

《泰和乌鸡肉》团体标准

编制说明 (草案)

浙江大学
泰和县泰和乌鸡产业发展中心
2025 年 03 月

《泰和乌鸡肉》团体标准

编制说明

一、工作简况

1. 任务来源

为贯彻落实《浙江大学与泰和县人民政府全面战略合作协议》精神和要求，加快实现泰和县泰和乌鸡产业三产融合高质量跨越式发展，有效推进泰和县乡村振兴和农业农村现代化，泰和县泰和乌鸡产业发展中心委托浙江大学研究开发《泰和乌鸡全产业链科技创新研发与应用》项目，由浙江大学等单位承担《泰和乌鸡肉》团体标准制定任务。

2. 起草单位

本标准由浙江大学和泰和县泰和乌鸡产业发展中心共同起草。

3. 主要起草人

本标准由以下成员组成，具体信息如表 1 所示。

表 1 标准起草人基本情况表

姓名	性别	年龄	职务职称	工作单位	任务分工
路则庆	男	39	副研究员	浙江大学动物科学院	负责人
王凤芹	女	49	正高级实验师	浙江大学动物科学院	参与
汪以真	男	60	教授	浙江大学动物科学院	参与
开丽霞	女	30	博士研究生	浙江大学动物科学院	参与
范玉庆	男	56	高级兽医师	泰和县泰和乌鸡产业发展中心	参与
李文涛	男	30	博士研究生	浙江大学动物科学院	参与
付阳	女	26	硕士研究生	浙江大学动物科学院	参与
韦唯	女	25	硕士研究生	浙江大学动物科学院	参与

二、制定（修订）标准的必要性和意义

泰和乌鸡作为高营养价值的滋补食品，深受广大消费者喜爱，但泰和乌鸡肉标准制定稍显滞后，泰和乌鸡标准（GB/T 21004-2007 地理标志产品 泰和乌

鸡), 仅规定了粗蛋白、粗脂肪、粗灰分和氨基酸等的范围, 不仅衡量鸡肉品质的指标少, 而且年代久远, 亟需进行全面更新。

关于肉的品质特性, 国外有学者早在 1987 年时将其概括为 4 个方面: 感官品质、加工品质、营养价值、卫生质量或安全性。肉的品质是一个复杂的概念, 不同的人有不同的理解和要求, 优质鸡肉的内涵在于肉质, 它应有风味、外观、保存性、纯洁度、嫩度、营养品质等项目。而国内外关于鸡肉品质评定方法的研究较少, 测定指标和测定方法也各不相同, 没有一个评价鸡肉品质的通用标准。大部分发达国家制定的鸡肉标准以肉仔鸡肉为主, 其质量要求偏重屠宰性状, 而不强调鸡肉的风味、口感等品质。美国作为第一大鸡肉生产国, 其鸡肉质量标准按胴体外形、胸背腿翅的发育、皮肤和骨骼的完整性以及冷冻损伤等情况, 将鸡胴体和分割肉进行分级。我国鸡品种很多, 如文昌鸡、茶花鸡以及丝羽乌骨鸡等, 目前这些地方鸡种虽然有相应的鸡肉标准, 但主要规定品种来源、体型外貌、饲料营养和兽药使用原则等。当前我国鸡肉品质评价分类方法不统一, 还没有一套成型的鸡肉品质评价体系。北京油鸡的标准(NY/T 1449-2007 北京油鸡) 在肌肉品质方面规定了肌内脂肪含量、剪切力和肌纤维直径等项目; 黄羽肉鸡的鸡肉品质和安全评价规范(T/SDAA011-2021) 在肌肉品质方面规定了系水力、嫩度、肌纤维直径、肌苷酸含量和肌内脂肪含量等项目; 朝那鸡团体标准(T/NAIA 0114-2022 朝那鸡肉品质理化指标) 规定了粗蛋白、粗脂肪、嫩度和系水力等项目; 其他地方鸡肉标准如文昌鸡肉产品质量要求(DB46/T 28-2002) 规定了水分、蛋白质、脂肪、嫩度等项目。由此可见, 鸡肉品质评价体系繁多, 总体评价指标基本一致。在本研究中, 主要从感官指标、常规指标和营养风味指标三个方面对鸡肉蛋白质、脂肪、嫩度、系水力和核苷酸等品质进行评价。泰和乌鸡标准(GB/T 21004-2007) 规定了自然环境、饲料培育、出

