

云南省“十五”科技攻关重点项目资助(2001NG40)

安全优质猪肉

生产手册

葛长荣 田允波 主编



ANQUAN YOUZHI ZHUROU

SHENGCHAN SHOUC

云南出版集团公司
云南科技出版社

安全优质猪肉生产手册

葛长荣 田允波 主编

云南出版集团公司
云南科技出版社
· 昆 明 ·

图版在版编目(CIP)数据

安全优质猪肉生产手册/葛长荣,田允波主编. —昆明:云南科技出版社,2006.6
ISBN 7-5416-2337-7

I. 安… II. ①葛…②田… III. 肉用型-猪-饲养管理-手册 IV. S828.9-62

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2006)第 036981 号

云南出版集团公司

云南科技出版社出版发行

(昆明市环城西路 609 号云南新闻出版大楼 邮政编码:650034)

云南建工印刷厂印刷 全国新华书店经销

开本:889mm×1194mm 1/32 印张:13.125 插页:14 字数:340 千字

2006 年 5 月第 1 版 2006 年 5 月第 1 次印刷

印数:1~1050 本 定价:30.00 元

编写委员会名单

主 编:葛长荣 田允波

副主编:程志斌 黄启超 胡卫国 周家容

编 委:董文汉 高士争 胡铁军 贾俊静

苏子峰 涂勇刚 张保军 张静兴

张 曦 殷 红 曹振辉

序

中国是一个传统的养猪大国,养猪历史悠久,养猪业作为种植—养殖—畜产品深加工产业链中的重要环节,对于调整农业产业结构、促进农业经济发展具有重要意义。现代养猪业在经营体制、流通环境、生产方式和生产水平等方面均发生了变革,不断遇到新的发展机遇和挑战。随着我国加入 WTO 和全球经济一体化的推进,食品质量标准、管理标准(包括生产环境标准和有关制度)都要和国际接轨,畜产品能否大量出口,关键取决于其中药物残留量及其相关卫生指标。目前,国际上高度重视动物性食品的安全性,加强了对动物病害、动物性食品药物残留的检测,严控药物、添加剂的使用。在国内,消费者对动物食品的安全性也越来越关注,政府已采取了一系列政策措施,以保障动物性食品的安全性。

本书作者从 1998 年起,就开始对生产安全优质猪肉的相关技术进行研究,在完成云南省“九五”科技攻关计划项目“以天然植物有效成分为主体的新型饲料添加剂的研制与开发”(95A3-4)的基础上,开展了“安全优质猪肉及制品产业化开发的关键技术研究”(云南省“十五”科技攻关计划,2001NG40)。研究与安全优质猪肉的生产实际密切结合,取得了丰硕成果,产生了巨大的经济效益。为了加快研究成果的推广应用,规范安全优质猪肉的生产,作

者特编写出版了本手册。

《安全优质猪肉生产手册》的主要内容有:猪场的建设与环境控制、生产安全优质猪肉的猪种与杂交组合、猪的营养、安全优质猪的饲养管理、安全优质生猪生产投入品的质量安全、猪场生产技术管理规程、猪场的防疫与疫病防治、安全优质猪肉的管理与 HACCP 控制体系、安全优质猪肉产品生产加工过程中的品质管理、安全优质猪肉标准和生产技术操作规程。

本书在理论上反映了养猪科学的最新研究进展,总结了安全优质生猪生产的实践经验,注重读者对生产实用性和实践技能的需要,体现了安全猪肉生产技术的社会要求,有科学性、先进性、实用性与系统性相结合的特点。本书的出版将对云南省乃至我国的安全优质猪肉生产起到重要推动作用。

云南省农业厅副厅长:

云南省畜牧局局长:



猪分割肉图谱



月亮骨 (Blade Cartilage)

主要包括肩胛软骨、部分颈背肌肉。

分割方法：沿肩胛骨（扇骨）的骨端划刀，使软骨两侧带一层红肉，即为月亮骨。

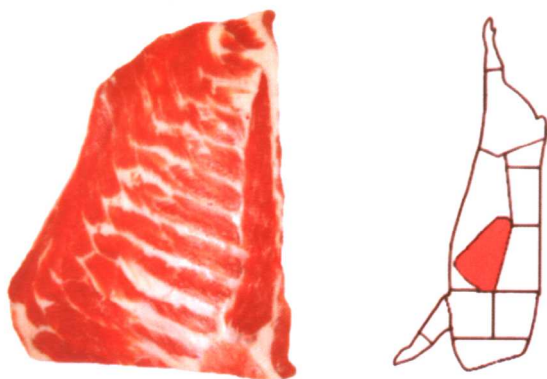


千斤软骨 (Tibia Cartilage)

