

猪胴体皮肤病变的检验与处理

朱本志 (郑荣食品有限公司, 郑州 450053)

摘 要 本文详细介绍了猪胴体皮肤病变的种类和相应的特征。要求检验时必须区分传染性和非传染性, 综合鉴定, 以便正确处理, 保证肉品卫生质量。

关键词 胴体 皮肤病变 检验

生猪经屠宰后, 发现其胴体所呈现的皮肤病变, 有的是某种传染病的特征, 也有的是单纯的皮肤病。这些病变特征有的很相似, 在检验时容易误诊, 尤其是混合感染时。

皮肤呈红色斑点, 有的充血, 有的出血。也有不同时期的湿疹、荨麻疹及其他各种病变现象, 有的散布全身, 有的密集某一部位, 常融合成小片, 严重的可融合成大片以至全身, 多呈红色, 暗红、紫红的少见。如疑为某种传染病时, 要结合宰前、宰后综合鉴定, 必要时还要做细菌学检验, 两者结合, 综合判定处理。

按发病的快慢, 一般分为急性、亚急性、慢性三种, 按时间先后, 分早、中、晚三期; 如是中期或后期, 则表现出典型症状和病变, 容易鉴定和处理。如是早期, 尤其是刚过潜伏期不久而发病者, 同时也有混合感染发病的往往难于迅速确诊。

总之, 我们应将胴体皮肤病变作为一种特定信号加以重视, 并将其分为传染性和非传染性两种情况分别鉴定和处理。

1 传染性疾病

胴体皮肤特征性疾病较多, 须将常见多发的猪丹毒、猪肺疫、猪瘟、坏死杆菌病皮肤特征与淋巴结、器官等特征病变结合判定。

1.1 猪丹毒: 以皮肤炎性充血形成红斑为特征。红斑多见于皮肤薄的部位 (颈、胸、腹下)。开始充血量少为鲜红, 充血量多时则呈暗红, 并稍稍隆起。皮下有充血、出血, 脂肪常呈粉红色, 板油也呈淡红色。急性败血症形成全身皮肤发红, 先大红袍, 后暗红袍。也有不全红的小红袍, 但腹中线两侧的带状红色始终是较红的, 不过这两种现象在早期也少

见。全身淋巴结肿胀, 色泽呈紫红色或淡红色, 切面常渗出淡红色液体。脾脏急性肿胀呈棕红色; 肾脏呈暗红或紫红色, 有深红色出血小点如针孔大小。其他器官也有不同红色或暗红色的充血或出血斑、点。

1.2 猪肺疫: 皮肤常有大小不等的红色斑点, 多在皮肤薄的部位。最急性病例难于见到。多为咽喉部和周围组织有胶样和淡黄色液体浸润, 附近肌肉为灰红或紫红色坏死。皮下有多量出血点, 脂肪也呈浅红色。全身淋巴结肿胀出血, 切面呈红色或紫红色, 尤其支气管、纵膈、颈淋巴结为甚, 可变成暗紫色。肺有散在出血斑、水肿、气肿, 表现为红色或灰白色病变区。其他器官均有不同程度充血、出血变化。

1.3 猪瘟: 细小血管变性造成出血性变化。皮肤上出血点可遍及全身, 皮肤薄的部位常常最多。红点从鲜红变为暗红, 从针尖到绿豆大小, 位于附关节内侧上下, 头耳部常有密集的紫红色出血点。膀胱、输尿管、肾盂粘膜均有出血点。肾脏为淡黄或苍白贫血的颜色, 表面有深紫色或紫褐色出血点, 由针尖到粟粒大小, 多为圆形, 切面偶尔也可见到同样的出血点。脾脏不肿胀, 边缘有突出的紫红色出血性梗死, 形似三角形, 可见 1 至几个。心外膜尤其冠状沟及心耳处有密集状红色出血点。肺、肝、肠均有出血点, 肺、肝出血点都为黑褐色。以上各组织器官出血点颜色比猪丹毒、猪肺疫的都深。

全身淋巴结不肿胀, 呈紫红色以至褐红色或更深些; 切面边缘有较厚的出血层, 里面呈网状红白相间的所谓大理石外观 (有的出血多, 呈暗红色大理石外观, 也有为浅红色的大理石外观)。应与长途运输过劳和外伤性内出血淋巴结出血变化区别。前

