

## 质量检测

## 生猪的分类与感官检验

孟昭德 (南京肉类联合加工厂, 南京 210015)

摘 要 简单介绍了生猪的种类, 重点区分了肥猪与种猪的感观特征及处理措施。

关键词 商品猪 种猪 感官检验 处理

生猪屠宰是一项涉及到国计民生的重要工作, 它的工作质量的高低既关系到企业的经济效益和美誉度, 同时也关系到广大消费者的切身利益。这是因为猪肉在副食品市场中占有举足轻重的地位, 猪肉不仅含有丰富的蛋白质、脂肪及维生素等营养物质, 而且对提高人民生活水平有着不可替代的作用。但是, 在生猪的屠宰加工过程中, 一些人, 特别是一些个体小刀手见利忘义, 将种猪和阉割猪夹杂在肥猪之中, 屠宰加工后冒充商品猪肉进行销售, 既损害了企业, 也损害了消费者。因此, 肉类加工企业除了在收购、屠宰加工过程要严格把关外, 同时, 在对员工特别是年轻员工进行技术培训时, 也必须将此项内容作为教学课程之一, 努力提高员工的技术水平和职业技能, 杜绝种猪肉等非商品猪肉流入市场, 使消费者能够享用到安全、卫生、健康的猪肉及其产品, 为不断提高人民群众生活质量和身体素质做出应有的贡献。

## 1 生猪的分类

由于我国地域广大, 生猪的分类也多种多样。有的按产地进行分类, 如安徽猪、东海猪、河南猪、山东猪等; 有的按品种分, 如约克夏、杜洛克等; 有的按颜色分, 如花猪、白猪、黑猪等。分法各异, 不尽相同。本文的分类是为了叙述上的方便, 采取按照生猪的功能和用途来区分, 故将其分为肥猪、种公猪、种母猪、阉割猪。

1.1 商品猪, 又称为肥猪。是指阉割后的仔猪经过一定时间的人工饲养、育肥, 使其达到一定的体重, 再经屠宰加工和专业兽医检疫、检验合格后, 上市销售, 供人们食用。

1.2 种公猪, 又称为种猪。是指经过选择的个头大、身体壮、品种纯、无疾病、生长快的公仔猪, 通过一定时间的人工喂养, 专门用于配种繁衍的生猪。

1.3 种母猪, 又称为老母猪。是指经过选择的品种纯、身体壮、个头大、无疾病、生长快、乳房发育良好的母仔猪, 通过一定时间的人工饲养, 专门用于繁殖养育仔猪的生猪。

1.4 阉割种猪, 是指虽经挑选和喂养的种公猪或种母猪, 但在生长过程中, 在繁育后代时, 由于各种原因而被弃用后阉割的生猪。

## 2 感官检验

从理论上讲, 对商品猪和种公猪、种母猪、阉割种猪等进行比较, 利用相关的设备来进行检查测定, 取得的数据肯定是准确可靠的。但是在紧张繁忙的生产过程中, 由于生产流水线的快速连续运转工作, 不大可能利用这些设备来检查测定, 再加上设备的投资和增加人员, 势必会提高产品的成本, 况且, 大多数厂家均采用人工的方式进行鉴别。因此, 本文利用设备进行检查测定不作讨论, 试着从人工鉴别的角度进行探讨。

在屠宰的生产过程中, 人工进行商品猪与种公猪、种母猪、阉割种猪等的检查, 基本上采取触摸和感官检查的方式进行, 其方法大致有:

2.1 看: 商品猪的外表无皱纹, 毛孔细而浅, 皮肤光滑细腻, 肉质细嫩, 断面颗粒小, 含水量较多; 种公猪、阉割公猪和种母猪、阉割母猪的外表多皱纹, 皮肤粗糙、厚硬, 毛孔粗大; 商品猪的肌肉色泽呈淡红色, 肌肉纤维较细; 而种公猪、种母猪和阉割种猪的肌肉呈深红色或暗红色, 肌肉纤维较粗, 纹路明显, 断面颗粒大。商品猪的乳头短而软, 外生殖器由于在仔猪时已经阉割, 因此, 成年后外部特征不明显。而非此类则不同, 种公猪和阉割公猪的阴囊部皱褶多且黑。种母猪和阉割母猪的乳房突起, 乳头长而硬, 乳房的切面可见微黄色的乳腺。

