



# 韩牛

# 出口规格指南



# 目录



---

介绍	韩牛的特点	04
	韩牛胴体分割图	06

---

韩牛部位分割的标准	各部位代码	10
	牛里脊	11
	牛外脊	12
	牛上腰	16
	牛上脑	17
	前腱肉	18
	臀肉	22
	霖肉	24
	牛胸肉	28
	牛腱肉	34
牛肋排	38	

---

牛肉各部位的料理	部位及用途	46
	韩国和各国的料理	48

---

附录	牛肉等级制度	50
	牛肉履历制	56
	HACCP 制度	59

---

---

## 韩牛出口规格指南

发行日 2022年 12月 发行人 国立畜产科学院长 朴凡榮

编辑 赵修贤, 姜善文, 金贤昱, 裴仁善, 薛国焕, 宋东宪, 火文三, 金允奭, 金辰炯

发行处 农村振兴厅国立畜产科学院畜产品利用科 (55365 全罗北道完州郡伊西面Kongjwipatjwi路 1500 Tel 063-238-7000)

设计 Continew Tel 063-245-9313~4 ISBN 978-89-480-7683-7 93520

本《韩牛肉出口规格指南》的内容在写明出处的情况下可以作为自由引用资料, 但未经国立畜牧科学院院长事前同意, 不得擅自转载。

# 韩牛的特点

韩牛有什么特别之处？



Hanwoo

## 大理石纹丰富， 风味出色

大理石纹丰富且分布均匀，口感嫩滑多汁，风味出色

※ 牛外脊的大理石纹脂肪含量：  
(1<sup>++</sup>等级) 22~24%，(1等级) 14~16%

## 科学的生产方式。

- 经过验证的“优秀种公牛”才能被入选。
- 为了实现“精密的饲养管理”，按照饲养标准提供韩牛各生长阶段所需的营养元素。



## 来源安全， 可放心食用。

---

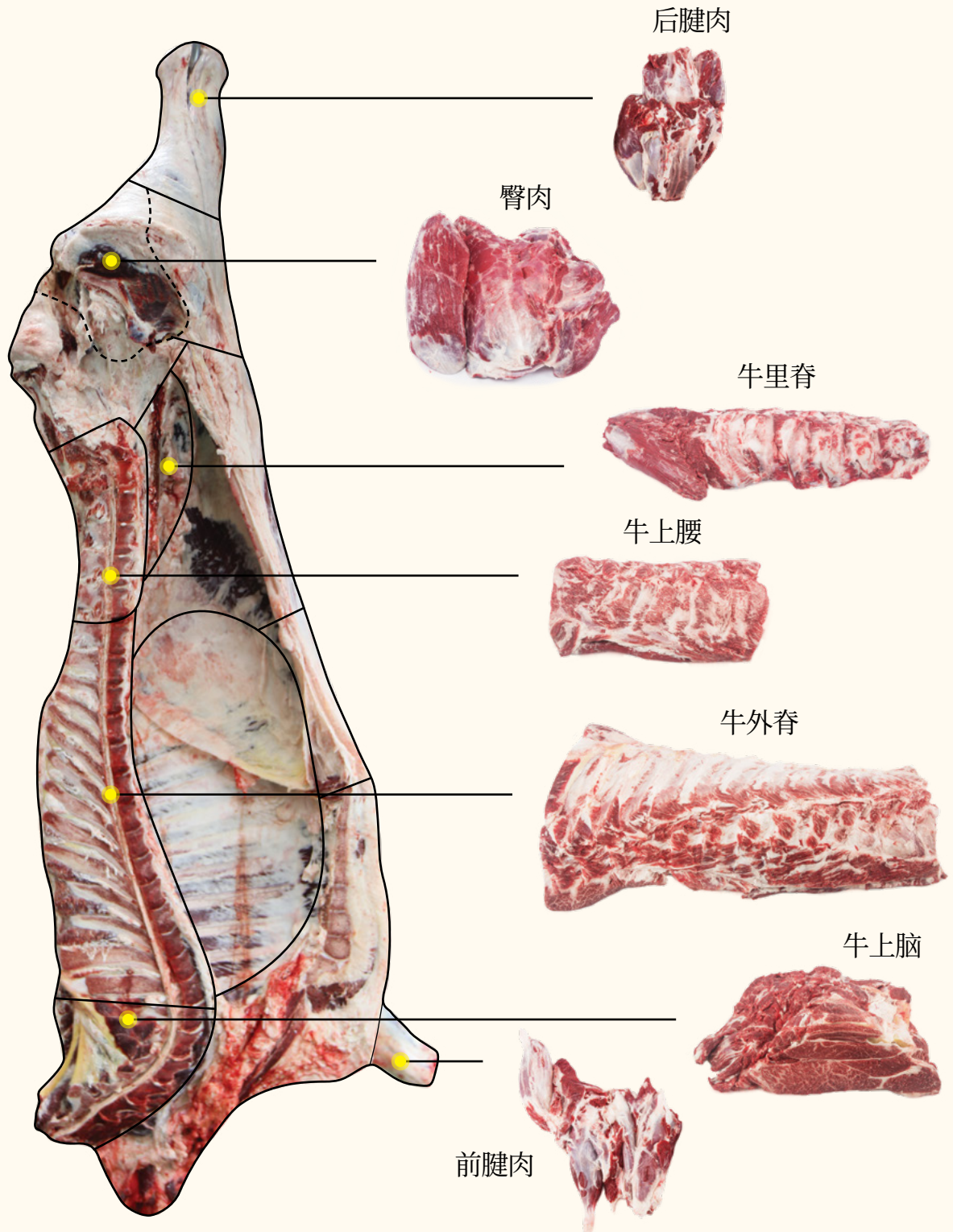
- 为了实现“牛肉履历管理”，给所有牛赋予个体识别码，对从农场到餐桌的全过程进行管理。
- 为了实现“卫生及安全管理”，在生产、加工和流通阶段适用HACCP。