栏时间及体重、感官特征、理化指标和卫生指标，其中理化指标中仅仅规定了粗蛋白、粗脂肪、粗灰分和氨基酸等的范围，而缺少核苷酸、系水力、嫩度等评价鸡肉品质的重要指标。为了对泰和乌鸡的鸡肉品质做出系统评价，并对影响鸡肉品质的各项因素进行分析。非常有必要对上市泰和乌鸡核苷酸、系水力、嫩度等各项品质指标进行测定，建立泰和乌鸡肉品质检测结果数据库，最终建立一套准确、客观、系统的泰和乌鸡鸡肉品质评价体系。

泰和乌鸡位居我国最有名的四大乌骨鸡之首，是世界地理标志金奖产品、中国地理标志产品，也是泰和县极具代表的标志性产业，本项目以标准制定为突破口打造泰和乌鸡品牌核心竞争力，助力泰和县制定的“十四五”打造百亿泰和乌鸡的产业发展规划的实施。

三、主要起草过程

本项目立项以来，成立了“泰和乌鸡肉”团体标准起草小组，标准起草人员组成主要为从事家禽产业、肉品质调控等研究成员和技术专家，承担过相关的科技攻关和示范推广项目，有着较强的相关专业技术水平和丰富的实践经验，使得起草内容具有代表性和广泛性。起草小组检索了有关鸡肉品质的国内外文献，以及鸡肉品质指标检测技术现状，确保标准的实用性和普适性。随后制定了泰和乌鸡的饲养试验方案，拟订工作计划和工作进度。按照拟定的试验方案开展了两批饲养试验，参考现有标准方法，对乌鸡肌肉中蛋白质、脂肪、水分、氨基酸、蒸煮损失、滴水损失、剪切力等指标进行了检测，在核苷酸缺乏标准方法的情况下，建立了检测方法。并对肌肉中核苷酸的提取条件以及液相色谱仪的仪器参数进行研究，对方法的试验条件、主要技术指标等进行进一步优化，最终确定了前处理程序和仪器分析条件。期间也开展了对市场上其他品种鸡肉的品质进行了检测，以及对鸭肉、鱼肉和蟹肉中核苷酸的进行了比较测定。全

面建立了检测结果数据库，形成了团体标准草案。

1. 标准内容的确立

在地理标志产品 泰和乌鸡（GB/T 21004）标准粗蛋白、粗脂肪、粗灰分和氨基酸等理化指标基础上增加了蒸煮损失、滴水损失、剪切力和核苷酸的范围。标准中高效液相色谱法测定适用于鸡肉、鸭肉、鱼肉和蟹肉中等可食动物肌肉中胞苷酸（CMP）、尿苷酸（UMP）、腺苷酸（AMP）、鸟苷酸（GMP）、肌苷酸（IMP）和肌苷（IN）等六种核苷酸的测定。

1.1 蛋白质指标的确定

本标准泰和乌鸡肌肉蛋白质依据 GB 5009.5 《食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定》检测，检测值范围在 20.56~26.12 g/100g 之间，其统计结果详见表 2。

表 2 泰和乌鸡肌肉蛋白质检测统计结果

蛋白质检测值组段 (g/100 g)	件数	构成百分比 (%)	累计件数	累计百分比 (%)
26.12	1	0.83	1	0.83
25.02~25.83	20	16.67	21	17.50
24.02~24.99	66	55.00	87	72.50
23.03~23.97	26	21.67	113	94.17
21.25~22.75	5	4.17	118	98.33
20.56~20.73	2	1.67	120	100.00
合计	120	100	120	---