者常见淋巴结边缘出血但较薄,一般不会渗透到淋巴结里面,后者是邻近部位的淋巴结出血。轻重不同,出血也不同,有的全部出血,有的呈大理石外观,也有的只是边缘出血,而边缘出血也有厚有薄,但根本的是其余部位淋巴结正常。

处理:以上三种传染病均按《食品卫生试行规程》第36条规定酌情处理,最好是按GB/16548—1996,《畜禽病害肉尸及产品无害化处理规定》3.1和3.3.1规定处理。

1.4 坏死杆菌病:以坏死性皮炎多见。皮肤出现小而稍突起丘疹,由红色变为暗红色。表皮和皮下组织发生坏死和溃疡,并有灰红色或灰黄色恶臭液体,严重者可浸入到肌层,使肌肉坏死。除皮肤外,口腔、肠道、其他器官也可发生。另外,外伤感染后也常患本病。

处理:病变只限局部的,切除后其余可食用。如有败血症过程及病灶转移,肉尸、内脏等应作工业用或销毁。

2 非传染性疾病或病变

胴体皮肤病变除传染性疾病外,非传染性疾病或病变也颇多,具体分述如下。

2.1 湿疹:是皮肤表皮和真皮上层炎症的症候群,是体内外多种病因,尤其是体内因素所致。如治疗用的化学药品刺激,高温下阳光直射,严冬寒风刺激,圈舍严重潮湿肮脏,体质性因素,生物制剂注射后体内生化反应,饲料或药物过敏,肝、消化器官机能障碍,维生素缺乏,体内寄生虫等等,均可使猪的皮肤表现充血成为红斑、小结节(丘疹)、水疱、脓疱、糜烂、结痂。但胴体经加工后水疱、脓疱、结痂是难以看到的,再说送宰猪不定是哪期,因此常见到的多是小红斑、小丘疹或糜烂斑点,前者均为红色,后者为暗红色。

2.2 荨麻疹:这里不包括猪丹毒、流感、血斑病等传染性疾病形成的荨麻疹,是指吸血昆虫、毛囊虫、外用药、生物制剂、发霉及变质饲料、胃肠疾患、便秘、突然寒风刺激等体内外过敏物质,使皮肤表皮生发层与真皮乳头体呈浆液性炎症,形成过敏性皮肤疾病,使皮肤发生大小不等的似圆形、长圆形等不规则的隆起,初期如豌豆大,逐渐至大枣、核桃大,甚至还大些,有的集中或融合成扁平的疹块,开始呈淡红色,也有淡黄白色,以前者居多。

2.3 饲料疹:过量喂马铃薯、酒糟、苜蓿、菜籽油糟粕数天后,皮肤有红斑、水肿、疼痛,属中毒性

皮疹,症状与湿疹有所相似,可见于后肢到前肢,多见无毛少毛部位。

2.4 紫色袍:是指猪饲喂鲜嫩青草、秧苗、叶菜类(大白菜等)、灰灰菜(野草名),含硝酸盐量多,在硝化菌作用下产生亚硝酸盐而中毒。颈、胸、腹下及股内侧皮肤暗红或紫色,尤其颈下、耳根皮肤急性炎肿、疼痛,很快扩散到全身皮肤。胴体皮肤呈紫红色或褐红色,有些地方称紫红袍。

2.5 大红袍:经长途运输生猪过于疲劳,或被相互挤压、颠簸,毛皮之间相互摩擦,使全身皮肤毛细血管严重充血,以至破裂,相互融合,因时间较短,只限表皮。如果上述状况只限于脊背的称红脊背。前者少见,而后者多见于严冬和盛夏(阳光直射)。

2.6 蠕形螨病:又称毛囊虫病或脂螨病,是蠕形螨引起的毛囊炎和皮脂腺炎,多见于头、耳部,甚者颈、体侧、胸腹部、四肢皮肤表面也有,呈现如高粱米大小的紫红色凹陷小烂斑。

2.7 红色雪花状斑:是超压麻电所致。尤其个体小、过劳、心力衰竭猪多见。严重者全身皮肤表面呈鲜红的放射样的出血点斑,似雪花状,从粟粒至黄豆乃至蚕豆大小,融合后还要大些。

2.8 毛囊棕褐色渗出物:胴体皮肤毛孔处呈棕色,毛囊部有棕褐色渗出液,可渗透到皮下脂肪和肌肉,均呈棕黄色或棕褐色。发生于脊背或体侧,从巴掌大至全身1/2,甚至2/3。多见于瘦肉型棕红毛猪。

