

团 体 标 准

T/SHZSAQS 00145—2022

安静型湖羊羊肉品质的评判

2022-10-05 发布

2022-10-05 实施

石河子市质量标准化协会

发布

目 次

前言	II
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
3.1 安静型湖羊	1
3.2 大理石纹	1
3.3 肉色	1
3.4 气味	2
3.5 系水力	2
3.6 嫩度	2
3.7 pH 值	2
4 安静型湖羊肉品质指标	2
4.1 大理石纹	2
4.2 肉色	2
4.3 气味	2
4.4 失水率	2
4.5 嫩度	2
4.6 pH 值	3
5 检测方法	3
5.1 大理石纹	3
5.2 肉色	3
5.3 气味	3
5.4 系水力	3
5.5 嫩度	3
5.6 pH 值	3

前 言

本文件参照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》给出的规则起草。

本文件起草单位：新疆农垦科学院、扬州大学。

本文件主要起草人：王梦芝、张谨莹、王嘉盛、李闯、王小龙、周平、陈宁、杨华、王大祥、刘山山。

安静型湖羊羊肉品质的评判

1 范围

本文件规定了安静型湖羊羊肉品质的术语与定义及大理石纹、肉色、气味、系水力、嫩度、pH值等。适用于安静型湖羊羊肉品质的评判。

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（包括所有的修订版本）适用于本文件。

GB/T4631	湖羊
GB/T9695.5	肉与肉制品pH测定
GB/T9961	鲜、冻胴体羊肉
NY/T630	羊肉质量分级
NY/T1180	肉嫩度的测定 剪切力测定法
NY/T1333	畜禽肉质的测定
NY/T2781	羊胴体等级规格评定规范
NY/T5147	无公害食品 羊肉
DB22/T1003	优质羊肉品质要求

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1 安静型湖羊

面对应激环境行为反应较为平淡，通过开放性场地测试法进行性情测定，将受试湖羊性情指数按从低到高排序，其中性情指数后40%范围的湖羊为安静型湖羊。

3.2 大理石纹

屠宰后胴体肋部眼的肌肉横断面中，肉眼可见的红色中的白色脂肪纹状结构。

3.3 肉色

屠宰后胴体颜色，主要取决于肌肉中的色素物质，肌红蛋白和血红蛋白。

3.4 气味

羊肉特有气味，也称膻味。

3.5 系水力

指肌肉在加压、切碎、加热、冷冻等特定条件下，保持其原有水分和添加水分的能力。包括压力法失水率、离心失水率、滴水损失法、熟肉率等。

3.6 嫩度

嫩度是评价肉制品食用物理特性的重要指标，其反应了肉中的各种蛋白质的结构特性，肌肉中脂肪的分布状态及肌纤维中脂肪数量等。嫩度最常用的测定方法是剪切力法，指通过测试仪器的刀具切断肉样所需的力。

3.7 pH 值

肉羊屠宰后，胴体于4℃条件下保存45min和24h所测得的肉pH值。

4 安静型湖羊肉品质指标

4.1 大理石纹

屠宰后24小时的安静型湖羊大理石花纹明显，评分等级以大理石纹评分板为标准，评分在A等级。

4.2 肉色

肉眼观察，肌肉颜色鲜红或深红，有光泽，脂肪呈乳白色。

采用色度计测量安静型湖羊肉的颜色，亮度值（ L^* ）在24~25，黄度值（ b^* ）在2.9~3.2，红度值在11~12。

4.3 气味

符合GB/T9961中新鲜羊肉气味标准，具有新鲜羊肉正常气味。

4.4 失水率

安静型湖羊的羊肉失水率应在25%及以下。

4.5 嫩度

安静型湖羊的羊肉剪切力在25N以下。

4.6 pH值

安静型湖羊屠宰后45min胴体的pH值在6.2~6.8，屠宰后24h胴体的pH值在5.1~5.8。

5 检测方法

5.1 大理石纹

宰后24小时，采用目测法。以大理石纹评分板为标准，对肉样进行大理石纹评分。参照NY/T2781标准，将大理石纹分为6个等级，其中1级、2级、3级划分为A等级，其余划分为B等级。

5.2 肉色

目测及采用色度计测量。在测量完湖羊死后24小时后的肉pH值后，用色度计测量肉的颜色，光源为D65，观察角度为2°。颜色指标L*(亮度)、a*(红度)和b*(黄度)的值是连续9次测量的平均值。

5.3 气味

嗅觉检验。参照GB/T9961标准。

5.4 系水力

压力法。参照NY/T1333标准。将原始肉样称重至0.001g的准确度，并用12层滤纸包裹，然后肉样置于两块铁板之间，在10kg/cm²的压力下放置5分钟。在压力解除后立即称量肉样。失水率表示为加压前后的减重百分比。失水率=(肉样压前重量-肉样压后重量)/肉样压前重量×100%。

5.5 嫩度

取肉样长×宽×高不少于6cm×3cm×3cm的整块肉样，恒温水浴锅80℃加热到肉样中心温度达70℃，取出肉样冷却至中心温度0~4℃。按与肌纤维平行方向取样，切成2cm×1cm×1cm的肉样，取样后立即测定，测定样品不少于3个，并取平均值。

操作方法应符合NY/T 1180相关要求。

5.6 pH值

采用pH计测量湖羊在死后45分钟和24小时的肉pH值。pH计须在使用前30分钟实施校准。操作方法应符合GB/T9695.5相关要求。