جمهوری اسلامی ایران

موسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران

شمارهٔ استاندارد ایران

3837

درجه‌بندی گوشت مرغ

چاپ اول

مرداد ماه 1375

موسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران

موسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران تنها سازمانی است در ایران که بر طبق قانون میتواند استاندارد رسمی فرآوردهها را تعیین و تدوین و اجرای آنها را با کسب موافقت شورایعالی استاندارد

اجباری اعلام نماید. وظایف و هدفهای موسسه عبارتست از:
(تعیین، تدوین و نشر استانداردهای ملی – انجام تحقیقات بمنظور تدوین استاندارد بالا بردن کیفیت کالاهای داخلی، کمک به بهبود روشهای تولید و افزایش کارائی صنایع در جهت خودکفائی کشور – ترویج استانداردهای ملی – نظارت بر اجرای استانداردهای اجباری – کنترل کیفی کالاهای صادراتی مشمول استانداردهای اجباری و جلوگیری از صدور کالاهای نامرغوب بمنظور فراهم نمودن امکانات رقابت با کالاهای مشابه خارجی و حفظ بازارهای بین المللی کنترل کیفی کالاهای وارداتی مشمول استاندارد اجباری بمنظور حمایت از مصرف کنندگان و تولیدکنندگان داخلی و جلوگیری از ورود کالاهای نامرغوب خارجی راهنمائی علمی و فنی تولیدکنندگان، توزیع کنندگان و مصرف کنندگان – مطالعه و تحقیق درباره روشهای تولید، نگهداری، بسته بندی و ترابری کالاهای مختلف – ترویج سیستم متریک و کالیبراسیون وسایل سنجش – آزمایش و تطبیق نمونه کالاها با استانداردهای مربوط، اعلام مشخصات و اظهارنظر مقایسه ای و صدور گواهینامه های لازم).
موسسه استاندارد از اعضاء سازمان بین المللی استاندارد میباشد و لذا در اجرای وظایف خود هم از آخرین پیشرفتهای علمی و فنی و صنعتی جهان

استفاده مینماید و هم شرایط کلی و نیازمندیهای خاص کشور را مورد توجه قرار میدهد.
اجرای استانداردهای ملی ایران بنفع تمام مردم و اقتصاد کشور است و باعث افزایش صادرات و فروش داخلی و تأمین ایمنی و بهداشت مصرف کنندگان و صرفه جوئی در وقت و هزینهها و در نتیجه موجب افزایش درآمد ملی و رفاه عمومی و کاهش قیمتها میشود.

کمیسیون استاندارد درجه‌بندی گوشت مرغ

رئیس

آگه – علی اکبر	دکترای علوم	مشاور موسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران

اعضاء

افشار – کامران	دکترای دامپزشکی	سازمان دامپزشکی کشور
حسن زاده – عباس	لیسانس مهندسی کشاورزی	وزارت جهاد سازندگی , معاونت امور دام
زمانی – عباس	دکترای تغذیه	موسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران
سدهی اصفهانی – منصوره	دکترای دامپزشکی	موسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران

علائی سرشاد - بهروز	لیسانس مهندسی کشاورزی	انجمن تولید کنندگان جوجه یکروزه
فرزام - اکرم	دکترای دامپزشکی	سازمان دامپزشکی کشور
فروتن - درهالصدف	لیسانس ادبیات و زبان های خارجی	مرکز توسعه صادرات ایران
محمودی - حمید	لیسانس مهندسی کشاورزی	وزارت جهاد سازندگی , معاونت امور دام
مستجابی_ ابراهیم	دکترای دامپزشکی	سازمان دامپزشکی کشور
مهدوی شهری- حسین	دکترای دامپزشکی	سازمان دامپزشکی کشور
نظری نیا -عبدالله	دکترای دامپزشکی	وزارت بهداشت , درمان و آموزش پزشکی
نوروزی زاده- حمیرا	لیسانس مهندسی صنایع	موسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران
یوسفیان -منیژه	دکترای دامپزشکی	سازمان دامپزشکی کشور

دبیر

نوروزی -سعید	دکترای دامپزشکی	موسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران

فهرست مطالب

درجه بندی گوشت مرغ

مقدمه

هدف

دامنه کاربرد
تعاریف و اصطلاحات
طبقه بندی
درجه بندی

بسمه تعالی

پیشگفتار

استاندارد درجه بندی گوشت مرغ که بوسیله کمیسیون فنی مربوطه تهیه و تدوین شده و در یکصد و هفتاد و ششمین اجلاس کمیته ملی استاندارد کشاورزی و غذایی مورخ 74/12/19 مورد تصویب قرار گرفته , اینک باستناد بند 1 ماده 3 قانون اصلاحی قوانین و مقررات موسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران مصوب بهمن ماه 1371 بعنوان استاندارد رسمی ایران منتشر میگردد.

