

前 言

本标准的第 章和条为强制性条文 其余为推荐性条文

本标 准 与鲜 冻片猪肉

鲜 冻胴体羊肉鲜 冻分割牛肉

配套使用

分割鲜 冻猪瘦肉

鲜 冻禽产品

本标准由国家国内贸易局提出

本标准起草单位 国家国内贸易局肉禽蛋食品质量检测中心 北京

本标准主要起草人 金社胜 阮炳琪 刘文娟 吴爱华 赵志云 曹贤钦 王贵际

畜禽肉水分限量

GB 18394—2001

Permitted level of moisture in meat
of livestock and poultry

1 范围

本标准规定了畜禽肉水分限量指标、测定方法等要求。
本标准适用于鲜冻猪肉、牛肉、羊肉和鸡肉。

2 引用标准

下列标准所包含的条文，通过在本标准中引用而构成为本标准的条文。本标准出版时，所示版本均为有效。所有标准都会被修订，使用本标准的各方应探讨使用下列标准最新版本的可能性。

GB/T 9695.15—1988 肉与肉制品 水分含量测定
GB/T 9695.19—1988 肉与肉制品 取样方法

3 畜禽肉水分限量指标

畜禽肉水分限量指标见表 1。

表 1

品 种	水分含量, %
猪肉	≤77
牛肉	≤77
羊肉	≤78
鸡肉	≤77

4 样品制备

4.1 抽样

按 GB/T 9695.19 规定的方法执行。

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封容器中。

4.2.2 冻肉：自然解冻，并记录解冻前后的样品质量 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 干燥箱干燥法（仲裁法）

按 GB/T 9695.15 规定的方法测定。

5.2 红外线干燥法 (快速法)

5.2.1 原理

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

5.2.2 仪器

红外线快速水分分析仪 水分测定范围读数精度称量范围

0%~100%, 0.01%, (0~30)g, 称量精

度 1 mg。

5.2.3 测定

5.2.3.1 接通电源并打开开关 设定干燥加热温度为 105℃, 加热时间为自动 结果表示方式为 0%~100%。

5.2.3.2 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

5.2.3.3 取出样品盘 将约按本标准制备而成的样品均匀铺于盘上 再放回样品室

5.2.3.4 样品室罩 开始加热 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 鲜肉的水分含量按本标准测定值报告结果

6.2 冻肉的水分含量按式(1)计算

$$X(\%) = \frac{(m_1 - m_2) + m_2 \times C}{m_1} \times 100 \quad \dots\dots\dots(1)$$

式中: X——冻肉的水分含量 %

m₁——解冻前样品质 g

m₂——解冻后样品质 g

C——解冻后样品的水分含量 %。

在注水肉检测领域, 测量准确性和测量速度之间的矛盾一直没有解决; 针对这一现状提供深圳市芬析仪器制造有限公司一种有烘干法结构的快速肉类水分检测仪器。CSY-R肉类水分测定仪是我公司自主研发生产的高新技术产品, 获得国家发明专利号: ZL201310178317.X 国家实用新型专利号 ZL201320262557.3; 符合国标《GB 18394-2001 畜禽肉水分限量》检测标准。CSY-R 肉类水分测定仪简化了肉类水分检测的操作步骤, 排除人为、环境和湿度的影响, 缩短检测时间周期, 整个操作时间不超过 10 分钟, 是一种新型的快速检测注水肉的仪器。