

# 东丰县鹿业标准

T/DFLX 023-2021

---

## 东丰县梅花鹿副产品加工及储存技术规范

Technical Specification for Processing and Storage of Sika Deer Byproducts in  
Dongfeng

2021-06-07 发布

2021-06-07 实施

东丰县梅花鹿产业发展协会 发布

## 前 言

本标准按照 GB/T 1.1-2009 给出的规则起草。

本标准由东丰县梅花鹿产业发展服务中心提出并归口。

本标准起草单位：东丰县梅花鹿产业发展服务中心、东丰县梅花鹿产业发展协会、长春市乾艺生物科技研究院、东丰县梅花鹿科技服务中心、东丰县黄河镇畜牧兽医站、东丰县农业综合行政执法大队、吉林农业大学、吉林大学、中国农业科学院特产研究所、长春市农业科学院、吉林农业科技学院。

本标准主要起草人：李铁军、杨敏、宋国欣、唐大伟、程显伟、梁雪峰、鞠贵春、李男、权心娇、任科研、魏海军、崔鹤馨、胡博、时坤、王雨千、王晓旭、崔学哲、宫鹏涛、李健明、朱言柱、张鸿、胡桂英、宋百军、赵立峰、田桂华、赵春梅、张事铭、罗剑通、商业、吕铁峰。

# 东丰县梅花鹿副产品加工及储存技术规范

## 1 范围

本标准规定了东丰县梅花鹿副产品加工和储存技术要求。  
本标准适用于东丰县梅花鹿副产品的加工及储存。

## 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。

NY 317 鹿副产品标准

DB22/T 1059 梅花鹿术语

## 3 术语和定义

DB22/T 1059 界定的以及下列术语和定义适用于本文件。为了便于使用，以下重复列出某些术语和定义。

### 3.1

**梅花鹿角** sika deer antler

梅花鹿鹿茸的骨化物。通常分3枝~4枝，全长30cm~60cm，直径2.5cm~5cm。

### 3.2

**梅花鹿心** sika deer heart

梅花鹿的心脏。

### 3.3

**梅花鹿胎** sika deer placenta

雌性梅花鹿腹中胎盘、羊水和胎儿。分为水胎和干胎。

### 3.4

**梅花鹿鞭** sika deer Penis

雄性梅花鹿的外生殖器，包括阴茎和睾丸。

### 3.5

**梅花鹿筋** sika deer Sinews

梅花鹿的四肢筋腱及背最长肌外筋膜。

## 3.6

梅花鹿骨 sika deer bone

梅花鹿的骨骼。

## 3.7

梅花鹿茸血 sika deer antler blood

采集鹿茸时用真空泵抽取的茸内新鲜血液。

## 3.8

梅花鹿尾 Deer tail

梅花鹿的尾部，呈长舌状，狭长而薄小。

## 3.9

软水 Soft water

指不含或含较少可溶性钙、镁化合物的水。硬水经软化处理后，钙盐和镁盐含量降为 1 mL/L~50 mL/L后得到的软化水。

## 4 加工

## 4.1 梅花鹿角

## 4.1.1 鹿角胶

## 4.1.1.1 传统方法

将鹿角锯成4 cm~5 cm长的小段，置4 倍水中浸泡，经常换水至水清无腥味为止。水煮，水量是鹿角的4~5 倍，每8 h取汁一次，补充水量再煮，至鹿角酥软，手捏成末，将所得胶汁合并过滤、浓缩，冷凉后切成3 cm×2 cm×0.3 cm的小块，包装。亦可将煮出的胶倾倒在标准胶槽内自然成型。

## 4.1.1.2 现代方法

将鹿角锯成4 cm~5 cm长的小段，选用软水，加压水煮至鹿角酥软，手捏成末，浓缩取胶。

## 4.1.2 鹿角霜

把提炼鹿角胶后剩余变酥的残角渣晒干，去杂质，研成粉末。

## 4.1.3 鹿角片及鹿角粉

将鹿角锯成长段，用热水、酒浸、蒸锅和烘烤等方法使其软化，刨制薄片晒干。

将鹿角片研成细粉制成鹿角粉。

## 4.2 梅花鹿心

剖开胸腔，结扎出入心脏的大血管，取下鹿心，去掉心包膜与心冠脂肪，洗净，置70℃~80℃烤箱干燥，逐步降至50℃左右至干透。

### 4.3 梅花鹿胎

#### 4.3.1 酒浸

将鹿胎用清水洗净、晾干，去毛后放入60度白酒中浸泡2 d~3 d。

#### 4.3.2 整形

酒浸鹿胎风干2 h~3 h，将胎儿姿势调整如初生仔鹿卧睡状态，四肢折回压在腹下，头颈弯曲向后，嘴巴插在左肋下，用细麻绳或铁丝固定好。

#### 4.3.3 烘烤

鹿胎置于80℃~90℃烘干箱烘烤2 h~3 h，胎儿腹部膨大时，应用细竹扦或铁扦在两肋与腹侧扎眼放出气体和腹水，对于有胎衣的鹿胎，应防止伤毛、掉毛。接近完全熟时，暂停烘烤，不可移动、触摸。冷却后取出放在通风良好处风干。烘烤与风干交替进行，直至彻底干燥为止，将干胎装入木箱。