برای حفظ همگامی و هماهنگی با پیشرفتهای ملی و جهانی در زمینه صنایع و علوم , استانداردهای ایران در مواقع لزوم مورد تجدید نظر قرار خواهند گرفت و هر گونه پیشنهادی که برای اصلاح یا تکمیل این استانداردها برسد در هنگام تجدید نظر در کمیسیون فنی مربوط مورد توجه واقع خواهد شد.

بنابراین برای مراجعه به استانداردهای ایران باید همواره از آخرین چاپ و تجدید نظر آنها استفاده نمود.

در تهیه و تدوین این استاندارد سعی شده است که ضمن توجه به شرایط موجود و نیازهای جامعه حتی المقدور بین این استاندارد و استاندارد کشورهای صنعتی و پیشرفته هماهنگی ایجاد شود.

لذا با بررسی امکانات و مهارتهای موجود و اجرای آزمایشهای لازم این استاندارد با استفاده از منابع زیر تهیه گردیده است:

1 - استاندارد ملی ایران بشماره 1711 - مسیر کشتار و بازرسی بهداشتی طیور (قبل از کشتار و بعد از کشتار) 1356 - چاپ اول .

2 - استاندارد ملی ایران بشماره 3834 استاندارد کشتار طیور.

3 - استاندارد ملی ایران بشماره 3835 استاندارد دسته بندی و نشانه گذاری گوشت طیور.

4 - استاندارد ملی ایران بشماره 3836 استاندارد نگهداری, پخش و عرضه گوشت طیور.

5 - استاندارد ملی ایران بشماره 284 - ویژگی های گوشت مرغ و خروس کشته آماده طبخ - 1354 - چاپ دوم , تجدید نظر اول.

6 - استاندارد ملی ایران بشماره 692 - روش نگهداری مواد خوراکی در سردخانه - 1364 - چاپ سوم.

7 - زهری , مرادعلی - اصول پرورش طیور - 1374 - چاپ دهم - انتشارات دانشگاه تهران

8 - ضوابط بهداشتی پرورش طیور - 1361 - انتشارات سازمان دامپزشکی کشور.

9 - زهری , مرادعلی - پرورش طیور گوشتی -
1374 - چاپ نهم - انتشارات دانشگاه تهران .

درجه بندی گوشت مرغ [1]

0 - مقدمه

گوشت مرغ از دیدگاه خوراک انسان دارای ارزش فراوان است و سرچشمه بسیار خوبی از دید پروتئین , آهن و فسفر میباشد . گوارش آن آسان بوده و نسبت به گوشت دام های دیگر آسان تر است , پختن گوشت مرغ ساده و پس از پختن نرم تر و خوشمزهتر از گوشت دام های دیگر میباشد. بنابراین درجه بندی گوشت مرغ از دید ارزش خوراکی و اقتصادی دارای اهمیت فراوان می باشد . براین پایه به نگارش این استاندارد پرداخته شده است .

1 - هدف

هدف از تدوین این استاندارد , طبقه بندی و درجه بندی گوشت بسته بندی شده مرغ تولیدی در کشور می باشد.

2 - دامنه کاربرد

این استاندارد درباره گوشت بسته بندی شده مرغ تازه خنک شده بصورت لاشه کامل که در کشتارگاه های مجاز به روش صنعتی و با رعایت کامل مقررات شرعی و فنی بهداشتی کشتار و پس از احراز و تائید سلامت بسته بندی شده است و بصورت مستقیم و یا در صنایع خوراکی تبدیلی برای خوراک انسان تولید و

در کشور عرضه, مصرف و یا صادر می شود کاربرد دارد.

3 - تعاریف و اصطلاحات

در این استاندارد واژه ها و اصطلاحات با تعاریف زیر بکار برده می شوند :

3-1- طبقه بندی [2] :عبارتست از دسته بندی گوشت مرغ تازه خنک شده بصورت لاشه کامل , بیشتر برپایه سن و وزن آن .

