ICS 67. 120. 01 X 22

**DB63** 

青海省地方标准

DB 63/ T XXXXX—2020

# 牦牛肉质量规格

Quality grading of yak meat

点击此处添加与国际标准一致性程度的标识

(报批稿)

XXXX-XX-XX 发布

XXXX-XX-XX 实施

# 前 言

本标准根据GB/T 1.1-2009给出的规定起草。

本标准由青海省农业农村厅提出并归口。

本标准起草单位:青海省畜牧兽医科学院、中国农业科学院北京畜牧兽医研究所、青海夏华清真肉食品有限公司、青海西北骄天然营养食品有限公司。

本标准主要起草人:谢鹏、张松山、刘书杰、孙宝忠、孙璐、李海鹏、柴沙驼、雷元华、张新军、 张保卫。

本标准由青海省农业农村厅监督实施。

# 牦牛肉质量规格

### 1 范围

本标准规定了牦牛肉质量规格的术语定义、评测定方法、等级判定等要求。本标准适用于牦牛屠宰场(厂)、牦牛肉食品流通、加工企业。

## 2 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

2. 1

### 生理成熟度

根据门齿变化或胴体脊椎骨棘突末端软骨的骨质化程度等指标,评定牦牛年龄的指标,共4个等级(A~D)。

2. 2

### 眼肌颜色

胴体左二分体第13~14根肋骨之间背最长肌横截面的颜色。

2. 3

## 眼肌面积

胴体左二分体第13~14根肋骨之间背最长肌横截面的面积。

### 3 评测定方法

# 3.1 年龄

门齿数量结合脊椎软骨钙化程度判定法。具体详见附录A、附录B。

## 3.2 眼肌面积

硫酸纸法测定。具体详见附录 C。

### 3.3 肉色

以眼肌颜色为代表色,在充足自然光照条件下,沿胴体左二分体第13根肋骨后沿切开,用标准色卡对照评价。具体详见附录D。

# 4 等级判定

第Ⅲ级

### 4.1 级别

- 4.1.1 按年龄、胴体后腿宽、眼肌面积、后腿围、大腿肉厚五项指标将牦牛产量等级划分为3个级别,等级自优至劣依次为:第 I 级、第 I I 级、第 I I 级。
- 4.1.2 按年龄、眼肌面积、肉色、大理石纹丰度四项指标将牦牛肉质量等级划分为 4 个级别,等级自优至劣依次为:特级(S级)、优级(A级)、良级(B级)、普通级(C级)。

## 4.2 牦牛产量等级

牦牛产量等级按表1的规定进行判定。

评分法则 从以下 4 个"是否"进行判断,每有 1 项达标便可记为 1 分: 年龄评分 胴体特性评分 一后腿宽是否超过 34cm; 一眼肌面积是否超过 23cm2; 一后腿围是否超过 48cm; 一大腿肉厚是否超过 10cm。 年龄段(月) 0分 得分 1分 2分 3分 4分 12 - 364 36 - 4848 - 72第Ⅱ级 2

表1 牦牛产量等级判定

## 4.3 牦牛肉质量等级

>72

牦牛肉质量等级按表2的规定进行判定。

1

表2 牦牛肉质量等级判定

# 表 2 牦牛肉质量等级判定(续)

级别	年龄 (月)	眼肌面积 (cm²)	肉色	大理石纹丰度
优级 (A级)	≤48	≥24	介于以上两个肉色之间	以上
良级 (B级)	€72	≥20	介于以上两个肉色之间	以上
普通级 (C级)	不能满足以上等级要求的产品评定为该级别。			

# 附 录 A (规范性附录) 齿龄评级图谱

齿龄评级图谱见图A.1。



a) 门齿数量 0 对~1 对, 年龄为 36 月龄以下

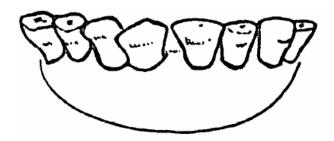


b) 门齿数量 2 对~3 对, 年龄为 36 月龄~48 月龄



4 对永久门齿且无磨损

c) 门齿数量 4 对且无明显磨损, 年龄为 48 月龄~72 月龄



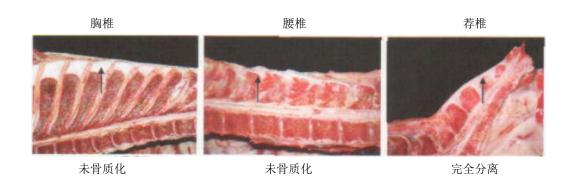
永久门齿磨损严重

d) 门齿数量 4 对且磨损严重, 年龄为 72 月龄以上

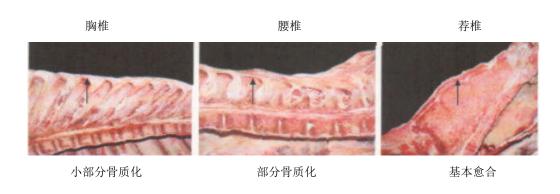
图A.1 齿龄评级图谱

# 附 录 B (规范性附录) 依据脊椎软骨钙化程度判定生理成熟度

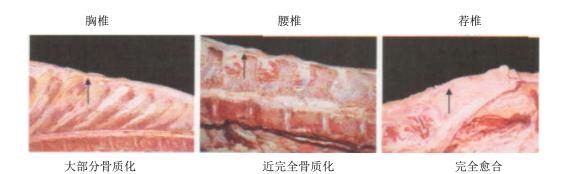
依据脊椎软骨钙化程度判定生理成熟度见图B.1。



# a) 36 月龄以下

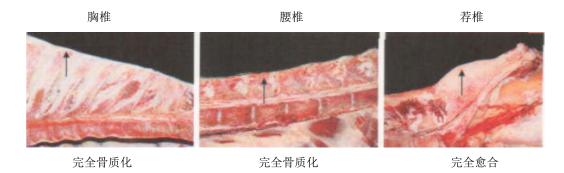


# b) 36 月龄~48 月龄



c) 48 月龄~72 月龄

图 B.1 生理成熟度



d) 72 月龄以上

图 B.1 生理成熟度(续)

# 附 录 C (规范性附录) 眼肌面积测量方法

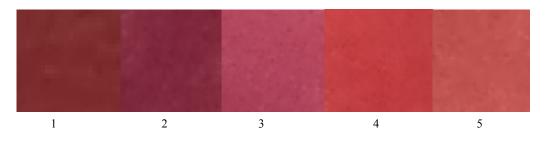
用硫酸纸将眼肌面积扫描(两次),用求积仪或方格透明卡片(每格1厘米)计算眼肌面积。见图  $C.\,1.$ 



图C.1 硫酸纸法测定眼肌面积

附 录 D (规范性附录) 肉色标准色卡

肉色标准色卡见图 D.1。



图D.1 肉色标准色卡

8