经分析，本着“大多数符合”的基本原则，兼顾不同饲养方式和饲料配方，本标准确定鸡肉蛋白质含量为 21.0~26.0 g/100g，本次检测合格率为 97.5%。

1.2 脂肪指标的确定

本标准泰和乌鸡肌肉脂肪依据 GB 5009.6 《食品安全国家标准 食品中脂肪的测定》检测，检测值范围在 1.33~3.86 g/100 g 之间，其统计结果详见表 3。

表 3 泰和乌鸡肌肉脂肪检测统计结果

脂肪检测值组段 (g/100 g)	件数	构成百分比 (%)	累计件数	累计百分比 (%)
3.80~3.86	4	3.33	4	3.33
3.05~3.50	19	15.83	23	19.17
2.01~2.97	54	45.00	77	64.17
1.57~1.99	35	29.17	112	93.33
1.33~1.46	8	6.67	120	100.00
合计	120	100	120	---

经分析,本着“大多数符合”的基本原则,兼顾不同饲养方式和饲料配方,本标准确定鸡肉的脂肪含量为 1.0~3.50 g/100 g,本次检测合格率为 96.7%。

1.3 水分指标的确定

本标准泰和乌鸡肌肉水分依据 GB 5009.3 《食品安全国家标准 食品中水分的测定》检测,检测值在 71.01~77.98 g/100 g 之间,其统计结果详见表 4。

表 4 泰和乌鸡肌肉水分检测统计结果

水分检测值组段 (g/100 g)	件数	构成百分比 (%)	累计件数	累计百分比 (%)
77.0~77.98	19	15.83	19	15.83
76.01~76.96	21	17.50	40	33.33
75.10~75.94	32	26.67	72	60.00
74.08~74.98	17	14.17	89	74.17
73.10~73.98	19	15.83	108	90.00
72.04~72.97	6	5.00	114	95.00
71.01~71.98	6	5.00	120	100.00
合计	120	100	120	---

经分析,本着“大多数符合”的基本原则,兼顾不同饲养方式和饲料配方,本标准确定鸡肉的水分含量为 71.0~78.0 g/100 g,本次检测合格率为 100%。

1.4 氨基酸总量指标的确定

本标准泰和乌鸡肌肉氨基酸依据 GB5009.124《食品安全国家标准 食品中氨基酸的测定》检测，检测值范围在 15.81~23.88g/100 g 之间，其统计结果详见表 5。

表 5 泰和乌鸡肌肉氨基酸检测统计结果

氨基酸总量检测值组段 (g/100 g)	件数	构成百分比 (%)	累计件数	累计百分比 (%)
23.01~23.88	10	8.33	10	8.33
22.07~22.87	14	11.67	24	20.00
21.0~21.9	24	20.00	48	40.00
20.02~20.96	28	23.33	76	63.33
19.02~19.98	27	22.50	103	85.83
18.1~18.99	13	10.83	116	96.67
16.33~17.93	3	2.50	119	99.17
15.81	1	0.83	120	100.00
合计	120	100	120	---

经分析，本着“大多数符合”的基本原则，兼顾不同饲养方式和饲料配方，本标准确定鸡肉氨基酸含量为 16.0~24.0 g/100 g，本次检测合格率为 99.2 %。

1.5 风味氨基酸指标的确定

本标准泰和乌鸡肌肉中丙氨酸、甘氨酸、酪氨酸、谷氨酸、天冬氨酸和苯丙氨酸等风味氨基酸依据 GB5009.124《食品安全国家标准 食品中氨基酸的测定》检测，检测值范围在 9.02~11.80 g/100 g 之间，其统计结果详见表 6。

表 6 泰和乌鸡肌肉风味氨基酸检测统计结果

风味氨基酸检测值组段 (g/100 g)	件数	构成百分比 (%)	累计件数	累计百分比 (%)
11.63~11.80	2	1.67	2	1.67
11.0~11.42	5	4.17	7	5.83
10.0~10.99	51	42.50	58	46.67
9.02~9.99	62	51.67	120	100.00
合计	120	100	120	---

