

# 育肥牛胴体质量评定

阿斯木古力·木拉

新疆喀什地区莎车县莎车镇畜牧兽医站, 新疆莎车 844700

**摘要** 本文主要介绍了牛肉胴体质量评定的各种因素, 其中包括安全指标和质量指标, 通过重量、结构、肥度、瘦肉量、嫩度等方面, 全面介绍了做好育肥牛胴体质量评定方法。

**关键词** 育肥牛; 胴体质量; 评定指标; 评定方法

## 1 评定因素

近几年, 欧洲各国牛肉消费比率持续上升, 目前平均牛肉消费量占总肉类消费量的 30% 左右。欧洲人偏好牛肉, 其牛肉消费观念也自成体系。在欧洲牛肉消费中, 人们首先关注的是安全指标和质量指标。

1) 安全指标。在德国、爱尔兰、意大利、西班牙、瑞典、英国的调查表明, 消费者对牛肉中的激素、抗生素、疯牛病病毒、大肠杆菌的关注度达 57% 以上。由于欧洲肉牛脂肪少, 所以欧洲人无需关注牛肉中胆固醇的含量, 因此关注胆固醇的消费者比率只有 37%。在评估牛肉安全性方面, 新鲜度、原产国和是否使用动物性饲料在“非常有用”的指标中高于 60%。值得注意的是, 近年来, 欧洲消费者对有机畜产品的消费意识与日俱增, 源自意大利的“慢食”运动席卷了整个欧洲, 着力强调饮食文化观念, 从历史到现在, 从牧场到餐桌, 要求对生产的每一个环节都精确了解。欧洲饲养的全部牛都有自己唯一的身份证, 并从出生到屠宰一直伴随终身, 没有任何一家屠宰场敢屠宰、销售没有身份证的牛。对动物品种、身份、原饲养地和饲料的追溯制度已经被消费者普遍接受。消费者要求市场上每一块牛肉都有标志, 可以追溯到牛的出生、生长、肥育、屠宰到分割包装的全过程。整个牛肉生产链都体现着安全、健康和可追溯管理。

2) 质量指标。近年来, 功能食品的概念走进了

人们的生活。大量研究集中在提高牛肉  $\omega-3$  或 CLA 含量上。就脂肪摄入量来说, 总脂肪、饱和脂肪酸、 $\omega-6$  不饱和脂肪酸、 $\omega-3$  不饱和脂肪酸和逆转脂肪酸应该分别占能量摄入量的  $< 15\% \sim 30\%$ ,  $< 10\%$ ,  $< 5\% \sim 8\%$ ,  $< 1\% \sim 2\%$  和  $< 1\%$ 。提高不饱和脂肪酸、减少饱和脂肪酸的摄入, 已成为当今重要的研究课题。

## 2 评定方法

主要是用手摸和目测。目测牛体的大小, 体躯的宽狭、高低, 肋骨的长短, 腹部的大小, 身体各部位的肥满程度等。用手摸肉层的厚薄, 脂肪积蓄的程度。各地群众的评定方法主要是:

1) 摸肩侧及背上肌肉薄厚, 用拇指、食指摸腰椎、摸突肉层的厚薄。

2) 为测知脂肪沉积的程度可先摸下肋的厚薄与充实的程度。如手内抓到的仅是 2 层皮, 则是瘦牛。

3) 用手摸最后一根肋骨, 检查脂肪蓄积的程度。肥牛肋骨有肉, 瘦牛只能摸到骨头。

4) 用手摸腰角时, 如能摸到肉上, 就是肥牛; 只能摸到骨头, 则是瘦牛。摸尾根两侧时, 如尾根两侧的凹陷处很小或是平的, 就表明内部充满脂肪, 是肥牛; 反之, 凹陷大而深, 且只能摸到附近的骨骼, 则是瘦牛;

5) 手摸阉牛的阴囊时, 感到内部充实, 则内脏蓄有大量的脂肪; 如感到松软, 即为肥育程度不够。

### 3 胴体质量评定

胴体质量的综合评定，主要根据胴体的重量、结构、肥度、瘦肉量、嫩度等。

1)重量。指胴体重量最低限度，暂以 1.5 岁出栏为标准，净肉率 37%~42%。特等，净肉 147 kg(活重 350 kg,净肉率 42%);一等，净肉 120 kg(活重 350 kg,净肉率 40%);二等，净肉 97.5 kg(活重 250 kg,净肉率 39%);三等，净肉 81.4 kg(活重 220 kg,净肉率 37%);四等，活重在 220 kg 以下，净肉率在 37%以下。