## 高品质有保障。

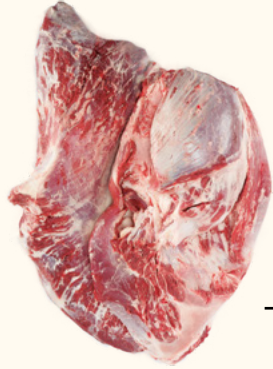
---

采用“畜产品等级判定制度”判定肉牛胴体的精肉量和肉质等级。

# 韩牛胴体分割图



霖肉



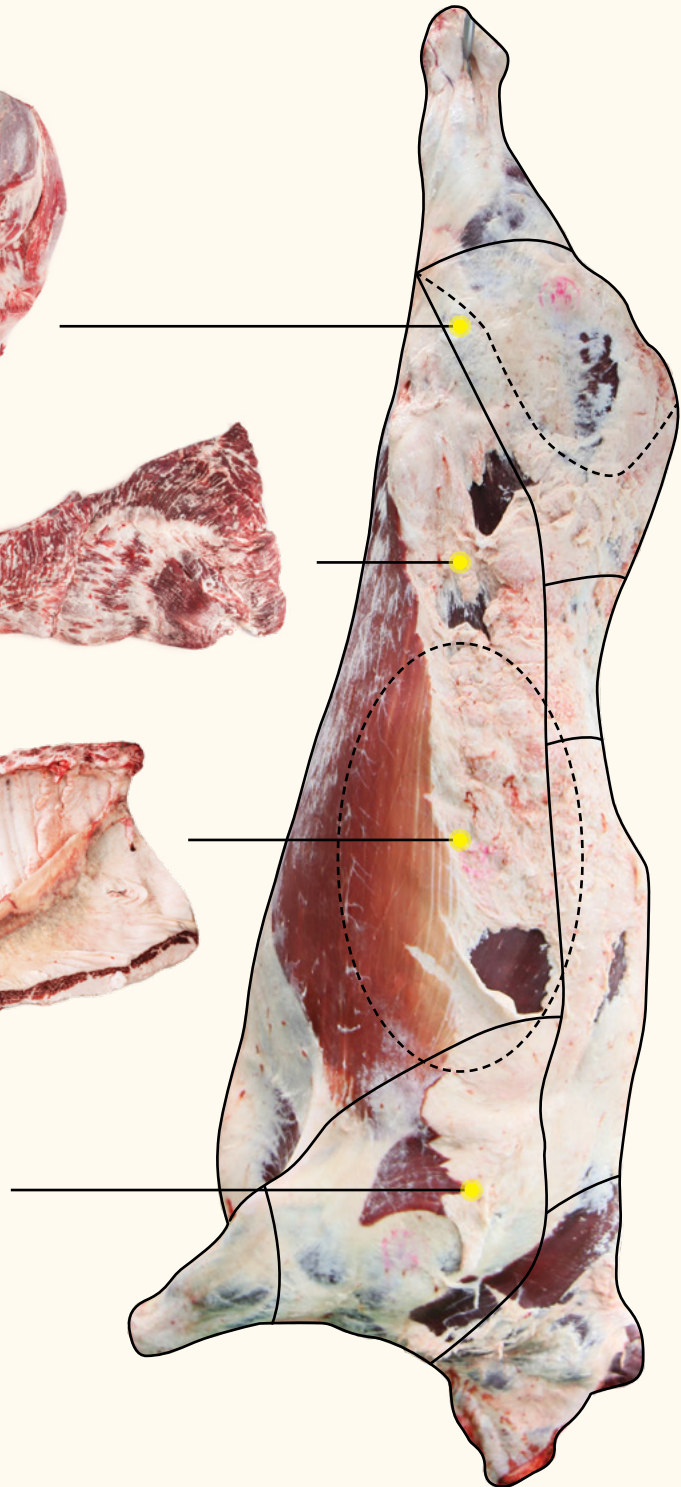
牛胸肉



牛肋排



前腱肉



# 一头百味



一头韩牛  
有100种风味。

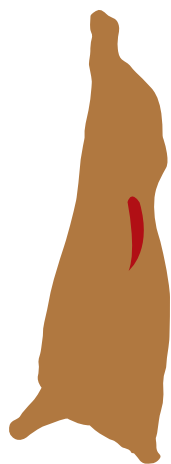


# 牛肉各部位代码

大分割名称	小分割名称	韩文名	代码
牛里脊	牛里脊	-	10
	牛里脊	안심살	10
牛外脊	牛外脊	-	20
	前肋眼肉(1 <sup>st</sup> ~5 <sup>th</sup> )	윗등심살	21
	雪花肋眼肉(6 <sup>th</sup> ~9 <sup>th</sup> )	꽃등심살	22
	后肋眼肉(10 <sup>th</sup> ~13 <sup>th</sup> )	아래등심살	23
	上脑边	살치살	24
	后肋眼肉(6 <sup>th</sup> ~13 <sup>th</sup> )	아래등심살(꽃등심 포함)	25
牛上腰	牛上腰	-	30
	牛上腰	채끝살	30
牛上脑	牛上脑	-	40
	牛上脑	목심살	40
前腱肉	前腱肉	-	50
	肩胛里脊	꾸리살	51
	嫩肩肉	부채살	52
	保乐肩肉	앞다리살	53
	肋部脊肉	갈비덧살	54
	板腱肉	부채덮개살	55
臀肉	臀肉	-	60
	去盖臀肉	우둔살	61
	小米龙	홍두깨살	62
霖肉	霖肉	-	70
	臀腰肉	보섭살	71
	大米龙	설깃살	72
	黄瓜条	설깃머리살	73
	圆霖	도가니살	74
	三角肉	삼각살	75