3-2- درجه بندی : عبارتست از دسته بندی گوشت مرغ تازه خنک شده بصورت لاشه کامل , بر پایه ویژگیهای ظاهری آن .

3-3- لاشه کامل : عبارتست از بدن مرغ و یا خروس کشتار شده بدون سر , پا , پر و اندام های درونی آن .

3-4- ویژگی های ظاهری لاشه کامل : عبارتست از ویژگی های فیزیکی لاشه مانند رنگ پوست , سلامت پوست , رنگ گوشت , وضع رشد ماهیچه ها , چربی , زاویه سینه , استخوان سینه , سلامت بافت های بدن و کوفتگی .

3-5- گوشت مرغ تازه خنک شده : به گوشت مرغی گفته میشود که :

- کشتار , بسته بندی و نشانه گذاری آن به روش فنی بهداشتی و برابر استانداردهای ملی ایران [3] انجام گرفته باشد .
- بیش از 3 روز از کشتار آن نگذشته باشد .
- پس از کشتار دمای آن به 1-2 درجه سلسیوس کاهش داده شده باشد .

- تا هنگام مصرف در دمای 1-2 درجه سلسیوس نگهداری شده باشد .

3-6- زاویه سینه : زاویه ای است که از بهم رسیدن ماهیچه های سینه در دو سو در ستیغ [4] استخوان سینه تشکیل میشود .

3-7- کشتار صنعتی مرغ و خروس : عبارتست از کشتار مرغ و خروس زنده به روش شرعی , در کشتارگاه صنعتی به شمار حداقل 500 مرغ و خروس زنده در ساعت , همراه با انجام و تداوم دیگر مراحل و کارهای کشتار با بکارگیری تجهیزات فنی و صنعتی .

3-8- کشتارگاه صنعتی مرغ و خروس : مکان مجهز بهداشتی مجازی است که در آن کشتار صنعتی مرغ و خروس برابر مقررات شرعی و فنی بهداشتی انجام می گیرد .

4 - طبقه بندی

طبقه بندی گوشت مرغ تازه خنک شده که پس از احراز و تائید سلامت آن بسته بندی شده است بشرح زیر می باشد:

4-1- گوشت جوجه کبابی : به لاشه کامل جوجه گوشتی از هر دو جنس مرغ و یا خروس گفته میشود که سن آن نزدیک به 6 هفته و وزن خالص لاشه کامل آن بسته به نژادهای گوناگون نزدیک به 800 - 1000 گرم باشد . پوست بدن نازک و ظریف و قابل انعطاف , ماهیچه ها ظریف و دارای رشد خوب , رنگ گوشت سفید مایل به زرد , نرم , لطیف و کم چربی , استخوان

سینه غضروفی و کاملا قابل انعطاف است و برای کباب کردن بکار می رود.

4-2- گوشت مرغ گوشتی : به لاشه کامل مرغ و یا خروسی گفته می شود که سن آن نزدیک به 7-8 هفته و وزن خالص لاشه کامل آن بسته به نژادهای گوناگون نزدیک به 1000 - 1800 گرم باشد . پوست بدن نرم و کمی قابل انعطاف, ماهیچه ها دارای رشد کامل, رنگ گوشت آن کمی تیره تر از گوشت جوجه کبابی, نرم و دارای مقداری چربی است . استخوان سینه کاملا استخوانی نشده و نیمه غضروفی و قابل انعطاف است و برای پختن و سرخ کردن بکار می رود .

یادآوری - گوشت جوجه کبابی (ردیف 4-1) و گوشت مرغ گوشتی (ردیف 4-2) بهتر است به مصرف مستقیم خوراک انسان رسانیده شود .

4-3- گوشت مرغ تخمگذار : به لاشه کامل مرغی گفته می شود که پس از پایان دوره تولید کشتار شده و وزن خالص لاشه کامل آن بسته به نژادهای گوناگون 1000 - 1600 گرم باشد . پوست بدن ضخیم و خشن , رنگ گوشت آن تیره تر از گوشت مرغ گوشتی , سفت , استخوان سینه کاملا استخوانی و سخت است .

4-4- گوشت مرغ مادر تخمگذار : به لاشه کامل مرغی تخمگذاری گفته می شود که پس از پایان دوره تولید کشتار شده و وزن خالص لاشه کامل آن بسته به نژادهای گوناگون نزدیک به 2000 گرم باشد .

