

ICS 65.020.30

B 43

T/RLCA

如东县狼山鸡协会团体标准

T/RLCA XXX—XXXX

如东狼山鸡特征性品质评价技术规范  
(征求意见稿)

Technical specification for characteristic quality evaluation of  
Rudong Langshan Chicken  
(Draft for comments)

XXXX-XX-XX 发布

XXXX-XX-XX 实施

如东县狼山鸡协会 发布

## 前 言

本文件按 GB/T 1.1-2020 给出的规则编制。

本文件由如东县狼山鸡协会提出并归口。

本文件起草单位：如东县狼山鸡种鸡场、江苏省家禽科学研究所、江苏省畜牧业协会、如东县畜牧总站、扬州大学、江苏陈福记狼山鸡养殖有限公司

本文件主要起草人：张吉发、樊艳凤、高玉时、徐燕、石素梅、张钰、吕章华、张学云

# 如东狼山鸡特征性品质评价技术规范

## 1 范围

本文件规定了如东狼山鸡特征性品质评价鉴定产品范围、抽样与样品处理、评价鉴定指标、方法和结果研判等要求。

本文件适用于狼山鸡活鸡的外观及肉品质评价和冰鲜鸡的肉品质评价，其他鸡品种（配套系）可参考本文件。

## 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 5009.6 食品安全国家标准 食品中脂肪的测定

GB 5009.14 食品安全国家标准 食品中锌的测定

GB 5009.124 食品安全国家标准 食品中氨基酸的测定

GB 5009.168 食品安全国家标准 食品中脂肪酸的测定

GB 27401 实验室质量控制规范 动物检疫

GB/T 19676 黄羽肉鸡产品质量分级

NY/T 823 家禽生产性能名词术语和度量统计方法

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

NY/T 3304 农产品检测样品管理技术规范

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1 肌苷酸 **inosincacid,IMP**

又名次黄嘌呤核苷酸或次黄苷酸，是一种在核糖核酸（RNA）中发现的核苷酸，是衡量肉质鲜味特性的指标。

### 3.2 嫩度 **tenderness**

指肉在切割时所需的剪切力。通过测定仪器的传感器记录刀具切割肉样时的用力情况，其剪切力峰值（力的最大值）即为肉样的嫩度值。

### 3.3 系水力 **water-holding capacity**

指在屠宰、贮藏、加工、运输过程中，肌肉通过自身的物理形态和化学构成对水分的束缚能力。

## 4 抽样与样品处理

### 4.1 抽样原则

采用随机抽样原则，即总体中每一个体是否被选取的概率（即可能性）是完全均等的。

### 4.2 抽样时间

应在狼山鸡的最佳品质期内。最佳品质期主要根据狼山鸡加工工艺和品质特性确定。一般选取狼山鸡青年鸡 100 日龄~120 日龄或者成年鸡 330 日龄~360 日龄。

### 4.3 抽样数量

根据群体基数，抽取不少于6只。

#### 4.4 抽样要求

4.4.1 抽样应符合 NY/T 3304 的要求执行，填写抽样单，保证所抽样品的代表性、真实性和完整性。

4.4.2 抽样时不得将待抽样品和已抽样品进行任何处理，戴一次性塑料手套操作。

4.4.3 样品包装：用清洁干燥的自封袋包装，外附标签，标签上注明采样时间、样品名称及重量、采样人签字等信息。用胶带密封标签防止浸水字体模糊。

#### 4.5 样品保存及送样

抽取的活禽经屠宰后，取整只屠体(去内脏)，按单只分别放入样品袋，封口，编号。将所取数量的样品在 0℃~4℃的冷藏设备中贮存并在 48 小时进行检测鉴定；如不能及时检测，应先进行感官检查后置于-20℃保存，有关实验要求按 GB 27401 规定执行。