经分析，本着“大多数符合”的基本原则，兼顾不同饲养方式和饲料配方，本标准确定鸡肉风味氨基酸含量为 9.0~11.5 g/100 g，本次检测合格率为 98.3 %。

1.6 七种必需氨基酸指标的确定

本标准泰和乌鸡肌肉氨基酸中赖氨酸、异亮氨酸、苏氨酸、缬氨酸、亮氨酸、苯丙氨酸和色氨酸等七种必需氨基酸依据 GB5009.124《食品安全国家标准 食品中氨基酸的测定》检测，检测值范围在 6.01~8.69 g/100 g 之间，其统计结果详见表 7。

表 7 泰和乌鸡肌肉七种必需氨基酸检测统计结果

七种必需氨基酸检测值组段 (g/100 g)	件数	构成百分比 (%)	累计件数	累计百分比 (%)
8.58~8.69	4	3.33	4	3.33
8.0~8.47	18	15.00	22	18.33
7.0~7.98	57	47.50	79	65.83
6.01~6.95	41	34.17	120	100.00
合计	120	100	120	---

经分析，本着“大多数符合”的基本原则，兼顾不同饲养方式和饲料配方，本标准确定鸡肉七种必需氨基酸含量为 6.0~8.50 g/100 g，本次检测合格率为 96.7 %。

1.7 蒸煮损失指标的确定

本标准泰和乌鸡肌肉蒸煮损失依据 NY/T 1333-2007《畜禽肉质的测定》检测，检测值范围在 2.20~9.55 g/100 g 之间，其统计结果详见表 8。

表 8 泰和乌鸡肌肉蒸煮损失检测统计结果

蒸煮损失检测值组段 (g/100 g)	件数	构成百分比 (%)	累计件数	累计百分比 (%)
9.51~9.55	2	1.67	2	1.67
9.10~9.48	5	4.17	7	5.83
8.12~8.91	13	10.83	20	16.67
7.04~7.76	16	13.33	36	30.00
6.08~6.97	13	10.83	49	40.83

5.09~5.99	26	21.67	75	62.50
4.08~4.87	18	15.00	93	77.50
3.01~3.93	16	13.33	109	90.83
2.20~2.95	11	9.17	120	100.00
合计	120	100	120	---

经分析，本着“大多数符合”的基本原则，兼顾不同饲养方式和饲料配方，本标准确定鸡肉蒸煮损失为 2.0~9.50 g/100 g，本次检测合格率为 98.3 %。

1.8 滴水损失指标的确定

本标准鸡肉中滴水损失依据 NY/T 1333-2007《畜禽肉质的测定》检测，检测值范围在 1.51~3.50 g/100 g 之间，其统计结果详见表 9。

表 9 泰和乌鸡肌肉滴水损失检测统计结果

滴水损失检测值组段 (g/100 g)	件数	构成百分比 (%)	累计件数	累计百分比 (%)
3.01~3.50	13	10.83	13	10.83
2.0~2.99	74	61.67	87	72.50
1.51~1.99	33	27.50	120	100.00
合计	120	100	120	---

经分析，本着“大多数符合”的基本原则，兼顾不同饲养方式和饲料配方，本标准确定鸡肉蒸煮损失为 1.50~3.50 g/100 g，本次检测合格率为 100%。

1.9 剪切力指标的确定

本标准鸡肉中剪切力依据 NY/T 1333-2007《畜禽肉质的测定》检测，检测值范围在 37.45~87.17 N 之间，其统计结果详见表 10。

表 10 泰和乌鸡肌肉剪切力检测统计结果

剪切力检测值组段 (N)	件数	构成百分比 (%)	累计件数	累计百分比 (%)
87.01~87.17	4	3.33	4	3.33
80.55~86.56	14	11.67	18	15.0
70.12~79.55	22	18.33	40	33.33
60.06~69.24	30	25.00	70	58.33
50.07~59.22	19	15.83	89	74.17
40.23~49.53	23	19.17	112	93.33
37.45~39.97	8	6.67	120	100.00