پوست بدن ضخیم ، رنگ گوشت تیره تر از گوشت مرغ گوشتی , سفت و استخوان سینه کاملا استخوانی و سخت است .

4-5- گوشت مرغ و خروس مادر گوشتی : به لاشه کامل مرغ و یا خروسی گفته می شود که پس از پایان دوره تولید کشتار شده و وزن خالص لاشه کامل آن بسته به نژادهای گوناگون 2000 - 3500 گرم باشد . پوست بدن خیلی ضخیم , رنگ گوشت کمی تیره تر از گوشت مرغ گوشتی , سفت و چرب, استخوان سینه کاملا استخوانی , درشت و سخت است .

یادآوری - گوشت مرغ تخمگذار (ردیف 4-3) و گوشت مرغ مادر تخمگذار (ردیف 4-4) و گوشت مرغ و خروس مادر گوشتی (ردیف 4-5) بهتر است به مصرف صنایع خوراکی تبدیلی برای خوراک انسان رسانیده شود .

5 - درجه بندی

گوشت مرغ تازه خنک شدهای مشمول درجه بندی می شود که در لاشه کامل آن شکل بدن طبیعی , استخوانها سالم و بدون شکستگی , جای بریدن پاها درست از مفصل زانو و مقعد آن بطور کامل با بورس فابرسیوس برداشته شده باشد . درجه بندی گوشت مرغ تازه خنک شده که پس از احراز و تائید سلامت بسته بندی شده است با درنظر گرفتن عوامل موثر در درجه بندی , بشرح جدول زیر می باشد :

" جدول درجه بندی گوشت مرغ تازه خنك وبسته بندی شده بصورت لاشه کامل

ردیف	عوامل مؤثر در درجه بندی	درجه یک	درجه دو
الف	رنگ پوست	سفید مایل به زرد کمرنگ یا کهربائی	سفید مایل به صورتی یا مایل به خاکستری کمرنگ
ب	سلامت پوست	بدون پارگی	با پارگی جزئی
پ	رنگ گوشت	سفید مایل به صورتی	سفید مایل به قرمز یا مایل به خ
ت	وضع رشد ماهیچه ها	ماهیچه ها بطور کاملا هماهنگ و قرینه به نحو کامل رشد کرده است . ماهیچه های سینه وران چاق می‌باشد	ماهیچه ها از رشد نسبتا خوبی ب است
ث	چربی	بدون چربی انباشته شده در بدن است و چربی زیر پوست بسیار ناچیز می باشد .	چربی انباشته شده در بدن بمقد دیده می شود و دارای مقداری چ پوست بدن می باشد .
ج	زاویه سینه	زاویه سینه منفرجه است	زاویه سینه قائمه یا حاده اس
چ	استخوان سینه	در بساوائی ظاهری بدن استخوان سینه قابل لمس نمی باشد .	در بساوائی ظاهری بدن استخو قابل لمس می باشد .
ح	سلامت بافت های بدن و کوفتگی	شکل ظاهری بافت های بدن سالم و بدون آثار کوفتگی و ضرب خوردگی است .	شکل ظاهری بافت های بدن د دارای آثار کوفتگی و ضرب خو می باشد .

یادآوری - درجه بندی‌گوشت مرغ تازه خنك وبسته بندی شده بصورت لاشه کامل تنها دربرگیرنده گوشت وگوشت مرغ گوشتی گفته شده در ردیف های ۴ـ۱و۴ـ۲ این‌استاندارد می باشد.

1-منظور از " گوشت مرغ " در این استاندارد گوشت هر دو جنس مرغ و یا خروس میباشد .

2-" طبقه بندی " گوشت مرغ را می توان هنگامی که لاشه کامل بر روی ریل متحرک است و یا بعد از قرار

گرفتن لاشه کامل در (راکر) و بهرحال پس از انجام
رطوبت گیری , پیش و یا پس از گذاشتن لاشه کامل
در کیسه پلاستیکی انجام داد .
3-استاندارد ملی ایران بشماره 3834 (استاندارد
کشتار طیور) و استاندارد ملی ایران بشماره 3835 (
استاندارد بسته بندی و نشانه گذاری گوشت طیور).
4-منظور برجستگی روی استخوان سینه است .

ISLAMIC REPUBLIC OF IRAN

Institute of Standards and Industrial Research of Iran

ISIRI NUMBER

3837

CLASSIFICATION OF FOWL MEAT

First Edition

July 1996