

中华人民共和国农业行业标准

NY/T 825—2004

瘦肉型猪胴体性状测定技术规范

Technical regulation for testing of carcass traits in lean-type pig

2004-08-25 发布

2004-09-01 实施

中华人民共和国农业部 发布

前 言

本标准由中华人民共和国农业部提出并归口。

本标准起草单位：广东省农业科学院、农业部种猪质量监督检验测试中心(广州)、华南农业大学。

本标准起草人：彭国良、刘小红、蔡更元、吴秋豪、陈赞谋、李剑豪。

瘦肉型猪胴体性状测定技术规范

1 范围

本标准规定瘦肉型猪胴体性状测定的方法。

本标准适用于瘦肉型猪胴体性状的测定。

2 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

2.1

宰前活重 live weight at slaughter

猪在屠宰前空腹 24 h 的体重。

2.2

胴体重 weight of carcass

猪在放血、褪毛后,去掉头、蹄、尾和内脏(保留板油、肾脏)的两边胴体总重量。

2.3

屠宰率 dressing percentage

胴体重占宰前活重的百分比,计算方法如公式(1):

$$\text{屠宰率}(\%) = \frac{\text{胴体重}}{\text{宰前活重}} \times 100 \quad \dots\dots\dots (1)$$

2.4

平均背膘厚 average backfat thickness

胴体背中线肩部最厚处、最后肋、腰荐结合处三点的平均脂肪厚度。

2.5

皮厚 thickness of skin

胴体背中线第 6 肋~第 7 肋处的皮肤厚度。

2.6

眼肌面积 loin eye area

胴体最后肋处背最长肌的横截面积。

2.7

胴体长 length of carcass

胴体耻骨联合前沿至第一颈椎前沿的直线长度。

2.8

腿臀比例 percentage of ham

沿倒数第一腰椎与倒数第二腰椎之间垂直切下的左边腿臀重占左边胴体重的百分比,计算方法如公式(2):

$$\text{腿臀比例}(\%) = \frac{\text{左边腿臀重}}{\text{左边胴体重}} \times 100 \quad \dots\dots\dots (2)$$

3 测定前处理

3.1 测定猪空腹 24 h,空腹期供给充足的饮水并避免打斗。

3.2 空腹后体重 95 kg~105 kg。

3.3 放血部位由猪咽喉正中偏右 3 cm~3.5 cm 刺入心脏附近,割断前腔动脉或颈动脉,但不刺穿心脏,保证放血良好。

3.4 烫毛水温控制在 62℃~65℃,烫毛时间 5 min~7 min。

3.5 胴体开膛劈半应左右对称,背线切面整齐。

4 测定方法

4.1 宰前活重

宰前空腹 24 h 用磅秤称取,单位为千克(kg)。

4.2 胴体重

在猪放血、烫毛后,用磅秤称取去掉头、蹄、尾和内脏(保留板油、肾脏)的两边胴体重量,单位为千克。去头部位在耳根后缘及下颌第一条自然皱纹处,经枕寰关节垂直切下。前蹄的去蹄部位在腕掌关节,后蹄在跗关节。去尾部位在尾根紧贴肛门处。

4.3 平均背膘厚

将右边胴体倒挂,用游标卡尺测量胴体背中线肩部最厚处、最后肋、腰荐结合处三点的脂肪厚度,以平均值表示,单位为毫米(mm)。

4.4 皮厚

将右边胴体倒挂,用游标卡尺测量胴体背中线第 6~7 肋处皮肤的厚度,单位为毫米(mm)。

4.5 眼肌面积

在左边胴体最后肋处垂直切断背最长肌,用硫酸纸覆盖于横截面上,用深色笔沿眼肌边缘描出轮廓,用求积仪求出面积,单位为平方厘米(cm²)。

4.6 胴体长

将右边胴体倒挂,用皮尺测量胴体耻骨联合前沿至第一颈椎前沿的直线长度,单位为厘米(cm)。

4.7 胴体剥离及皮率、骨率、肥肉率、瘦肉率的计算

将左边胴体皮、骨、肥肉、瘦肉剥离。剥离时,肌间脂肪算做瘦肉不另剔除,皮肌算做肥肉不另剔除,软骨和肌腱计做瘦肉,骨上的瘦肉应剥离干净。剥离过程中的损失应不高于 2%。

将皮、骨、肥肉和瘦肉分别称重,按公式(3)、(4)、(5)、(6)分别计算皮率、骨率、肥肉率和瘦肉率。

$$\text{皮率}(\%) = \frac{\text{皮重}}{\text{皮重} + \text{骨重} + \text{肥肉重} + \text{瘦肉重}} \times 100 \quad \text{..... (3)}$$

$$\text{骨率}(\%) = \frac{\text{骨重}}{\text{皮重} + \text{骨重} + \text{肥肉重} + \text{瘦肉重}} \times 100 \quad \text{..... (4)}$$

$$\text{肥肉率}(\%) = \frac{\text{肥肉重}}{\text{皮重} + \text{骨重} + \text{肥肉重} + \text{瘦肉重}} \times 100 \quad \text{..... (5)}$$

$$\text{瘦肉率}(\%) = \frac{\text{瘦肉重}}{\text{皮重} + \text{骨重} + \text{肥肉重} + \text{瘦肉重}} \times 100 \quad \text{..... (6)}$$