主要包括髌软骨、部分臀肉。

分割方法：先将千斤骨在骨与骨膜之间划开，用力拉开千斤骨，使软骨与千斤骨脱离，剔开软骨四周后腰肉，即为千斤软骨。

猪分割肉图谱



肋排 (Spare Ribs)

俗称排骨，主要包括肋条骨、肋软骨和肋间肌。

分割方法：先从肋骨与脊椎连接处锯开，再沿肋条剔下整个排骨即为肋排。



前肘 (Fore Hock)

俗称前蹄膀，主要包括前肢骨、尺骨、桡骨、前腱肉。

分割方法：将胸口皮向里压一下，使锯锋对准前肘窝部位（肘关节上端），垂直锯开即为前肘。

猪分割肉图谱



大排肌肉 (loin)

俗称Ⅲ号肉，学名通脊肉，即背最长肌。

分割方法：先将半胴体从第5~6肋间垂直于背中线锯断，再从最末腰椎处垂直锯断，然后将中躯的背最长肌沿脊椎骨方向，逐个剥离胸、腰椎、部分荐椎，所得净肉即为大排肌肉。



后腿肌肉 (Pork Leg)

俗称Ⅳ号肉，学名臀腿肉，主要包括臀肌、半腱肌和半膜肌。

分割方法：从最末腰椎处垂直于胴体锯下的臀腿部为胴体后躯，再从后躯上切下后肘，然后去皮、骨、脂所得净肉即为后腿肌肉。

猪分割肉图谱



颈背肌肉 (Picnic Butt)

俗称Ⅰ号肉，学名肩胛肉，主要包括斜方肌和背阔肌。

分割方法：从5~6肋间垂直于背中线锯下胴体前躯，切去颊部肉和前肘，然后在肩关节处平行于胴体将前躯锯开，上半部去皮、骨、脂所得净肉即为颈背肌肉。



前腿肌肉 (Picnic Shoulder)

俗称Ⅱ号肉，学名前肩肉，主要包括臂头肌、冈上肌、冈下肌和大小圆肌。

分割方法：胴体前躯切去颊部肉和前肘，于肩关节处平行于胴体锯开，下半部去皮、骨、脂所得净肉即为前腿肌肉。

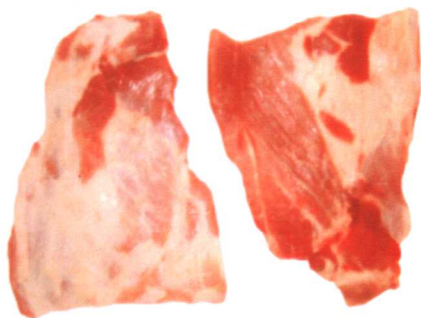
猪分割肉图谱



带肉寸骨 (Fibula Muscle)

主要包括腓骨、部分后腱肉。

分割方法：先划开后肘，将胫骨上的肉剔净，腓骨2/3骨杆上保留内环腱肉，1/3骨杆裸露出来，用刀将腓骨从胫骨上端剔开，向外侧一掰，即为寸骨。



瘦三线 (Brisket Muscle)

俗称胸口肉，又叫II号肉叶子，学名胸斜方肌。

分割方法：在修前腿肌肉时，须先用刀修去超厚肥脂，再修去毛污、血污、血伤部分，沿肌间缝剔开胸口肉，刀贴肌肉根部划开，即为瘦三线。

猪分割肉图谱



后腰肉 (Waist Rump)

主要包括臀中肌、臀深肌、股阔筋膜张肌、股二头肌。

分割方法：取臀肉、膝圆后剩下的一块肉，修去肌膜表面脂肪及散碎肉，即为后腰肉。



棒骨 (Leg Bone)

主要包括股骨、部分股四头肌及半腱肌。

分割方法：先从后腿肌肉内侧的肌间缝处左右两刀划开，使股骨显露2/3骨面，再用刀将膝关节锯断面处骨端连接的筋腱割断，用力拉下股骨，割断下端骨肉连接处，即为棒骨。

猪分割肉图谱



前排 (Pre-ribs)

