄、4周龄和10周龄的体重、成活率、耗料比，10周龄屠宰性能，10周龄体尺；有要求时进行品尝。

3.2.2.3 快速型：0周龄、4周龄和7周龄的体重、成活率、耗料比，7周龄屠宰性能，7周龄体尺；有要求时进行品尝。

#### 3.3 测定的数量与重复

##### 3.3.1 数量

3.3.1.1 每个受测品种（配套系）种蛋的数量为700枚，入孵种蛋数量为600枚。

3.3.1.2 每个受测品种（配套系）肉鸡（公母各半）测定总数为育雏期300只，育成期200只。

3.3.1.3 每个受测品种（配套系）种鸡测定总数为育雏期300只（母），育成期200只（母），产蛋期180只（母），公鸡按比例配套。

##### 3.3.2 重复

每一个饲养期每组设3个重复。

#### 3.4 测定方法

##### 3.4.1 体尺测定

3.4.1.1 体斜长：用皮尺沿体表测量肩关节至坐骨结节间距离，单位以厘米表示。

3.4.1.2 龙骨长：用皮尺沿体表测量从龙骨前端到末端的距离，单位以厘米表示。

3.4.1.3 胸角：用胸角器测量龙骨前端两侧胸肌的角度，单位以度表示。

3.4.1.4 胸深：用卡尺测量第一胸椎到龙骨前缘的距离，单位以厘米表示。

3.4.1.5 胫长：用游标卡尺测量从胫部上关节到第三、四趾间的直线距离，单位以厘米表示。

3.4.1.6 胫围：用线在胫骨中部围绕胫部两圈所得直线长度除以 2，单位以厘米表示。

### 3.4.2 生长性能测定

3.4.2.1 体重：用台称或电子称测量体重，称体重前需断料 12 小时，测定个体体重时单位以克表示，群体合计时单位以千克表示。

3.4.2.2 耗料量：用台称或电子称测量耗料量，测定个体耗料量时单位以克表示，群体合计时单位以千克表示。

### 3.4.3 繁殖性能测定

3.4.3.1 开产日龄：平养以产蛋率达到 5% 的日龄计算；笼养个体记录群以产第一枚蛋的平均日龄计算。

3.4.3.2 产蛋量：平均每一只入舍母鸡 66 周龄所产蛋的数量。

3.4.3.3 产蛋高峰期：指种鸡群产蛋数达到最多时的周龄。

3.4.3.4 受精蛋数：种蛋入孵 7 天后通过照检，统计受精蛋的数量。

3.4.3.5 出雏鸡：指正常出壳或通过助产成功出壳的雏鸡数，包括出壳后就死亡的雏鸡。

3.4.3.6 健雏数：指出壳时健康的雏鸡数。不能行动或行动不便的、脐带吸收不全的、卵黄吸收不良的、腹部较硬、精神呆滞的弱雏不计算在内。

3.4.3.7 耗料量：用台称或电子称测量耗料量，测定个体耗料量时单位以克表示，群体合计时单位以千克表示。

### 3.4.4 屠体性能

3.4.4.1 屠体重：活体切开颈部血管，放血致死，用湿拔法拔羽，拔完将水沥干，去脚皮、趾壳和喙壳后的重量。

3.4.4.2 半净膛重：屠体去气管、食道、嗉囊、肠、脾、胰、生殖管。留心、肝（去胆）、肾、腺胃、肌胃（去内容物及角质膜）和腹脂（包括腹部及肌胃周围的脂肪）的重量。

3.4.4.3 全净膛重：半净膛去心、肝、腺胃、肌胃、腹脂及头脚的重量。

3.4.4.4 胸肌重：沿一侧胸骨脊切开皮肤并向背部剥离肌肉，切断肩胛部肌腱，取下胸肌，称重，乘以 2。

3.4.4.5 腿肌重：去除一侧腿部皮、骨、皮下脂肪后的全部腿肌，称重，乘以 2。

### 3.4.5 肉质感观评定

通过人的视觉、嗅觉、味觉和触觉来检验肉品质量，包括生肉和熟肉的评定两部分。

#### 3.4.5.1 生肉评定

对胴体的外观、色泽、脂肪分布以及肌肉的弹性、粘度、气味进行综合评定。采用 5 分制，由评定专家独立打分。5 分的鸡胴体皮紧而有弹性，肌肉丰满，皮肤光滑滋润，尾部和背部有皮下脂肪；肌肉外表微干或微湿润，不沾手，指压后的凹陷立即复原，具有鲜鸡肉的正常气味。

#### 3.4.5.2 熟肉评定

3.4.5.2.1 煮熟：浸鸡的水温控制在接近沸腾但不翻滚，约 90℃。泡浸时间依鸡的大小而定，一般 15 分钟～20 分钟，以切成块的鸡骨髓呈红色，但没有血水渗出为准。对煮熟后的鸡肉和肉汤，在气味、香味、口感、嫩度各方面综合评定。采用 5 分制，由评定专家独立打分。

