

DB50

重 庆 市 地 方 标 准

DB50/T 1768—2024

发毛肚加工技术规范

2024 - 12 - 17 发布

2025 - 03 - 17 实施



前 言

本文件按照 GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第 1 部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由重庆市巴南区农业农村委员会提出。

本文件由重庆市农业农村委员会归口并组织实施。

本文件起草单位：重庆市巴南区农业农村委员会、重庆市畜牧技术推广总站、重庆市巴南区动物疫病预防控制中心、重庆市巴南区农产品质量安全中心、重庆市畜牧业协会、重庆三峡学院、重庆市农产品加工业协会、重庆市火锅产业协会、重庆市动物疫病预防控制中心、重庆市农业学校、重庆市合川区畜牧站、丰都县畜牧技术服务推广中心、彭水苗族土家族自治县动物疫病预防控制中心、彭水苗族土家族自治县畜牧发展中心、重庆市江津区农业农村委员会、忠县动物卫生监督所、城口县农业综合行政执法支队、奉节县农业综合行政执法支队、重庆莎公主食品有限公司、重庆翔翔食品加工有限公司、重庆德庄农产品开发有限公司。

本文件主要起草人：左川、尹权为、吴梅、邵东东、张春兰、徐斌、车嘉陵、杨艳、何琴、张科、朱燕、曾令涛、董春霞、肖颖、蒋勇、潘晓、周丽萍、石海桥、邓小龙、王天波、周德伟、刘俊玮、刘兴玲、邓维亮、肖国生、田友明、胡兰银、袁昌定、邓爱龙、陈国华、甘业、周亚、李乾惠、李德建、李俊。





发毛肚加工技术规范

1 范围

本文件规定了发毛肚加工技术的基本要求、加工流程、储存、档案管理的要求。
本文件适用于发毛肚的加工。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB 1886.20 食品安全国家标准 食品添加剂 氢氧化钠
GB 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品
GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 5749 生活饮用水卫生标准
GB 12694 食品安全国家标准 畜禽屠宰加工卫生规范
GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB/T 29372 食用农产品保鲜贮藏管理规范

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

发毛肚 puffy beef omasum

以检验合格的干毛肚、盐渍毛肚、冻毛肚等为原料，经预处理、煮制、涨发等加工过程制成的毛肚。

4 基本要求

- 4.1 干毛肚、盐渍毛肚、冻毛肚应符合 GB 2707 的规定。
- 4.2 氢氧化钠应符合 GB 1886.20 的规定。
- 4.3 木瓜蛋白酶应符合 GB 2760 的规定。
- 4.4 水质应符合 GB 5749 的规定。
- 4.5 发毛肚加工过程应符合 GB 12694 和 GB 14881 的规定。

5 加工流程

5.1 原料检查

包装完整，内容物无腐烂、霉变、异味。

5.2 预处理

冻毛肚解冻，盐渍毛肚清除盐分，清水冲洗，剥离叶片、底板。

5.3 煮制

5.3.1 将预处理后的原料放入 75 °C 的水中，原料与水的比例 1: 4 ~ 1: 6 为宜。

5.3.2 煮制水温 75 °C ~ 80 °C、时间 15 min ~ 25 min，捞出、沥水，冷却至常温。

5.4 涨发

5.4.1 碱发法

5.4.1.1 碱水配制

将氢氧化钠和饮用水按照 1:1 的质量比溶解，冷却至常温；再用饮用水稀释成 1‰ ~ 2‰ 的碱水。

5.4.1.2 碱发

将原料与碱水按 1:8 的比例涨发 4 h ~ 5 h，期间每隔 1 h 充分搅拌。

5.4.1.3 漂洗

去除碱水，加饮用水至原水位，浸泡 1 h ~ 2 h，期间搅拌 1 次。重复 2 ~ 3 次至漂洗水 pH 为 10.5 ~ 11.5 捞出、沥干。

5.4.2 生物酶发法

5.4.2.1 酶溶液配制

将酶活为 20 万单位或 80 万单位的木瓜蛋白酶和饮用水溶解，配制成 1.5% 的酶溶液。

5.4.2.2 酶发

将原料与酶活为 20 万单位的木瓜蛋白酶酶液按照 1 : 2 的比例混合，或与酶活为 80 万单位的木瓜蛋白酶酶液按照 1 : 5 的比例混合，常温下涨发 15 min ~ 30 min，捞出、清洗、沥干。

5.5 分装

叶片切割后，加入 40% ~ 50% 的饮用水装袋。

6 储存

6.1 应在 0 °C ~ 5 °C 冷藏或 -18 °C 冷冻储存并符合 GB/T 29372 的规定。

6.2 冷藏保存期不超过 90 d，冷冻保存期不超过 180 d。

7 档案管理

7.1 包括但不限于产地、规格、数量和去向记录。

7.2 每批次应留样封存。

7.3 档案保存时间应不少于 2 年。