合计	120	100	120	---
----	-----	-----	-----	-----

经分析，本着“大多数符合”的基本原则，兼顾不同饲养方式和饲料配方，本标准确定鸡肉蒸煮损失为 37.0~87.0 N，本次检测合格率为 96.7 %。

1.10 核苷酸指标的确定

本标准鸡肉中核酸依据泰和乌鸡鸡肉品质地方标准（草案）检测，检测值范围在 4221.8~4989.2 mg/kg 之间，其统计结果详见表 11。

表 11 泰和乌鸡肌肉核苷酸检测统计结果

核苷酸检测值组段 (mg/kg)	件数	构成百分比 (%)	累计件数	累计百分比 (%)
4983.4~4989.2	2	1.67	2	1.67
4903.0~4965.8	8	6.67	10	8.33
4817.4~4889.0	10	8.33	20	16.67
4706.1~4794.7	19	15.83	39	32.50
4606.1~4673.4	16	13.33	55	45.83
4509.2~4597.0	17	14.17	72	60.00
4403.2~4495.3	17	14.17	89	74.17
4300.7~4399.1	17	14.17	106	88.33
4221.8~4292.9	14	11.67	120	100.00
合计	120	100	120	---

经分析，本着“大多数符合”的基本原则，兼顾不同饲养方式和饲料配方，本标准确定鸡肉蒸煮损失为 4200~5000 mg/kg，本次检测合格率为 100%。

2. 标准的起草

根据标准研究成果进行总结。标准编写格式根据GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定来编写。2025年03月，标准起草小组完成了技术标准的征求意见稿。

3. 标准的制定

2025 年 4 月，起草小组将《泰和乌鸡肉》函送给专家征求意见。该征求意见稿在广泛征求有关专家意见的基础上，起草小组对专家意见进行了认真的分

析研究，对专家们提出的合理意见予以采纳吸收。本标准的整个编制过程认真、严谨。

四、制定（修订）标准的原则和依据，与现行法律、法规、标准的关系

利用团队积累的泰和乌鸡生产技术和鸡肉产品特点的研究基础，汲取生产实践经验，参照国内有关研究资料和科研成果，并结合本次实测数据的统计分析制定本标准。

1. 编制原则

本标准的编写制定过程主要体现以下主要原则：①、有针对性地体现泰和乌鸡的特点，符合江西省实际，具有可操作性强的原则；②、必须符合国家有关法律、法规和标准的原则；③、有利于保障各方利益，促进产业发展的原则；④、便于实施监督同时又反映科学技术的先进成果和先进经验的原则。

2. 编制依据

本标准是根据团队多年来泰和乌鸡肉科学研究成果以及生产企业、相关从业者的实践经验加以归纳、总结，依据强调前瞻性和先进性及实用、有效、易于推广的原则编写。标准的编写及表述按照 GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》和 GB/T 20001.4-2015《标准编写规则 第4部分：试验方法标准》的要求编写。在标准制定过程中力求做到：技术内容的叙述正确无误；文字表达准确、简明、易懂；标准的构成严谨合理；内容编排、层次划分等符合逻辑与规定。

本标准所涉及的术语与定义、基本要求、评价指标等技术环节时，查阅了相关国家标准、行业标准和地方标准。查阅了大量国内相关技术标准和文献资料。查阅了北京油鸡的标准（NY/T 1449-2007 北京油鸡）、黄羽肉鸡的鸡肉品质

和安全评价规范（T/SDAA 011-2021）、朝那鸡团体标准（T/NAIA 0114-2022）、朝那鸡肉品质理化指标）、文昌鸡肉产品质量要求（DB 46/T 28-2002）、泰和乌鸡商品鸡生产操作规程（DB 36/T 666-2018）、泰和乌鸡种鸡生产操作规程（DB 36/T 667-2018）等泰和乌鸡和鸡肉相关的国家、行业和地方标准。本标准文本按照产品应符合国家食品安全标准作为基本要求，结合试验结果对产品的基本要求以及评价指标进行合理设置。