3.4.5.2.2 品尝：供品尝的样品应始终是同一部位或同种肌肉，品尝在室内进行，同时要有适宜的室温。品尝时鸡肉一般不蘸调味料，品尝人员只允许用清茶漱口。采用 5 分制，由评定专家独立打分。

## 4 计算

#### 4.1 生长性能计算

##### 4.1.1 绝对增重

$$W = W_1 - W_0$$

式中:

$W$ —绝对增重;

$W_1$ —期末体重;

$W_0$ —期初体重。

##### 4.1.2 耗料比

$$P = \frac{T}{W}$$

式中:

$P$ —耗料比 (以 X: 1 表示);

$T$ —某一阶段总耗料量;

$W$ —该阶段内的总增重。

#### 4.2 繁殖性能计算

##### 4.2.1 入舍母鸡产蛋量

$$\frac{M}{N}$$

式中:

$M$ —计期内的总产蛋量;

$N$ —入舍母鸡数。

##### 4.2.2 入舍母鸡产蛋率

$$R = \frac{M}{D} \times 100$$

式中:

$R$ —入舍母鸡产蛋率 (%);

$M$ —入舍母鸡产蛋量 (枚);

$D$ —统计产蛋日数。

##### 4.2.3 高峰周产蛋率

$$P_w = \frac{M_w}{7N} \times 100$$

式中:

$P_w$ —高峰周产蛋率 (%);

$M_w$ —产蛋率最高一周的总产蛋量;

$N$ —入舍母鸡数。

##### 4.2.4 种蛋受精率

$$R_f = \frac{M_f}{M_h} \times 100$$

式中：

$R_f$ —一种蛋受精率（%）；

$M_f$ —受精蛋数；

$M_h$ —入孵蛋数。

#### 4.2.5 受精蛋孵化率

$$R_h = \frac{M_b}{M_f} \times 100$$

式中：

$R_h$ —受精蛋孵化率（%）；

$M_b$ —出雏数；

$M_f$ —受精蛋数。

#### 4.2.6 健雏率

$$P_a = \frac{M_a}{M_b} \times 100$$

式中：

$P_a$ —健雏率（%）；

$M_a$ —健雏数；

$M_b$ —出雏数。

#### 4.2.5 每枚蛋耗料量

$$T_1 = \frac{T}{M}$$

式中：

$T_1$ —每枚蛋耗料量（以 X: 1 表示）；

$T$ —某一阶段总耗料量；

$M$ —计期内的总产蛋量。

### 4.3 成活率计算

#### 4.3.1 育雏期成活率

$$R_b = \frac{M_2}{M_1} \times 100$$

式中：

$R_b$ —育雏期成活率（%）；

$M_2$ —育雏期末成活的雏鸡数；

$M_1$ —转入育雏舍或育雏笼时的雏鸡数。

#### 4.3.2 育成期成活率（%）

$$R_c = \frac{M_3}{M_2} \times 100$$

式中：

$R_c$ —育成期成活率（%）；

$M_3$ —育成期末成活的育成鸡数；

$M_2$ —育雏期末成活的雏鸡数。

#### 4.3.3 产蛋期成活率（%）

$$R_e = \frac{M_e}{M_h} \times 100$$

式中：

$R_e$ —产蛋期成活率（%）；

$M_e$ —产蛋期末成活的种鸡数；

$M_h$ —入舍种鸡数。

### 4.4 屠宰指标计算

#### 4.4.1 屠宰率（%）

$$P_1 = \frac{E_1}{E} \times 100$$

式中：

$P_1$ —屠宰率（%）；

$E_1$ —屠体重；

$E$ —宰前体重。

#### 4.4.2 半净膛率（%）

$$P_2 = \frac{E_2}{E} \times 100$$

式中：

$P_2$ —半净膛率（%）；

$E_2$ —半净膛重；

$E$ —宰前体重。

#### 4.4.3 全净膛率（%）

$$P_3 = \frac{E_3}{E} \times 100$$

式中：

P<sub>3</sub>—全净膛率 (%);

E<sub>3</sub>—全净膛重;

E—宰前体重。

#### 4.4.4 胸肌率 (%)

$$P_4 = \frac{E_4}{E_3} \times 100$$

式中:

P<sub>4</sub>—胸肌率 (%)

E<sub>4</sub>—两侧胸肌重;

E<sub>3</sub>—全净膛重。

#### 4.4.5 腿肌率 (%)

$$P_5 = \frac{E_5}{E_3} \times 100$$

式中:

P<sub>5</sub>—腿肌率 (%);

E<sub>5</sub>—两侧腿肌重;

E<sub>3</sub>—全净膛重。