

ICS 67.120.20

X18

# 团 体 标 准

T/NAIA 0114—2022

---

## 朝那鸡肉品质理化指标

Muscle quality physiochemical indexes of Zhaona Chicken

2022-04-12 发布

2022-04-15 实施

---

宁夏化学分析测试协会 发布

# 前 言

朝那鸡是宁夏回族自治区固原市彭阳县地理标志特产,2016年被批准为国家质检总局地理标志产品。本文件按照GB/T1.1-2020《标准化工作导则 第1部分:标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本文件由宁夏大学提出。

本文件由宁夏化学分析测试协会归口。

本文件起草单位:宁夏大学、彭阳县畜牧技术推广服务中心、彭阳县朝那乌鸡养殖协会、宁夏万升实业有限责任公司。

本文件主要起草人:张娟、辛国省、邓占钊、曹国伟、马天佑、杨海宏、王娟、杨万升、顾亚玲、朱红芳、高巧仙、邓燕。

# 朝那鸡肉品质理化指标

## 1 范围

本文件规定了180日龄朝那鸡肉品质理化指标、技术要求及检测方法。  
本文件适用于笼养条件朝那鸡。

## 2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款，其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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 5009.3-2016 食品安全国家标准 食品中水分的测定  
GB 5009.5-2016 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定  
GB 5009.6-2016 食品安全国家标准 食品中脂肪的测定  
GB/T 9695.5-2008 肉与肉制品 PH测定  
GB/T 9695.19-2008 肉与肉制品 取样方法  
GB/T 19478-2018 畜禽屠宰操作规程 鸡  
GB/T 24864-2010 鸡胴体分割  
NY/T 1180-2006 肉嫩度的测定 剪切力测定法

## 3 定义

朝那鸡是宁夏回族自治区固原市彭阳县特产，全国农产品地理标志。依据彭阳在秦朝时曾设朝(Zhū)那(nuó)郡这一史实，将静原鸡的商品名取为“朝(Zhū)那(nuó)鸡”，人们也将其读作朝(zhāo)那(nà)鸡。静原鸡是兼用型地方品种。

**注音：朝(Zhū)那(nuó)：古县名**

## 4 朝那鸡肉品质理化指标

180日龄朝那鸡肉品质理化指标见表1。

表1 180 日龄朝那鸡肉品质理化指标

理化指标	母鸡		公鸡	
	胸肌	腿肌	胸肌	腿肌
初水分 (%)	73.09±3.06	72.53±1.10	75.37±2.90	74.05±2.04
pH	5.70±0.36	6.02±0.36	5.65±0.3	5.94±0.48
粗蛋白 (%)	25.15±2.14	23.92±1.64	24.41±2.28	23.82±1.74
粗脂肪 (%)	1.73±0.86	2.19±0.80	1.90±0.98	2.44±0.82
嫩度 (N)			29.37±	31.17±15.76
	36.66±15.22	26.87±8.44	19.52	
系水力 (%)	41.80±8.30	66.34±31.30	45.43±9.08	45.02±14.22
蒸煮损失 (%)	22.92±9.44	23.77±17.86	21.09±8.36	28.08±8.68

注：pH 指屠宰 24 小时后的 pH 值即  $pH_{24h}$ 。

## 5 技术要求

### 5.1 待宰鸡要求

鸡只健康状况良好，并有当地动物卫生监督部门出具的检疫合格证明。

### 5.2 屠宰加工

宰前应停饲 12 h~24 h，屠宰操作按 GB/T 19478 规定执行，胴体分割按 GB/T 24864 规定执行，取样按 GB/T 9695.19 的规定执行。

## 6 检测方法

### 6.1 水分

初水分是指新鲜样品在 60-65℃ 恒温干燥箱中烘 8-12 小时，除去部分水分，然后回潮湿其与周围环境条件下的空气湿度保持平衡，在这种条件下所失去的水分称为初水分。能够反应样品的水份含量，水分测定方法按照 GB 5009.3 的规定执行。