3. 与现行法律、法规、标准的关系

本标准与 GB/T 21004-2007 技术内容的对比详见表 12。

表 12 标准技术内容对比

序号	章条编号	主要技术差异																																				
1	5 要求	本标准增加了泰和乌鸡鸡肉蒸煮损失、滴水损失、剪切力和核苷酸的范围，并更新了蛋白质、脂肪和氨基酸等范围。																																				
		<table><tr><th>项 目</th><th>指 标（草案）</th><th>指 标（GB/T 21004-2007）</th></tr><tr><td>蛋白质/（%）</td><td>21.0~26.0</td><td>22~28</td></tr><tr><td>脂肪/（%）</td><td>1.0~3.0</td><td>0.1~0.3</td></tr><tr><td>水分（%）</td><td>71.0~78.0</td><td>——</td></tr><tr><td>氨基酸总量/（g/ 100 g）</td><td>16.0~24.0</td><td>21 000~23 000</td></tr><tr><td>风味氨基酸量/（g/ 100 g）</td><td>9.0~11.50</td><td>9 900~10 000</td></tr><tr><td>七种必需氨基酸量/（g/ 100 g）</td><td>6.0~9.0</td><td>9 900~10 000</td></tr><tr><td>蒸煮损失（%）</td><td>2.0~9.50</td><td>——</td></tr><tr><td>滴水损失（%）</td><td>1.50~3.50</td><td>——</td></tr><tr><td>剪切力（N）</td><td>37.0~87.0</td><td>——</td></tr><tr><td>核苷酸总量/（mg/ kg）</td><td>4200~5000</td><td>——</td></tr><tr><td></td><td>氨基酸为鲜重含量</td><td>氨基酸为干重含量</td></tr></table>	项 目	指 标（草案）	指 标（GB/T 21004-2007）	蛋白质/（%）	21.0~26.0	22~28	脂肪/（%）	1.0~3.0	0.1~0.3	水分（%）	71.0~78.0	——	氨基酸总量/（g/ 100 g）	16.0~24.0	21 000~23 000	风味氨基酸量/（g/ 100 g）	9.0~11.50	9 900~10 000	七种必需氨基酸量/（g/ 100 g）	6.0~9.0	9 900~10 000	蒸煮损失（%）	2.0~9.50	——	滴水损失（%）	1.50~3.50	——	剪切力（N）	37.0~87.0	——	核苷酸总量/（mg/ kg）	4200~5000	——		氨基酸为鲜重含量	氨基酸为干重含量
		项 目	指 标（草案）	指 标（GB/T 21004-2007）																																		
		蛋白质/（%）	21.0~26.0	22~28																																		
		脂肪/（%）	1.0~3.0	0.1~0.3																																		
		水分（%）	71.0~78.0	——																																		
		氨基酸总量/（g/ 100 g）	16.0~24.0	21 000~23 000																																		
		风味氨基酸量/（g/ 100 g）	9.0~11.50	9 900~10 000																																		
		七种必需氨基酸量/（g/ 100 g）	6.0~9.0	9 900~10 000																																		
		蒸煮损失（%）	2.0~9.50	——																																		
		滴水损失（%）	1.50~3.50	——																																		
		剪切力（N）	37.0~87.0	——																																		
		核苷酸总量/（mg/ kg）	4200~5000	——																																		
	氨基酸为鲜重含量	氨基酸为干重含量																																				
2	附录	本标准增加了泰和乌鸡鸡肉核苷酸的检测方法。																																				

五、主要条款的说明

本标准内容包含 9 章和 1 个附录，9 章分别为：范围、规范性引用文件、术语和定义、生产要求、质量要求、检验方法、检验规则、包装和标签、运输和储存。附录是关于核苷酸的测定。