牛胸肉	牛胸肉	-	80
	前胸肉	양지머리	81
	前胸口肉	차돌박이	82
	胸排	업진살	83
	内裙肉	업진안살	84
	薄裙肉	치마양지	85
	厚裙肉	치마살	86
	牛腩排	앞치마살	87
牛腱肉	牛腱肉	-	90
	前腱肉	앞사태	91
	后腱肉	뒷사태	92
	龟腱	몽치사태	93
	腱子心	아롱사태	94
	金钱腱	상박살	95
牛肋排	牛肋排	-	00
	肩胛小排(1 <sup>st</sup> ~5 <sup>th</sup> )	본갈비	01
	牛小排(6 <sup>th</sup> ~8 <sup>th</sup> )	꽃갈비	02
	短肋肉(9 <sup>th</sup> ~13 <sup>th</sup> )	참갈비	03
	牛肋条	갈비살	04
	胸骨	마구리	05
	护心肉	토시살	06
	外裙肉	안창살	07
	颈肉条	제비추리	08

# 1. 牛里脊 안심

切除腰椎骨内侧的肾脂肪后，沿着和耻骨下部平行的方向切除里脊肉头，然后沿着肋骨和腰椎骨的方向，将臀肌、腰小肌和腰大肌切开并去除脂肪块。



## 牛肉的分割

### 10 牛里脊 안심살

去除和腰椎相连的结缔组织及表面脂肪后进行修整



分离牛上腰和里脊(包括腰椎)



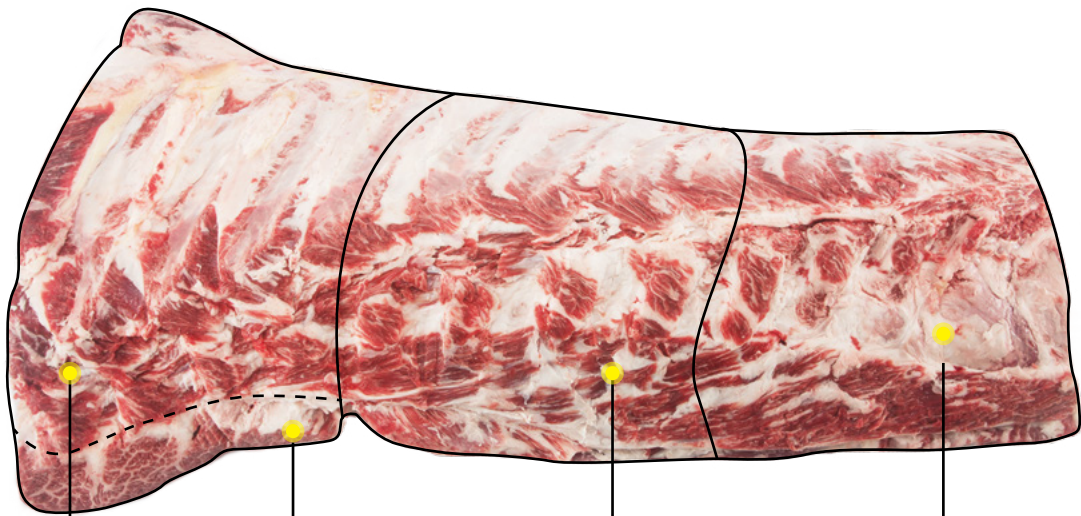
分离牛里脊

## 2. 牛外脊 등심

在胴体最后一根胸椎和第一根腰椎之间呈直线截断，在背最长肌外侧前端5厘米以内沿着和两分体分割中心线平行的方向切开，和牛肋排部位进行分离，然后剔除胸椎和颈椎，在第七颈椎和第一胸椎之间沿着和两分体分割中心线垂直的方向截断。不包括肩胛骨外侧的背阔肌和前腿部位，切除并修整掉大的脂肪块，包括前肋眼肉、雪花肋眼肉、后肋眼肉和上脑边。