2.9 不规则形紫黑斑:因棍鞭猛击皮肤,使其出血,呈紫红或黑红色条形、斑点,面积大小不等,严重的可达胴体1/2。可感染坏死杆菌,使病变加重。

2.10 尿花斑:胴体皮肤可发现大小不等的圆形灰白色污斑,由银元至身体的1/3面积大小,多见于脊背或体侧。多为灰白色,但周边为深灰色或灰褐色。可能有亲和性的染料、有机溶剂污染生猪体表皮肤,有部分浸入表皮形成尿花斑。

处理:1.亚硝酸盐中毒,使胴体皮肤呈紫红袍颜色,胴体、脏器、头蹄等应作工业用或销毁。2.其他胴体皮肤出现的各种不同色泽的斑点、疹块、伤痕、烂斑、渗出物,如只限局部或全身皮肤,应修净或扒皮后供食用。如伴有其他的病变,仅限于局部,应修除后作食用。如伴有败血症,应将胴体、脏器、头蹄作工业用或销毁。

参 考 文 献

1 甘农大,南农主编.兽医卫生检验,1985.5

2 西北农学院主编.家畜内科学,1982.6

(下转第27页)

原料肉离子强度的增强作用和蛋白等电点的调整作用,从而提高制品的出品率,改善制品的嫩度和口感。将滚揉机放在0~3℃左右的冷库中进行,防止肉温超过10℃,一般采用间歇式滚揉,即滚揉10分钟,停止20分钟,滚揉总时间10小时。

4.5 粘料

将所配制的粘料均匀地撒在每块肉上。

4.6 烧烤

将粘好料的肉块一一穿在钩架上,挂入远红外线烤炉进行烤制,温度130~140℃,时间50分钟。

4.7 真空包装、杀菌

冷却后的烤羊肉用蒸煮袋进行真空小包装(200g/袋);真空封口后低温二次杀菌,即,85~90℃煮制30min,急速冷却30min,再次在85~90℃杀菌30min。

4.8 检验贮存

按软罐头标准保温试验,质量抽检。合格产品进行外包装,入库贮存。

5 产品特性

5.1 感观指标

色泽红润,香味浓郁,兼具腌腊、烧烤风味,新颖别致。同时由于采用先进的西式技术与工艺,产品柔嫩多汁。

5.2 理化指标

水分32~34%,食盐2.5~3.0%,糖5~6%,

蛋白质28~30%,脂肪8~9%,矿物质7.5~7.9%,硝酸盐残留(以NaNO₂)计15mg/kg。

5.3 微生物指标

符合软罐头肉制品标准。

5.4 贮存及食用特性

常温下保质期6个月,营养丰富,开袋即食,适应配餐旅游、消闲等不同需要。

6 加工关键控制点

6.1 严格原料肉卫生质量,以经充分排酸的鲜羊肉为佳,冻羊肉贮存期不超过3个月,并采用较低温下自然解冻法解冻。

6.2 腌制液中辅以有效抑腥增香料,如砂仁、草果、生姜等,注意严格把关辅料的质量。

6.3 烧烤温度不低于125℃,时间根据原料而定,至表面色泽黄红,香味四溢,外酥里嫩即可。

参 考 资 料

- 1 王卫 新型考兔制品的研制开发. 肉类研究, 1998 (3): 19~20
- 2 王卫 腌制肉制品加工技术及产品特性研究. 第二届海峡两岸畜产品加工研讨会论文集. 中国畜产与食品, 1996 (9): 196~201
- 3 陈伯祥. 肉与肉制品工艺学. 江苏科学技术出版社. P211

A New Technology for Roast Mutton

Ma Lizhen Jiang Fuhu Liu Huiping Liu Runsheng

ABSTRACT A western style processing technology for Roast Mutton is introduced. The raw material, hindleg meat from sheep, is injected with brine, vacuum tumbled, mixed with herbs, roasted, vacuum-packed and postpasteurized, to obtain a convenient and highly nutritious new product with a good preservability.

KEYWORD Roast Mutton; new technology

(上接第37页)

Examination of Pathological Changes of the Pork Carcass Skin, and Disposal

Zhu Benzhi

ABSTRACT Characteristics of different pathological appearances of the pork carcass skin are detailed. It is pointed out that the infectious and the non-infectious must be differentiated, diagnosis should be made-comprehensively, so that a proper way of disposal can be worked out to guarantee the safety of meat products.

KEY WORD carcass; pathological appearances of skin; examination