### 6.2 pH

pH 值的测定方法按照 GB/T 9695.5 规定中的第 9 章 9.4 节执行。

### 6.3 粗蛋白

粗蛋白的测定按照 GB 5009.5 的规定执行。

### 6.4 粗脂肪

粗脂肪的测定方法按照 GB 5009.6 的规定中第一法 5.12 执行。

### 6.5 嫩度

嫩度测定使用剪切力法，按照 NY/T 1180 的规定执行。

#### 6.6 系水力

系水力的测定方法随附录 A 执行，系水力测定仪器可参考附录 B.1 进行。

#### 6.7 蒸煮损失

蒸煮损失的测定方法随附录A执行，嫩度测定仪器可参考附录B.2 进行。

全国团体标准信息平台

附录 A  
(规范性附录)  
系水力测定与蒸煮损失测定

A. 1 系水力测定

系水力的测定采用压力测定法, 取样后, 用锋利圆形取样器顺着肌肉纤维方向从胸肌、腿肌取一块直径为 1.0 cm、厚度为 1.0 cm 的肉样并称重(重量为 E1), 肉块上方和下方分别垫 18 层滤纸和两层纱布, 加压(35 kg) 5 min 后再称重(重量为 E2)。

系水力计算公式( $\%$ )= $(E1-E2)/E1\times 100$ 。

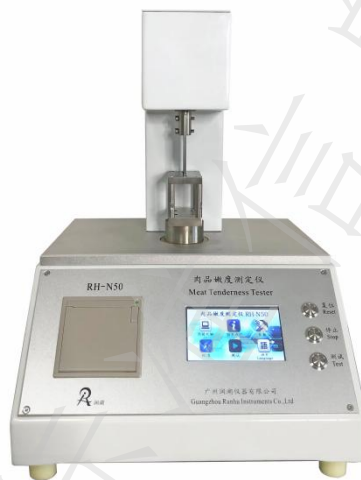
A. 2 蒸煮损失测定

蒸煮损失率通过下面方法进行测定, 制成长 30 mm, 宽 20 mm, 高 20 mm 的肉样, 肉块表层的脂肪和结缔组织被剔除后进行称重( $Z_1$ ), 75 °C 的水浴锅内蒸煮 20 min, 将样品用圆形取样器取出在常温放置, 直至温度降至室温, 擦拭肉块外层的液汁, 二次称重( $Z_2$ ),

蒸煮损失计算公式( $\%$ )= $(Z_1-Z_2)/Z_1\times 100$ 。

附录 B  
(资料性附录)  
系水力测定仪器与嫩度测定仪器

B.1 系水力测定仪器  
见图 B.1。



图B. 1 肉品系水力测定仪

B. 2 肉品系水力测定仪标准  
见图B. 2。

执行标准: NY/T 1180-2006 肉嫩度的测定 剪切力测定法  
主要技术参数:  
测量范围: (0~250) N或 (0~25) kgf  
分辨率: 0.01N  
示值准确度:  $< \pm 1\%$ ,  
剪切速度: 1mm/s  
圆形钻孔取样器 (直径1.27cm)  
刀具厚度 $3.0\text{mm} \pm 0.2\text{mm}$   
刃口内角度 $60^\circ$   
内三角切口的高度 $\geq 35\text{mm}$   
砧床口宽 $4.0\text{mm} \pm 0.2\text{mm}$   
电压: 220V 50Hz

图B. 2 肉品系水力测定仪标准

## B.3 嫩度测定仪器

见图 B.3。



图 B.3 肉品嫩度测定仪

## B.4 肉品嫩度测定仪标准

见图 B.4。

符合标准: Y/T821-2004、NYT2793-2015
<b>技术参数:</b>
测量范围:(0~1000) N
分辨力:0.1N
示值准确度:<±1%,
测试速度:(1~100) mm/min
返程速度:(1~100) mm/min
上下压板平行度:<0.05mm
加压时间:(1~3600) s
变形量: (1~70) mm
上下压板最大距离: 70mm
上下压板直径: 128 mm
质量: 约22kg
外形尺寸: 约290mm×303mm×392mm
电源: AC220V, 50Hz
肌肉或食品的标准取样器: (Φ2.53mm) 随机配套供应

图 B.4 肉品嫩度测定仪标准