从胸椎上分离牛外脊和上脑肉



24  
上脑边



23  
后肋眼肉



21  
前肋眼肉



22  
雪花肋眼肉

### 21 前肋眼肉 윗등심살 (1<sup>st</sup>~5<sup>th</sup>)

在大分割的外脊部位，将第五胸椎和第六胸椎沿着和二分体分割中心线垂直的方向截断，对第一胸椎至第五胸椎的部位进行修整



### 22 雪花肋眼肉 꽃등심살 (6<sup>th</sup>~9<sup>th</sup>)

在大分割的外脊部位，在第五至第六胸椎和第九至第十胸椎之间沿着和二分体分割中心线垂直的方向截断，对第六胸椎至第九胸椎的部位进行修整



### 23 后肋眼肉 (아래등심살 (10<sup>th</sup>~13<sup>th</sup>))

在大分割的外脊部位, 在第九至第十胸椎之间沿着和二分体分割中心线垂直的方向截断, 对第十至第十三胸椎的部位进行修整



### 24 上脑边 (살치살)

作为附着在前肋眼肉前腿部位切口上的腹锯肌, 沿着背最长肌的筋膜方向对前肋眼肉进行分离和修整



### 25 后肋眼肉 (아래등심살(꽃등심포함) (6<sup>th</sup>~13<sup>th</sup>))

在大分割的外脊部位, 在第五至第六胸椎之间沿着和二分体分割中心线垂直的方向截断, 对第六至第十三胸椎的部位进行修整



### 3. 牛上腰 채끝

在最后一根胸椎和第一腰椎之间沿着第十三肋骨截断, 切开腰椎和骶骨之间后, 将髂骨上端连同腹外斜肌一同截断, 第十三肋骨末端部分沿着与腹部切开线平行的方向截断, 在背最长肌外侧前端5厘米以内沿着和二分体分割中心线平行的方向截断并分离出薄裙肉部位, 去除过多的脂肪后进行修整



#### 牛肉的分割

#### 30 牛上腰 채끝살

由腰最长肌、髂肋肌、多裂肌组成, 按照和大分割上腰部位相同的要领, 从外脊分离下来后进行修整



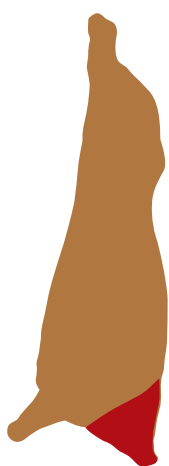
包括腰椎在内, 对上腰和里脊部分进行分离



分离牛上腰

## 4. 牛上脑 목심

作为第一至第七颈椎部位的肌肉, 不包括前腿和牛胸肉部位, 从第七颈椎和第一胸椎之间截断, 和外脊部位分离后进行修整。以颈韧带为准, 对外侧的上脑盖进行分离, 被归类为牛上脑



### 牛肉的分割

#### 40 牛上脑 목심살

由头肌和环椎最长肌、半棘肌、夹肌、颈菱形肌、颈棘肌、头长肌、头臂肌和颈长肌组成, 作为第一至第七颈椎部位的肌肉, 按照和大分割上脑部位相同的分割修整标准进行分离和修整



剔除颈椎



分离上脑和外脊

## 5. 前腱肉 앞다리

包括包裹着肱骨的肱二头肌和肩部末端的背阔肌，在躯干和肱骨之间的筋膜上沿胸椎的方向直至肩胛骨末端的软骨部位，从背阔肌上方厚实部位三分之一位置和胸椎呈直线截断。剔骨后分离出牛腱肉，去除过多的脂肪并进行修整，包括肩胛里脊、嫩肩肉、保乐肩肉、肋部脊肉、板腱肉。



