



中华人民共和国国家标准

GB/T 18654.9—2008
代替 GB/T 18654.9—2002

养殖鱼类种质检验 第9部分：含肉率测定

Inspection of germplasm for cultured fishes—
Part 9:Determination of flesh percentage

2008-07-31发布

2008-11-01实施

中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局
中国国家标准化管理委员会 发布

前　　言

GB/T 18654《养殖鱼类种质检验》分为下列部分：

- 第 1 部分：检验规则；
- 第 2 部分：抽样方法；
- 第 3 部分：性状测定；
- 第 4 部分：年龄与生长的测定；
- 第 5 部分：食性分析；
- 第 6 部分：繁殖性能的测定；
- 第 7 部分：生态特性分析；
- 第 8 部分：耗氧率与临界窒息点的测定；
- 第 9 部分：含肉率测定；
- 第 10 部分：肌肉营养成分的测定；
- 第 11 部分：肌肉中主要氨基酸含量的测定；
- 第 12 部分：染色体组型分析；
- 第 13 部分：同工酶电泳分析；
- 第 14 部分：DNA 含量的测定；
- 第 15 部分：RAPD 分析；
-

本部分为 GB/T 18654 的第 9 部分。

本部分代替 GB/T 18654.9—2002《养殖鱼类种质检验 第 9 部分：含肉率测定》。

本部分与 GB/T 18654.9—2002 相比主要变化如下：

- 删去第 3 章“术语和定义”；
- 样品抽样数由“5~7 尾”改为“不少于 10 尾”，“同一规格、性未成熟”个体改为“达到商品规格”个体；
- 标签标明里“样品特性”改为“样品规格”；
- 删除第 6 章“样品处理”，将其内容并入“测定方法”章；
- 修改测定方法，将原标准中“鱼肉重”为熟鱼肉重改为用减量法所得的生鱼肉重；
- 修改含肉率平均值计算公式，增加标准差计算公式。

本部分由中华人民共和国农业部提出。

本部分由全国水产标准化技术委员会淡水养殖分技术委员会归口。

本部分起草单位：中国水产科学院长江水产研究所。

本部分主要起草人：周瑞琼、方耀林、邹世平。

本部分所代替标准的历次版本发布情况为：

- GB/T 18654.9—2002。

养殖鱼类种质检验

第9部分：含肉率测定

1 范围

GB/T 18654 的本部分规定了测定鱼类含肉率的仪器与设备、取样、试样处理、测定程序与测定结果的计算。

本部分适用于鱼类含肉率的测定。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过 GB/T 18654 的本部分的引用而成为本部分的条款。凡是注日期的引用文件，其随后所有的修改单(不包括勘误的内容)或修订版均不适用于本部分，然而，鼓励根据本部分达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件，其最新版本适用于本部分。

GB/T 18654.2 养殖鱼类种质检验 第2部分：抽样方法

GB/T 18654.3 养殖鱼类种质检验 第3部分：性状测定

3 仪器与设备

3.1 鱼类解剖用具。

3.2 蒸锅。

3.3 天平或电子秤：感量为 0.1 g。

4 取样

4.1 样品取样

按 GB/T 18654.2 规定随机抽取不少于 10 尾达到商品规格的同龄个体作为样品。

4.2 取样时间(季节)

一般为生长季节后期。

4.3 样品报告单

抽取样品时应填写样品报告单，内容包括：

- a) 鱼类名称；
- b) 生产场名；
- c) 鱼的年龄；
- d) 取样地点(池塘或网箱编号)；
- e) 样品数量；
- f) 样品编号；
- g) 取样日期(年、月、日)；
- h) 备注(填写取样时的异常情况、影响取样的环境及饲料使用情况等)；
- i) 取样人签名；
- j) 被取样单位负责人签名。

4.4 封条与标签

样品送到实验室前应用聚乙烯塑料袋包装，贴上封条与标签，封条需双方签名，标签上标明以下

內容：

- a) 样品名称；
 - b) 取样地点(池塘或网箱编号)；
 - c) 取样日期；
 - d) 样品编号；
 - e) 样品规格。

4.5 样品的运输与贮存

样品取定后尽快送实验室；运输时间较长时，样品鱼应冷藏或加冰保鲜，样品到实验室后应尽快处理，或置于 $0\text{ }^{\circ}\text{C}\sim 4\text{ }^{\circ}\text{C}$ 冰箱中作短暂贮存，不得影响分析结果。

5 测定方法

按 GB/T 18654.3 的方法称量样品体重和测量全长、体长, 去除样品鱼鳞片、内脏、鳃、皮、血液后称重即为净重(W_1), 之后放在蒸锅内隔水蒸至肉与骨骼能完全分离, 取出稍冷后去除肌肉等可食部分, 洗净骨骼和鳍条, 滤纸吸干后称重, 净重(W_1)减去骨骼重即为鱼肉重(W_2)。

6 计算方法

含肉率按式(1)计算。

式中：

R——含肉率，%；

W_2 ——鱼肉重,单位为克(g);

W_1 ——净重, 单位为克(g)。

测定结果以样品含肉率的平均值(\bar{R})和标准差(δ)表示。平均值按式(2)计算。

式中：

\bar{R} ——样品平均含肉率，%；

n ——检测样品的总尾数；

R_i ——第 i 尾鱼实测含肉率，%。

标准差按式(3)计算。

式中：

δ ——标准差；

n ——检测样品的总尾数；

R_i ——第 i 尾鱼实测含肉率, %;

\bar{R} ——样品平均含肉率，%。

中华人民共和国

国家 标 准

养殖鱼类种质检验

第9部分：含肉率测定

GB/T 18654.9—2008

*

中国标准出版社出版发行
北京复兴门外三里河北街16号

邮政编码：100045

网址 www.spc.net.cn

电话：68523946 68517548

中国标准出版社秦皇岛印刷厂印刷

各地新华书店经销

*

开本 880×1230 1/16 印张 0.5 字数 6 千字

2008年9月第一版 2008年9月第一次印刷

*

书号：155066·1-33956 定价 10.00 元

如有印装差错 由本社发行中心调换

版权专有 侵权必究

举报电话：(010)68533533



GB/T 18654.9-2008