### 5 特征性品质鉴定评价

#### 5.1 评价指标

评价指标分为感官品质指标和营养风味品质指标，评价时两者并重。

##### 5.1.1 感官品质指标

活鸡：体型、冠型、羽色、喙和胫特点等。

禽肉：皮肤颜色、毛孔大小、毛孔密度、肉色、脂肪颜色、气味等。

##### 5.1.2 营养风味品质指标

包括常规指标肌肉脂肪、肌苷酸、氨基酸、蛋白质、脂肪酸、嫩度、系水力等和特征指标维生素A、硒、锌等。

#### 5.2 评价步骤

先对样品进行感官品质和营养风味品质进行鉴定，将鉴定结果对照相应评价指标进行感官和营养风味指标单项评价，结合两部分的评价并对产品特征品质提出明确具体意见，获得综合评价意见。

#### 5.3 感官品质评价

##### 5.3.1 鉴定方法

通过人的感觉器官（视觉、味觉、嗅觉、触觉）感知或仪器测量禽类产品的外观、色泽、气味、滋味等特征。具体方法如下：

外观：常采用目测法和触摸胴体进行语言描述；

肉色：常采用目测法、仪器直接测量描述肉色特征；

气味：嗅觉感受。

##### 5.3.2 评价方法

根据感官品质鉴定结果,进行产品感官品质评价。常用描述语如下：

活鸡描述：体格健壮，头昂尾翘，背部较凹；羽毛紧密，羽色有纯黑、纯白；头部短圆、蛇头大眼；单冠，冠齿5个~6个；脸部、耳叶及肉垂均呈鲜红色；眼的虹彩以黄色为主，间混有黄褐色；喙黑褐色，尖端稍淡；胫黑灰色，较细长等。

屠体描述：肉色黄色、白色等；肉的弹性、饱满程度、色泽亮度情况等；毛孔大小，密度等；是否具有异味等。

#### 5.4 营养风味品质评价

##### 5.4.1 鉴定方法

鉴定方法应首选食品安全国家标准，当无国家标准方法时，可使用行业标准或国际组织推荐的方法，以上方法都没有的情况下，可以选择权威杂志发表的文献方法，但应经方法学研究确认以及实验室间对比验证。

嫩度、系水力的测定按NY/T 1180规定的方法测定，肌内脂肪的测定按照GB 5009.6规定的方法执行，肌苷酸的测定按照GB/T 19676规定的方法执行，氨基酸的测定按照GB 5009.124规定的方法执行，脂肪酸的测定按照GB 5009.168规定的方法执行，维生素A（VA）的测定按照GB 5009.82规定的方法执行，硒（Se）的测定按照GB 5009.93规定的方法执行，锌（Zn）的测定按照GB 5009.14规定的方法执行。

#### 5.4.2 鉴定结果

根据 5.4.1 鉴定方法对 5.1.2 的营养品质指标进行鉴定，获得鉴定结果。

#### 5.4.3 评价方法

样品的一般营养品质鉴定结果可对照同类产品的指标值进行比较，得出单项指标结论。单项指标结论可参考采用：大于、小于、高于、低于、等于、优于等或者进行功能性描述。

附录 A  
(资料性附录)  
特征性品质成分表

A.1 如东狼山鸡特征性品质成分表

17 周龄和 50 周龄狼山鸡胸肌主要特征性品质成分见表 A.1。

表A.1 如东狼山鸡特征性品质成分表

指标	17W 狼山鸡	50W 狼山鸡
剪切力 N	16.7-19.1	19.6-22.1
系水力	49.2-86.0	40.3-60.1
蛋白质 g/100g	22.5-25.3	23.5-25.5
肌内脂肪 g/100g	1.0-1.6	1.7-2.9
总氨基酸 g/100g	18.3-23.9	22.0-25.1
饱和脂肪酸/总脂肪酸%	36.9-44.1	41.1-48.3
单不饱和脂肪酸/总脂肪酸	31.0-40.0	30.2-43.7
多不饱和脂肪酸/总脂肪酸	23.1-24.9	15.2-21.4
肌苷酸 mg/g	2.3-3.1	3.3-3.9
VA ugRAE	4.7-7.9	6.5-7.9
锌 mg/100g	0.4-0.6	0.5-0.6
硒 ug/100g	10.0-27.0	13.0-15.0