从前四分体上分离出前腱肉和后腱肉

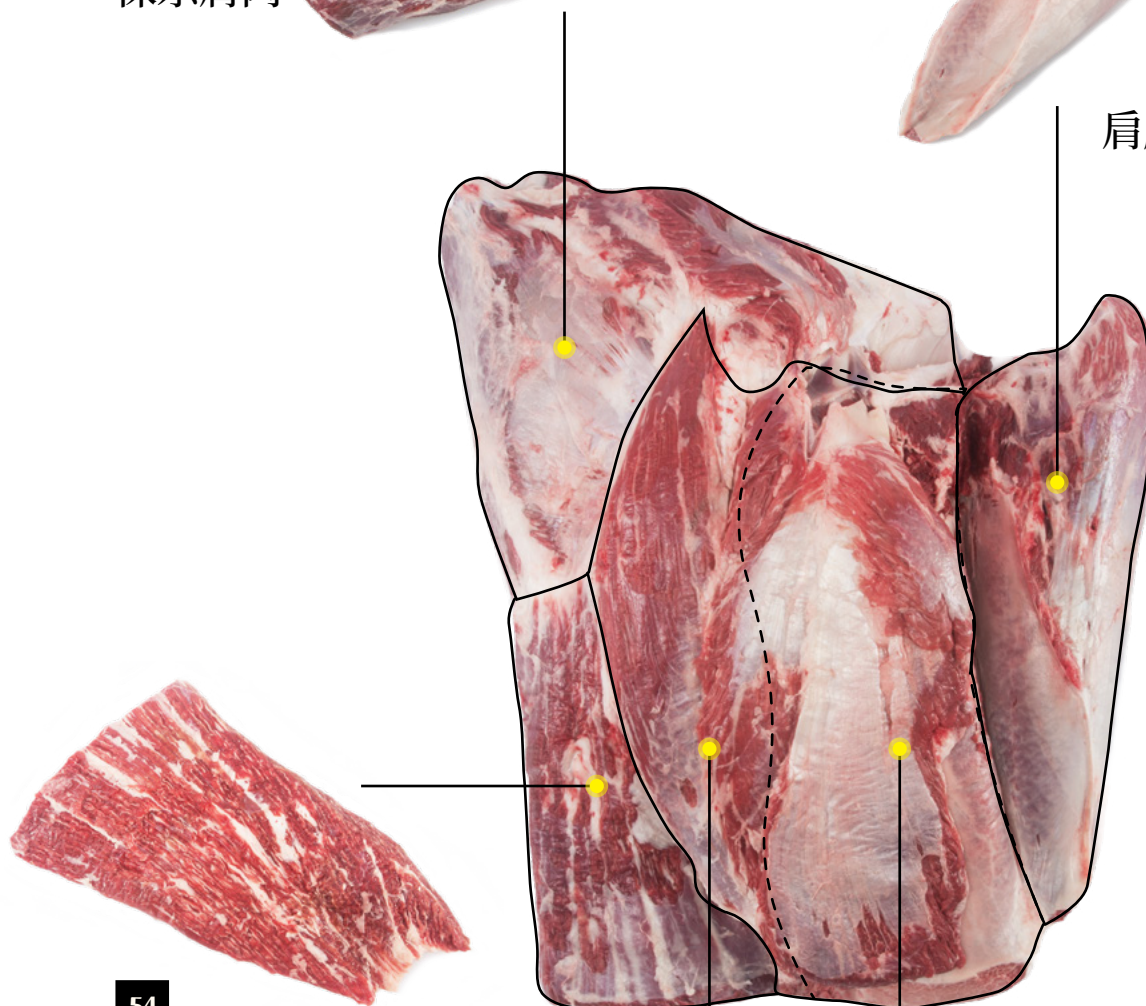


剔除肩胛骨

53  
保乐肩肉



51  
肩胛里脊



54  
肋部脊肉



52  
嫩肩肉



55  
板腱肉



### 51 肩胛里脊 꾸리살

作为位于肩胛骨外侧肩胛棘突上端的冈上肌，以肩胛棘突为边界，在嫩肩肉上沿着筋膜截断并进行修整



### 52 嫩肩肉 부채살

作为位于肩胛骨外侧肩胛棘突下端的冈下肌，沿保乐肩肉、肩胛里脊和筋膜进行分离并修整



### 53 保乐肩肉 앞다리살

作为肩胛骨内侧的部分和包裹肱骨的肌肉群, 在前腿部位上对除肩胛里脊、嫩肩肉、板腱肉、肋部脊肉部位之外的部分进行分离和修整



### 54 肋部脊肉 갈비덧살

在进行前腿大分割时包含在前腿中, 作为分离出来的背阔肌, 和保乐肩肉部位分离后进行修整



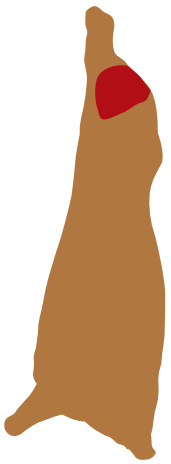