1. 范围

本章中在适用性和实用性原则下，根据泰和乌鸡品种特点和泰和乌鸡肉产品要求，规定了本标准的适用范围。

2. 规范性引用文件

本章中在安全性和环保原则下，引用了相关 18 个标准和条例，基本覆盖了产品质量相关技术要求。

3. 术语和定义

本章中在兼容性原则下，提出了术语和定义，保证了标准结构和形式的准确性。

4. 生产要求

本着安全、绿色、生态的原则，本章对泰和乌鸡的产地环境、品种要求、生产过程等作出了规范性规定。

5. 质量指标

本章以地理标志产品 泰和乌鸡（GB/T 21004-2007）为依据，结合泰和乌鸡肉的产品特点以及实际检验情况，提出了蛋白质、脂肪、核苷酸等理化指标，指标具体明确、规范，力求各个环节的技术做到科学性、规范性、实用性和可操作性。

6. 检验方法

本章根据质量指标的设置，提出了相应的检测方法规则。

7. 检验规则

根据国家对产品质量检验管理要求，从组批和抽样、出厂检验、型式检验、判定规则等方面做出规定。

8. 包装和标签

根据畜禽产品包装与标识（NY/T 3383-2020）、食品安全国家标准 预包装食品标签通则（GB 7718-2011）等做出规定。

9. 运输和储存

对泰和乌鸡肉产品的运输和储存过程要求做出规定。

10. 附录 A

标准编制小组采用《泰和乌鸡肉》(草案)规定的方法,测定了胞苷酸(CMP)、尿苷酸(UMP)、腺苷酸(AMP)、鸟苷酸(GMP)、肌苷酸(IMP)和肌苷(IN)等六种核苷酸,建立的以 X Select HSS T₃ 色谱柱分离, 10 mM KH₂PO₄ (pH=4.8±0.1) 缓冲溶液体系洗脱的高效液相色谱法,用以快速、准确同时测定肌肉中 6 种核苷酸的方法,解决现有技术中存在的分离效果不好、种类有限、分析时间过长及定性、定量不准确等问题。具体操作步骤见标准草案附录 B。

六、重大意见分歧的处理依据和结果

本标准征求的专家意见,未出现重大分歧。在标准草稿的验证过程中,尊重科学,实事求是。项目组根据相关专家和单位的书面反馈意见,对标准进行了调整和修改,最终形成了报批稿。

七、作为推荐性或强制性标准的建议及其理由

建议《泰和乌鸡肉》作为推荐性标准发布实施。

八、贯彻标准的措施建议

加强宣传和培训的力度。以各种形式加强对本标准的宣传和培训,提高“泰和乌鸡肉”产品标准的科学性和高效性。本标准的顺利实施,是泰和乌鸡肉生产与品牌塑造的有机结合,需要泰和乌鸡养殖企业、管理部门等的密切合作。

九、其他应说明的事项

无。

主要参考资料:

- (1) GB 2707 食品安全国家标准 鲜(冻)畜、禽产品
- (2) GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
- (3) GB 5009.6 食品安全国家标准 食品中脂肪的测定
- (4) GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

- (5) GB 5009.124 食品安全国家标准 食品中氨基酸的测定
- (6) GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- (7) GB 16869 鲜、冻禽产品
- (8) GB/T 21004 地理标志产品 泰和乌鸡
- (9) GB/T 24864 鸡胴体分割
- (10) GB/T 9695.19 肉与肉制品 取样方法
- (11) GB/T 17237 畜类屠宰加工通用技术条件
- (12) SB/T 10730 易腐食品冷藏链技术要求 禽畜肉
- (13) SB/T 10731 易腐食品冷藏链操作规范 畜禽肉
- (14) NY/T 1333 畜禽肉质的测定
- (15) NY/T 1180 肉嫩度的测定 剪切力测定法
- (16) NY 467 畜禽屠宰卫生检疫规范
- (17) NY/T 3383 畜禽产品包装与标识
- (18) DB36/T 666 泰和乌鸡商品鸡生产操作规程

江西省乡村产业振兴协会团体标准《泰和乌鸡肉》起草小组

2025 年 3 月 2 日