俗称胸排，主要包括胸肋间外肌、胸肋间内肌、胸骨、4~5根胸肋骨、胸椎、胸椎棘突。

分割方法：贴近胸椎骨棘突骨面划开，再从胸软骨处下刀，使胸肋骨与前腿肌肉沿白衣膜平刀划开，去淋巴、血污、护心油后，再贴近胸椎与胸椎棘突的骨窝处平整划下颈背肌肉即是前排。

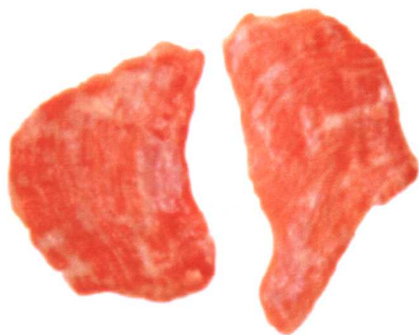


肉脊骨 (Back Bones)

俗称大排骨，主要包括腰椎、部分胸、荐椎，部分肋骨及少量大排肌肉。

分割方法：刀贴近椎骨和肋骨内侧划去大排肌肉，同时骨面均匀保留一层肌肉，即为肉脊骨。

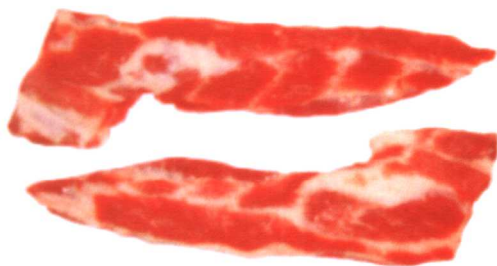
猪分割肉图谱



肉清 (Mandible Muscle)

主要包括胸下颌肌。

分割方法:修去腺体及脂肪,沿胸下颌肌的肌肉四周划刀,将肌肉与颈髁分离,即为肉清。



软肋 (Cartilage Ribs)

主要包括肋软骨和部分肋腹直肌。

分割方法:在肋排基础上,锯下软骨部分,即为软肋。

猪分割肉图谱



颈骨 (Neck Bones)

俗称锁骨，主要包括寰椎、颈椎、颈腱肉。

分割方法：锯锋对准第一节胸肋骨前颈窝处，沿颈椎末端垂直开割，即为颈骨。

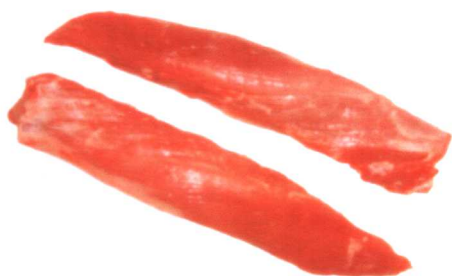


尾骨 (Tail Bones)

主要包括尾椎、荐椎、部分后腰肉。

分割方法：先用刀剔开荐髂关节，再沿椎体骨的突出平面划开，贴近荐椎、尾椎划开肌肉，去脂后即为尾骨。

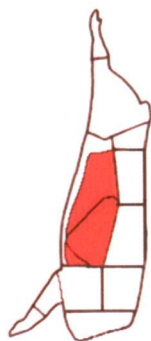
猪分割肉图谱



小里脊 (Tenderloin)

俗称V号肉，即腰大肌。

分割方法：先去除肾脂肪，再平行于脊椎骨方向将腰大肌剥离，然后于髋骨前沿处切断即为小里脊。



肋腹肉 (Belly)

俗称五花肉，主要包括腹斜肌和肋间肌。

分割方法：先从肋骨与脊椎连接处锯下大排，再沿肋条方向剔出整个排骨，剩下的带皮肥瘦相间肉即为肋腹肉。

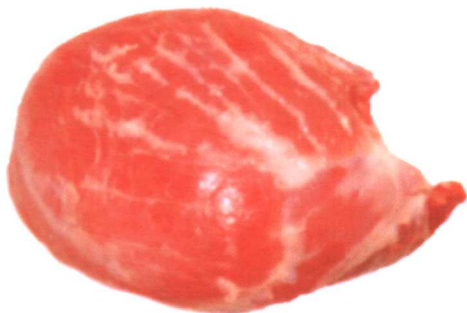
猪分割肉图谱



臀肉 (Topside Ham)

主要包括半膜肌、内收肌、股薄肌。

分割方法：用刀划开臀部的两条主要肌间缝，修去肌膜表面脂肪，即为臀肉。



膝圆 (Knuckle)

主要包括股四头肌。

分割方法：取臀肉后，可见一块椭圆形肉块，该肉块位于股骨内侧，修去肌膜表面脂肪，即为完整的膝圆肉。