种公母猪肉的检验与处理

朱本志 (郑荣集团有限责任公司技术部, 郑州 450053)

摘 要 在生猪屠宰检验中,对种公母猪肉要从形态、组织性状进行感官检验,尤其是性气味检验,并按国家法规和标准认真处理。

关键词 种公母猪 肉品 检验 处理

商品猪通常指仔猪断奶后不久公母全部阉割,或是断奶后分圈饲养 1~2 个月,发性前公母全部阉割以增强仔猪抵抗力,利于生长发育。阉后的小猪分阶段饲养,培育 5~6 个月,当体重达 100kg 以上送宰。经宰前检验、分级合格后称商品猪。再经屠宰检验合格,白条肉分级,产品符合国家感观指标和理化指标,便可上市鲜销。如经冷却成熟后上市,则其猪肉更是多汁柔嫩、气味鲜香。

种公母猪通常指种用或未作种用的公母猪、晚阉猪、隐睾猪和孕猪,其肉品往往有轻重不同的性气味或污秽性气味,不能鲜销直接供食用。另外,这类猪肉品质大都很差,其感观指标不符合或很难达到白条肉卫生质量标准,可根据性臭轻重和品质状况,作复制品、工业用处理(但对快速育成的母猪,虽未去势,但产品无性气味,品质也很好,应例外)。现将这类猪屠宰检验和处理简介如下。

这类猪在屠宰过程中应分别从性气味和产品形态检验予以区别。

1 种公母猪性气味

1.1 种用公母猪

指作繁殖用的公母猪,个体和体重大或较大。因种种原因被淘汰,不追肥者较瘦。老龄公猪活体和宰后均有强烈性臊臭气味。老龄母猪大都是多年种用,产仔数窝或十几窝,较瘦,在发情期送宰。开膛后有一种不愉快的污秽性气味,尤其是盆腔,不同于公猪性臊气味。不过有性气味的母猪极少,约 2% 左右。

1.2 未作种用的公母猪

近年来在检验中发现较多,猪场大都用营养成分较全的配合饲料进行一条龙培育而成,多见三元杂交猪。仔猪断奶后公母分圈或不分圈饲养,母猪不去势,公猪有少部分也不去势,4 个多月体重可达 100kg 左右,马上送宰。公猪开膛后可嗅出性臭,后躯肉体可隐约嗅出。母猪开膛后嗅不出性气味,处于

发情期个别母猪盆腔可嗅出轻微性气味,其产品气味正常。

1.3 晚阉猪

种用老龄公母猪或育成未作种用的年轻(月龄短)小公猪,去势后送宰。老龄公猪虽经去势追肥 60 天左右,开膛后体腔尚可嗅出性气味,不过较轻。老龄母猪和月龄短的小公猪,经去势、追肥经 30 天左右屠宰,开膛未嗅出性气味。

1.4 隐睾猪

这种猪极少,虽睾丸在腹腔内仍能产生雄性激素(睾酮),开膛后体腔可嗅出性臊气味,尤其后部体腔。气味的轻重与年龄、个体大小有关。睾丸较小而且软。

1.5 孕期猪

这种送宰猪常随生猪价暴跌而增多。开膛后发现胎儿,腹腔气味同分娩时气味相似,气味轻重随怀孕时间长短而异。

2 种公母猪肉品形态

这类猪随年龄、种用、去势时间长短,肉品形态也不同。

2.1 老龄公母猪

皮肤厚、粗糙。两侧皮肤多皱纹或皱沟。腹部皮肤松弛或打皱。毛孔处稍凹,毛孔明显而较大。老母猪乳房大,乳头粗长。肌肉呈深红或酱红色,肌纤维粗,肌纤维间无脂肪或很少,水分也少,显得不润滑无光泽。横截时肌肉韧性大,断面肌纤维缩成的颗粒较大,严重者似牛肉。

2.2 晚阉猪、年青公母猪

这两种猪肌纤维也粗壮,但肌肉光泽、润滑、弹性等性状随其肥瘦和年龄而不同。短期育成的晚阉公母猪,胴体外表、肌肉与商品猪没什么差异。

3 性气味试验

对可疑有性气味的肉,可用煮沸法检测。即煮沸

后打开锅盖,立即嗅其气味,或用塑料袋包扎好要检测的脂肪或肉,在沸水内煮,待脂肪融化或肉的气味被浸透出来后,立即打开嗅其气味。但需同时以商品肉作对照实验,对可疑肉一般可查出。