2.2 嗅: 从外表闻, 商品猪的猪肉腥味不大, 而

种公猪的性臭味特别重，种母猪的性臭味次之。屠宰后的种公猪、种母猪等的猪肉性臭味十分明显。如果采取烧、煮、炒等加工方式后食用，臊味更是难以忍受。

2.3 摸：商品猪猪肉的皮下脂肪呈白色，用手触摸时粘附的脂肪多；种公猪、种母猪等猪肉皮下脂肪呈青白色，手触摸时粘附的脂肪少。商品猪猪肉的弹性较好，用手按压很快就会复原，而其它类猪肉的弹性较差，按压后复原缓慢。

2.4 除此之外，种公猪和商品猪相比，由于其生长期比较长骨骼上亦显得粗壮、高大。种母猪和商品猪相比，因为怀孕等，腹围的尺寸也较大。

3 非商品猪的处理

长期以来，大多屠宰生产厂家在怎样处理非商品猪肉的问题上，基本上是围绕病猪、注水肉等方面进行宣传自己企业如何检疫检验，严格把住质量

关。对种猪肉、阉割猪肉的处理往往只是以“按照国家规定加工处理”一说了之。至于怎样加工？怎样处理？厂家基本上采取回避的方式，不作正面回答。若干年前猪肉还有外销、内销、高温的分级，现在已基本不见，特别是近年来，在经济利益的驱使下，有些厂家把种猪肉、阉割猪肉等混入正常的商品猪肉里销售或加工后销售，这些均是不负责任的做法。正确的处理方法是：首先，在屠宰时就对种公猪、种母猪、阉割猪肉进行分类，严格防止将其混入健康的商品猪的序列；其次，由专业卫生检疫检验人员对其进行正常的检查，并将患有各种疾病特别是患有人畜共患病的剔除；第三，将患病猪和种公猪、种母猪进行化制炼油，做工业原料。对阉割猪，有条件的企业最好以不做食品为宜。如果要进行深度加工，一定要经过高温高压的无害化处理。

Classification and Sensory Inspection of Pig

Men Zhaode

**ABSTRACT** Classification of pig is briefed, and sensory characteristic and disposing measure of boar and fat pig are distinguished.

**KEY WORD** commercial pig; boar, sensory test; disposal



(上接第 31 页)

表 1 添加不同量的燕麦麸对香肠的影响(占肉的质量分数)

添加量	脂肪量	加水量	口感	风味	色泽	组织状态	切片性
0	30%	0	有韧性	肉香味重	红棕色	致密	好
3%	20%	6%	有韧性	肉香味重	红棕色	更致密	好
5%	15%	10%	缺乏韧性	有肉香味	黄褐色	更致密	不好
7%	10%	14%	缺乏韧性	有肉香味	黄褐色	更致密	不好
10%	30%	20%	缺乏韧性	有肉香味	黄褐色	更致密	不好

表 2 比较实验

名称	口感	色泽	吸水性	接着性	切片性	营养评价
淀粉	好	好	一般	一般	好	差
大豆蛋白	差	好	差	差	一般	好
燕麦麸	好	一般	好	好	差	好

从表 2 可见，燕麦麸与淀粉、大豆蛋白在肉制品中的应用特性比较，除色泽和切片性不太好外，

其他指标均好。一定范围内使用燕麦麸可减少淀粉及大豆蛋白在肉制品中的用量。

3 结论

产品合理配方(即原料肉加主辅料以 3 斤计):

瘦肉: 975g, 燕麦麸 260g, 肥肉 265g, 食盐、白糖、冰水等其他辅料 450g。

一定范围内(5%内)添加燕麦麸后，降脂高达 15%，香肠感观质量良好，营养价值较高，可减少香肠中淀粉用量，适于广泛推广。

参考文献

- 1 闵连吉. 肉类食品工艺学. 中国商业出版社, 1992
- 2 杜亚军. 功能性肉制品的研制. 山西食品工业, 2002, (2) 4
- 3 燕麦麸在肉制品中的应用. 食品加工 [期刊, 英], 1991, 52 (11)

The Application and Research on Oat Brain in Western Style Sausage

Du Yajun

**ABSTRACT** The applicable property of oat brain added in western style sausage and the influence of different proportion to sausage are studied in this article.

**KEY WORD** oat brain, sausage, application