### 55 板腱肉 부채뎀개살

作为位于肩胛骨内侧的肩胛下肌, 从大分割的前腿部位分离后进行修整



## 6. 臀肉 우둔

是由后腿上构成股骨内侧的内收肌、半膜肌、股薄肌、半腱肌组成的部位，不包括小腿骨周围的牛腱肉部位，包括去盖臀肉、小米龙。



从后腿分离臀肉



62

小米龙



61

去盖臀肉

### 61 去盖臀肉 우둔살

作为后腿内侧的内收肌和半膜肌, 沿着臀肉内侧部位的的筋膜分离出半腱肌后进行修整



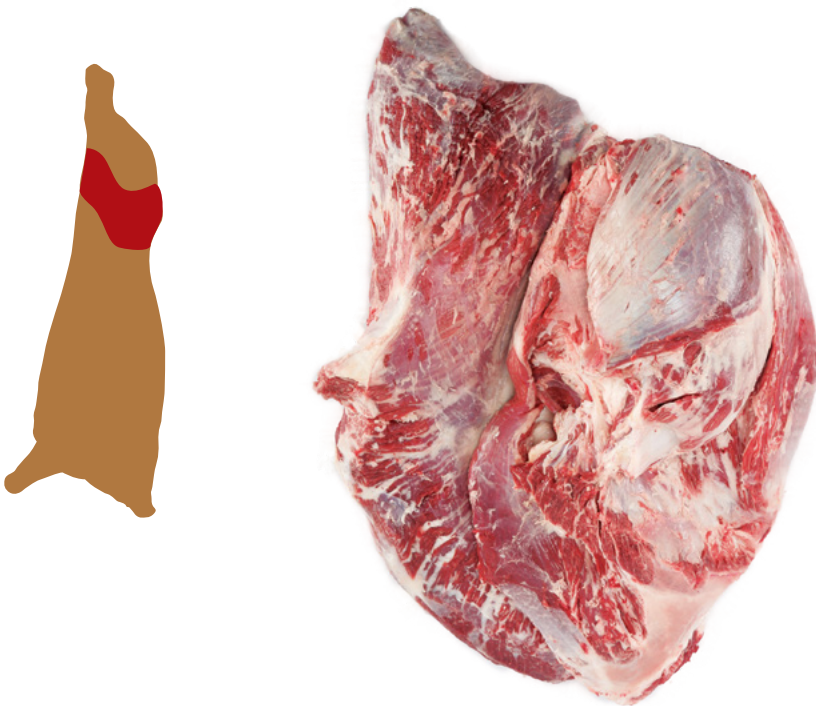
### 62 小米龙 흥두개살

作为后腿内侧棒槌状的单块肌肉, 属于半腱肌, 沿着臀肉内侧部位的筋膜和去盖臀肉分离后进行修整



## 7. 霖肉 설도

是后腿髌骨和肱骨上去除臀肉部位后的部位，由臀中肌、浅臀肌、股二头肌、股四头肌等组成，在去除韧带、皮下脂肪和肌肉内脂肪后进行修整，包括臀腰肉、大米龙、黄瓜条、圆霖、三角肉。