4 法规标准对照

对于这类公母猪产品,国家有关规程和标准早有明文规定和要求。

4.1 1959年《肉品卫生检验试行规程》第64条,关于非传染病畜禽的肉尸、内脏及其病变的处理:应有病变的局部或全部作工业用或销毁。

4.2 GB9959.1-88带皮鲜、冻片猪肉标准规定,公母猪种猪及晚阉猪不得用于加工带皮鲜、冻片猪肉。

4.3 1998年2月27日颁布的《生猪屠宰管理条例实施办法》中规定,种公母猪及晚阉猪肉不得鲜销食用。

5 处理

处理是关键所在,绝不可因种种原因马马虎虎进入市场鲜销,危害消费者利益。

5.1 对未作过种用的小母猪、初产母猪经去势、追肥2个月左右,经检验无性气味,肉品质合格可鲜销食用。

5.2 对经产两胎以上的母猪,经去势、追肥后,经检验无性气味,但品质较差,可加印“母猪肉”印章标明出售。否则应作复制品,甚差者应作工业用。

5.3 对孕期猪可根据怀孕时间长短(胎儿大小)、年龄的大小、污秽性气味的轻重、肉品质状况等,可参照上述两点酌情处理。

5.4 公猪及其晚阉猪,经检验性臭轻微者,经割除脂肪、唾液腺、筋腱、皮肤等有碍食肉卫生部分可作复制品。否则应作工业用。

Inspection and Treatment of the Raw Sow Meat

Zhu Benzhi

ABSTRACT The sensory inspection to the shape and tissue character of raw sow, especially for sexual smell, must be conducted during pig slaughtering inspection. In addition, it should be treated according to the national regulation and standard.

KEY WORD raw sow; meat; inspection; treatment

(上接第44页)适量食用,对人体健康有益,特别是大蒜,还具有防癌抗癌功能。

3 吃得科学才能促进健康

人体所需的碳水化合物、蛋白质、脂肪、矿物质、维生素、水和纤维素,通过饮食摄入和消化吸收,维持着人体的新陈代谢和生命活动。但是,只有针对不同的时期、不同的人群,按照各类食物的营养价值组成合理的膳食,即各营养素相互之间保持合适的比例,人体营养需要与膳食摄入之间建立平衡的关系,才能使人体保持一个良好的健康状态。合理的膳食应达到以下要求:一是满足身体的各种营养需要;二是对人体无毒无害;三是食物种类及搭配、就餐习惯、就餐环境、烹调方法利于消化吸收;四是实行科学的膳食制度,养成“早吃好、午吃饱、晚吃少”的科学习惯,达到吃得科学、吃得营养、吃得卫生、吃得健康之要求,把好“病从口入”关。

中国营养学会1997年4月通过的《中国膳食

指南》及《平衡膳食宝塔》,为我国建立科学的膳食制度,优化膳食结构,提高膳食质量,提供了科学模式。按照《宝塔》,每人每天吃谷类食物300~500g、蔬菜400~500g、水果100~200g、鱼虾类50g、畜禽肉50~100g、蛋类25~50g、奶及奶制品100g、豆类及豆制品50g、油脂25g。同时,还要注意进食量与体力活动要平衡,保持适宜体重,吃清淡少盐的食物,限量饮酒,不吸烟,吃清洁卫生不变质的食物。长期坚持,即可保持身体健康,否则就会引发营养过剩或营养不足疾病。

参考文献

- 1 杨洁彬、王晶等.食品安全性.北京:中国轻工业出版社,1998—12
- 2 大中城市食品业职工教育研究会.肉制品加工技术.北京:中国食品出版社,1989—12
- 3 匡调元,张庆彝.体质食养.上海:文汇出版社,2001—1

Dietetic Science and Healthy Guarantee

Zhu Dexiu

ABSTRACT The misunderstanding of diet cooking in China is pointed out in the view of nutrition; the hygienic significance of correctly using flavor is stated; the new concept of dietetic science and healthy guarantee is advocated in this article.