2)结构。胴体的一般外观状况，包括胴体的形状、外部轮廓，胴体厚度与长度。一般按 5 级评定(图 1)。

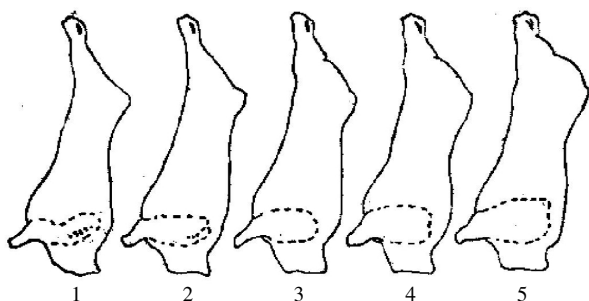


图 1 胴体外观结构的分级(1~5 级)

育肥程度分类是对胴体或半胴体脂肪组织数量的主观评价。根据特定部位皮下脂肪覆盖度厚度和胸腔内肋骨间肌肉上的脂肪附着程度进行评价：1.非常少,2.少量,3.中等,4.丰富,5.非常丰富。

3)肥度。胴体外部和内部脂肪的分布，大理石纹状的程度。一般从第 12 根肋骨处横切，测定脂肪的厚度。瘦肉中脂肪的分布情况即通称的大理石纹状，根据腰眼肌横切面进行肉眼评定，或用化学分析方法评定大理石纹状的程度。外观与肉质方法评

定，根据外观可了解匀称性、肌肉、脂肪附着、发育等状况。肌肉分布好、肉层厚，脂肪细腻、附着全面，价值高、易保存，肉质主要看大理石纹状况如何。指标着重在肋骨附近肉的颜色、紧密程度与韧性、脂肪色泽及品质。大理石纹分为 5 个等级，以 +5 为最佳，特选肉应在 +4 以上，极上 +3 以上，上级为 +2 以上，中级为 +1 以上，合格 0~+1(图 2)。

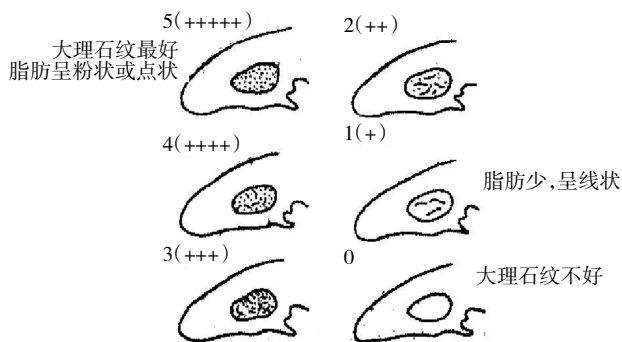


图 2 眼肌横断面大理石纹情况的表示方法

4)瘦肉量。最简便的方法是在第 12 肋骨横切，测量腰眼肌面积，面积越大，则瘦肉量越多。

5)嫩度。影响肉嫩度的主要因素是牛的年龄和品种，年龄较小的牛肉质较嫩。在不知道胴体实际年龄时，可通过肉的颜色和纹理进行判断。年龄大的牛，肉色暗，纹理较粗，肋骨宽而扁平，脊突色白而质硬。近年来国外用嫩度仪测定嫩度，根据切割肌纤维阻力大小判断嫩度，用千克表示。0~2 很嫩、2~5 嫩、5~7 中等嫩度、7~9 较粗硬、9~10 粗硬、11 以上很粗硬。

胴体质量与活体外观一致，因此也可根据活体外观评定，可以分为 5 级，上等质量要求具有良好的肌肉厚度，体低垂而紧凑，背、腰、臀部宽而肌肉厚，肩、尻部丰满，腰、臀、胸丰满呈桶状，背部盖以轻度脂肪，腹测、阴囊或乳房较丰满。