从后腿上剔除髌骨

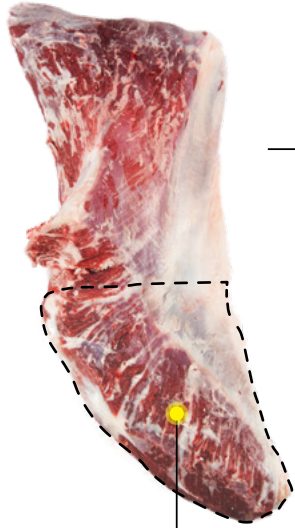


剔除肱骨



剔除软骨

72  
大米龙



74  
圆霖



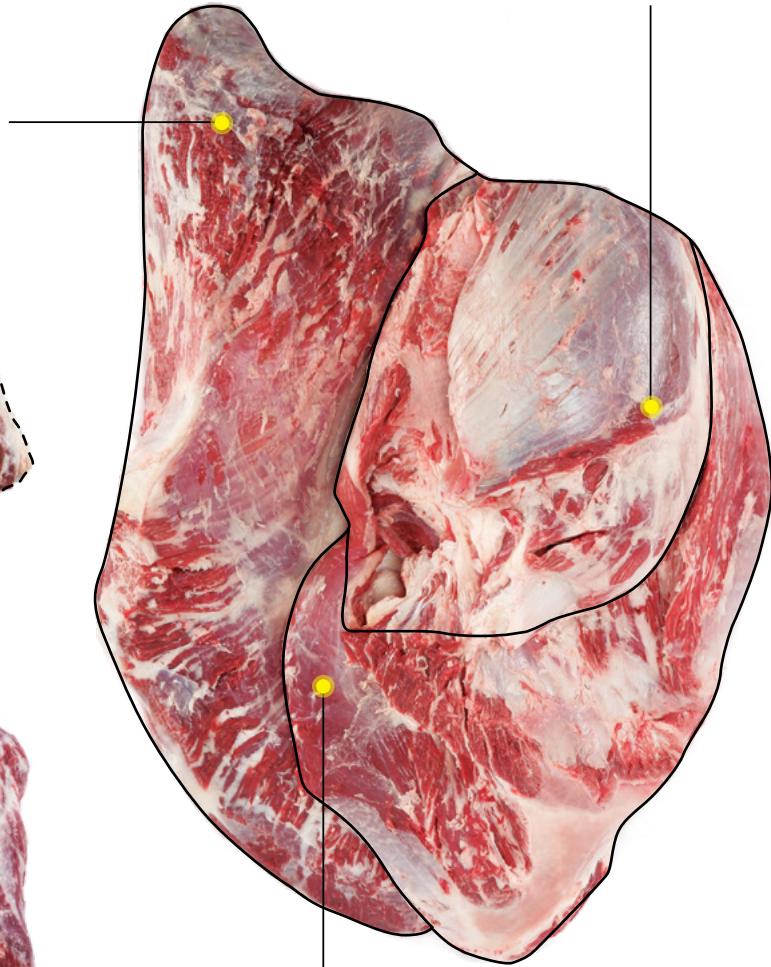
73  
黄瓜条



71  
臀腰肉



75  
三角肉



### 71 臀腰肉 보섭살

是形成后腿臀部的部位，由包裹着髌骨的臀中肌、浅臀肌和深臀肌等组成，在去除髌骨和肱骨后，在肱骨关节上以髌骨的肱骨和坐骨面为准，分离出圆霖和大米龙后进行修整



### 72 大米龙 설깃살

作为形成后腿内侧股骨的部位，由股二头肌组成，从股骨部位分离出臀腰肉、三角肉和圆霖后进行修整



### 73 黄瓜条 설깃머리살

从大米龙上以髌骨的坐骨面为准把股二头肌的上端部分（三角状）分离出来后修整



### 74 圆霖 도가니살

作为从后腿膝盖骨开始的包裹着股骨的肌肉部位，由股四头肌组成，从后腱肉部位分离出臀腰肉、三角肉、大米龙和黄瓜条部位后修整



### 75 三角肉 삼각살

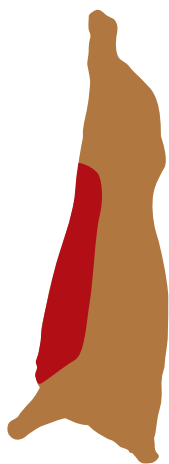
作为后腿外侧的臀肉部位，由阔筋膜张肌组成，从臀腰肉上分离出来后修整



## 8. 牛胸肉 양지

在位于后腿小腿后膝的脂肪块上, 沿着躯干皮肤和腹直肌的薄膜与后腿阔筋膜张肌进行分离, 把腹部的腹外斜肌和腹横肌从后四分体上分离出来, 分离出薄裙肉。

在前四分体上沿着肋软骨、剑突软骨和胸骨切开深胸肌和浅胸肌, 和肋骨部分进行分离, 沿着外侧颈静脉截断时应包括锁骨头肌、胸骨乳突肌, 和上脑部位进行分离, 去除脂肪块后进行修整, 连接着前胸肉、前胸口肉、胸排、内裙肉和上腰部位, 包括分离出来的腹部的薄裙肉、厚裙肉、牛腩排。



