

ICS 65.020.30
B 43

DB4107

新 乡 市 地 方 标 准

DB 4107/T 428—2019

猪肉水分快速检测技术规范

Technical specification for rapid detection of pork moisture

2019 - 10 - 12 发布

2019 - 11 - 01 实施

新乡市市场监督管理局 发布

目 次

前言	II
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 猪肉水分限量指标	1
4 样品的采集与制备	1
5 测定方法	1
6 结果表述	2
附录 A（资料性附录） 猪肉水分快速检测技术规范明白纸	3

前 言

为保障生猪肉品的安全性及优质性,达到规范生产,促进生猪肉品质量安全水平不断提升,依据GB/T 9695.15的要求,根据新乡市生猪产品生产实际而制定。

本标准由新乡市农业农村局、新乡市市场监督管理局提出。

本标准起草单位:新乡市动物卫生监督所、获嘉县动物卫生监督所。

本标准主要起草人:陈同、常卫波、赵智灿、王明武、申雪伟。

本标准于2019年10月12日首次发布。

猪肉水分快速检测技术规范

1 范围

本标准规定了猪肉水分限量指标、样品的采集与制备、测定方法、结果表述。
本标准适用于鲜冻猪肉。

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(包括所有的修改单)适用于本文件。

GB 18394 畜禽肉水分限量

GB/T 9695.19 肉与肉制品 取样方法

GB/T 9695.15 肉与肉制品 水分含量测定

3 猪肉水分限量指标

猪肉水分限量指标见下:

品 种	水分含量 (%)
猪 肉	≤77

4 样品的采集与制备

4.1 采样

按GB/T 9695.19规定的方法执行,采取猪前腿肌肉。

4.2 试样制备

4.2.1 鲜肉:将剔除脂肪、筋、腱后的肌肉组织用绞肉机(孔径不大于4 mm)至少绞两次。绞碎的样品应保存于密闭容器中。

4.2.2 冻肉:自然解冻,并记录解冻前后的样品重 M_1 和 M_2 (精确至0.01 g),解冻后的样品按4.2.1处理。

5 测定方法

5.1 原理

用红外线加热快速干燥样品,将水分从样品中去除,再将干燥前后的质量差计算成水分含量。

5.2 仪器

红外线快速水分分析仪:水分测定范围0%~100%,读数精度0.01,称量范围(0~30)g,称量精度0.001g。

5.3 测定

5.3.1 接通电源,并打开开关,设定干燥加热温度为105℃。

5.3.2 打开样品室罩,取一样品盘置于红外线水分分析仪的天平架上,并回零。

5.3.3 取出样品盘,将约5.00g按本标准4.2.1制备而成的样品均匀铺于盘上,再放回样品室。

5.3.4 盖上样品室罩,开始加热,加热时间为自动,结果表示方式为0%~100%,待完成干燥后,读取在数字显示屏上的水分含量。在配有打印机的状况下,可自动打印出水分含量。

6 结果表述

6.1 鲜肉的水分含量按5.3的测定值报告结果。

6.2 冻肉的水分含量X按式(1)计算:

$$X(\%) = \frac{(M_1 - M_2) + M_2 \times C}{M_1} \times 100$$

式中: X-冻肉的水分含量;

M₁-解冻前样品重量, g;

M₂-解冻后样品重量, g;

C-解冻后样品的水分含量, %。

附 录 A
(资料性附录)
猪肉水分快速检测技术规范明白纸

为了规范生猪屠宰管理,保障出场生猪肉品质量安全,保障人民身体健康,根据《中华人民共和国动物防疫法》、《生猪屠宰管理条例》等相关规定,结合我市生猪屠宰场监管工作实际,新乡市动物卫生监督所组织人员研究起草,并由新乡市农业农村局、新乡市质量技术监督局提出《猪肉水分快速检测技术规范》。本规范规定了生猪屠宰加工厂(场)生猪肉品水分快速检测技术要求。本标准适用于新乡市辖区内的生猪屠宰场或加工厂。

猪肉水分快速检测样品抽样时应按照GB/T 9695.19规定的方法执行,试样制备时鲜肉应将剔除脂肪、筋、腱后的肌肉组织用绞肉机(孔径不大于4 mm)至少绞两次。绞碎的样品应保存于密闭容器中;冻肉应自然解冻,并记录解冻前后的样品重 M_1 和 M_2 ,解冻后的样品按照鲜肉的试样处理。利用红外线加热将水分从样品中去除,再将干燥前后的质量差计算成水分含量。红外线快速水分分析仪的水分测定范围0%~100%,读数精度0.01,称量范围(0~30)g,称量精度0.001g。鲜肉的水分含量按仪器的测定值报告结果,冻肉的水分含量 X 按式计算测定结果:

$$X(\%) = \frac{(M_1 - M_2) + M_2 \times C}{M_1} \times 100$$

式中: X -冻肉的水分含量;

M_1 -解冻前样品重量,g;

M_2 -解冻后样品重量,g;

C -解冻后样品的水分含量,%。