### 4.4 梅花鹿鞭

#### 4.4.1 方法

自坐骨弓处取出阴茎，破阴囊取出睾丸，带7 cm~10 cm精索，带包皮皮肤1 cm~3 cm。用清水洗净，将阴茎拉长，连同睾丸一起钉在木板上，置通风阴凉处自然风干。炎热夏季可用沸水浇烫一下后入烤箱烘干，加工后的鹿鞭用木箱装好，置于阴凉干燥处保存。

#### 4.4.2 鹿鞭片

将干鹿鞭用温水浸润，切成薄片，晒干或烘干，制成鹿鞭片。

#### 4.4.3 鹿鞭粉

将鹿鞭片放入炒热的砂子中，炒后取出打粉，制成鹿鞭粉。

### 4.5 鹿筋

#### 4.5.1 剔筋

##### 4.5.1.1 前肢

在掌骨后侧骨与筋腱中间挑开，挑至跗蹄以下自蹄踵处切断，跗蹄及籽骨留在筋上，沿筋槽向上挑至腕骨上端筋膜终止处切下，前侧的筋在掌骨前筋腱与骨中间挑开，向下至蹄冠部带3 cm~5 cm长的皮割断，再向上剔至腕骨上端，沿筋膜终止处割下。

##### 4.5.1.2 后肢

从跖骨后与肌腱中间挑开至跗蹄，再由蹄踵割断，跗蹄与籽骨留在筋上，沿筋槽向上通过跟骨胫骨肌膜终止处割下，后肢前面从跖骨前与肌腱中间挑开至蹄冠，留一块皮肤切断，向上剔至跖骨上端到跗关节以上切开肌肉，至筋膜终止部切下。

##### 4.5.1.3 背部

取下背最长肌，肉侧朝上平铺，用刀刮取背最长肌外筋膜。

#### 4.5.2 刮洗浸泡

把肌腱与所带的肌肉放在清洁的剔筋案上。沿筋膜逐层剥离并刮去肌肉，尽量切掉腱鞘，用清洁的冷水冲洗鹿筋2~3遍，于4℃冰箱水中浸泡1d~2d，早晚各换一次水，反复刮洗浸泡直至筋膜上的肌肉刮净为止。

#### 4.5.3 整形

拉直四肢的8根长筋，零星小块筋膜分成8份，分别附在8根长筋上，背部筋膜分成4份，分别包在不带跗蹄的4条筋外侧。接好后8条鹿筋的长短、粗细一致，整齐美观。在跗蹄和留皮处穿一小孔，悬挂阴凉处30min，80℃烘箱内烘干。干燥的鹿筋捆成小把，放入烘干箱内烤干跗蹄与皮根，全干后入库保存。

#### 4.6 梅花鹿骨

去掉肌肉的骨骼经水煮剔除残肉，烘干或晒干。四肢长骨水煮前砸碎，除去脂肪，便于保存。

#### 4.7 梅花鹿茸血

将凝固的鹿茸血块切成薄片或小块，连同析出的血浆倒入方瓷盘中，摊成薄薄一层，自然晾晒或50℃~60℃烘箱内至全干酥碎时收集贮藏。

#### 4.8 梅花鹿尾

##### 4.8.1 鹿尾

自第一尾椎处割下鹿尾，热水烫1~2次，去除尾毛、绒毛和表皮，剔除残肉和尾骨，缝合尾根皮肤，呈荷包形，阴干或置于60℃烘箱烘干。炎热夏季，将鲜鹿尾放入白酒中浸泡1d~2d后，再按上述方法加工。

##### 4.8.2 鹿尾粉

加工后的鹿尾切成薄片擦油，用微火烤焦呈黄色，磨制成鹿尾粉。

### 5 储存

5.1 安全，设有防盗设施和专门人员。

5.2 置于阴凉、干燥、通风处，注意防潮、防霉、防蛀、防污染。

5.3 包装物要严密，鹿角、鹿骨用麻袋或纸箱包装；鹿筋捆成小把后装入纸箱；鹿鞭、鹿尾、鹿胎用聚乙烯袋真空包装后装入纸箱；防止害虫、鼠的侵入。

5.4 各种鹿副产品均有不同程度的特殊气味，应分开储存。

5.5 多雨季节要经常检查、晾晒。

5.6 鹿角、鹿骨保质期为3年，其他鹿副产品保质期为2年。