分离前胸肉和胸排



分离薄裙肉

86

厚裙肉



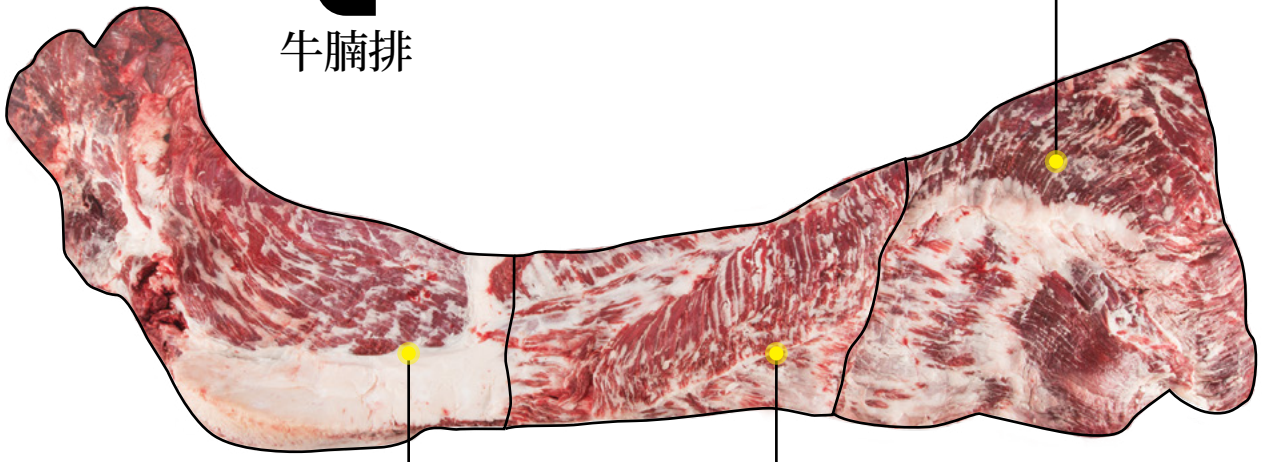
85

薄裙肉



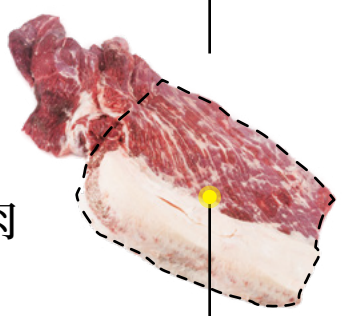
87

牛腩排



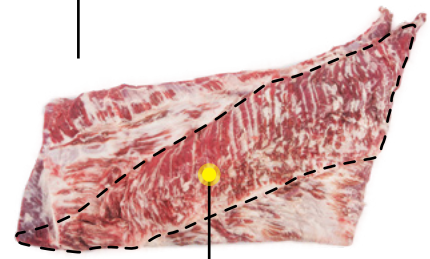
81

前胸肉



83

胸排



82

前胸口肉



84

内裙肉



### 81 前胸肉 양지머리

作为附着在第一颈椎至第七肋骨之间胸骨部位上的牛胸肉部位的肌肉群, 包括前胸口肉周围的肌肉, 从上脑和肋排部位分离出来后进行调整



### 82 前胸口肉 차돌박이

是包括第一至第七肋骨下方含有白色厚实脂肪的肌肉, 宽15厘米, 从前胸肉上分离出来后进行调整



### 83 胸排 업진살

从包裹着第七至第十三肋骨下端软骨部分的腹部肌肉群上分离出牛肋排后进行修整, 包括内裙肉



### 84 内裙肉 업진안살

只由位于第七至第十三肋骨腹腔内侧的腹横肌组成, 呈现为细长薄的板状, 从胸排上分离出来后修整



### 85 薄裙肉 치마양지

作为从第一腰椎到后腿髌骨截断面的腹部肌肉群,以腹内斜肌、腹直肌、腹外斜肌和躯干皮肤为主,在上脑部位的背最长肌前端沿着和二分体分割中心线水平的方向截断后进行修整,包括厚裙肉、牛腩排



### 86 厚裙肉 치마살

在薄裙肉部位上,只分离出腹内斜肌后进行修整



### 87 牛腩排 앞치마살

在位于第三至第六腰椎的腹部切开线方向上分离出腹直肌后进行修整, 呈椭圆形的板状, 由薄裙肉分离而来



## 9. 霖肉 사태

作为包裹前腿的前臂骨和部分肱骨、后腿小腿骨的小肌肉群, 从前腿和臀肉部位下端分离出来, 在去除韧带和脂肪后进行修整, 包括前腱肉、后腱肉、龟腱、腱子心、金钱腱。



剔除前臂骨



分离前腱肉



剔除小腿骨



分离后腱肉



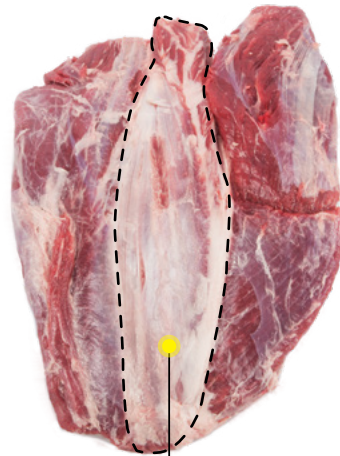
91  
前腱肉



92  
后腱肉



95  
金钱腱



93  
龟腱



94  
腱子心

### 91 前腱肉 앞사태

作为包裹着前腿前臂骨和部分肱骨的肌肉群, 沿着筋膜从前腿分离后进行修整



### 92 后腱肉 뒷사태

作为包裹着后腿小腿骨的肌肉群, 沿着筋膜从臀肉上分离后进行修整



### 93 龟腱 몽치사태

作为由包裹着肱骨下端膝关节的腓肠肌构成的部位，从后腱肉上分离后进行修整，包括指浅屈肌。



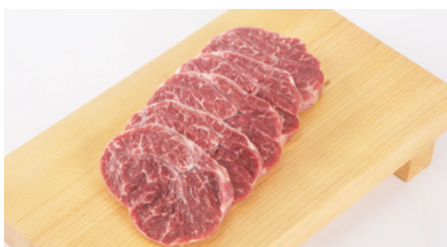
### 94 腱子心 아롱사태

是位于龟腱内侧的单独肌肉——指浅屈肌，沿着和跟腱相连的肌肉，从龟腱下端至上端切开，然后进行分离修整



### 95 金钱腱 상박살

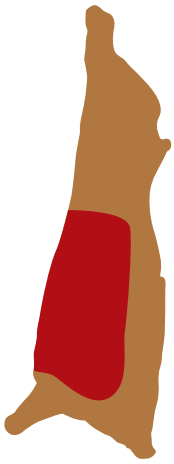
从前腱肉上把包裹前腿肱骨的肱肌分离出来后修整



## 10. 牛肋排 갈비

分离出前腿部分后，在肋骨周围和肌肉上截断并分离出外脊和牛胸肉部位的肌肉，再分离出胸椎和肋骨，肋骨包含在其中，去除过多的脂肪后进行修整，包括肩胛小排、牛小排、短肋肉、胸骨。

考虑到大分割分类的特点，将护心肉、外裙肉和颈肉条也划归该部位。



分离前腱肉



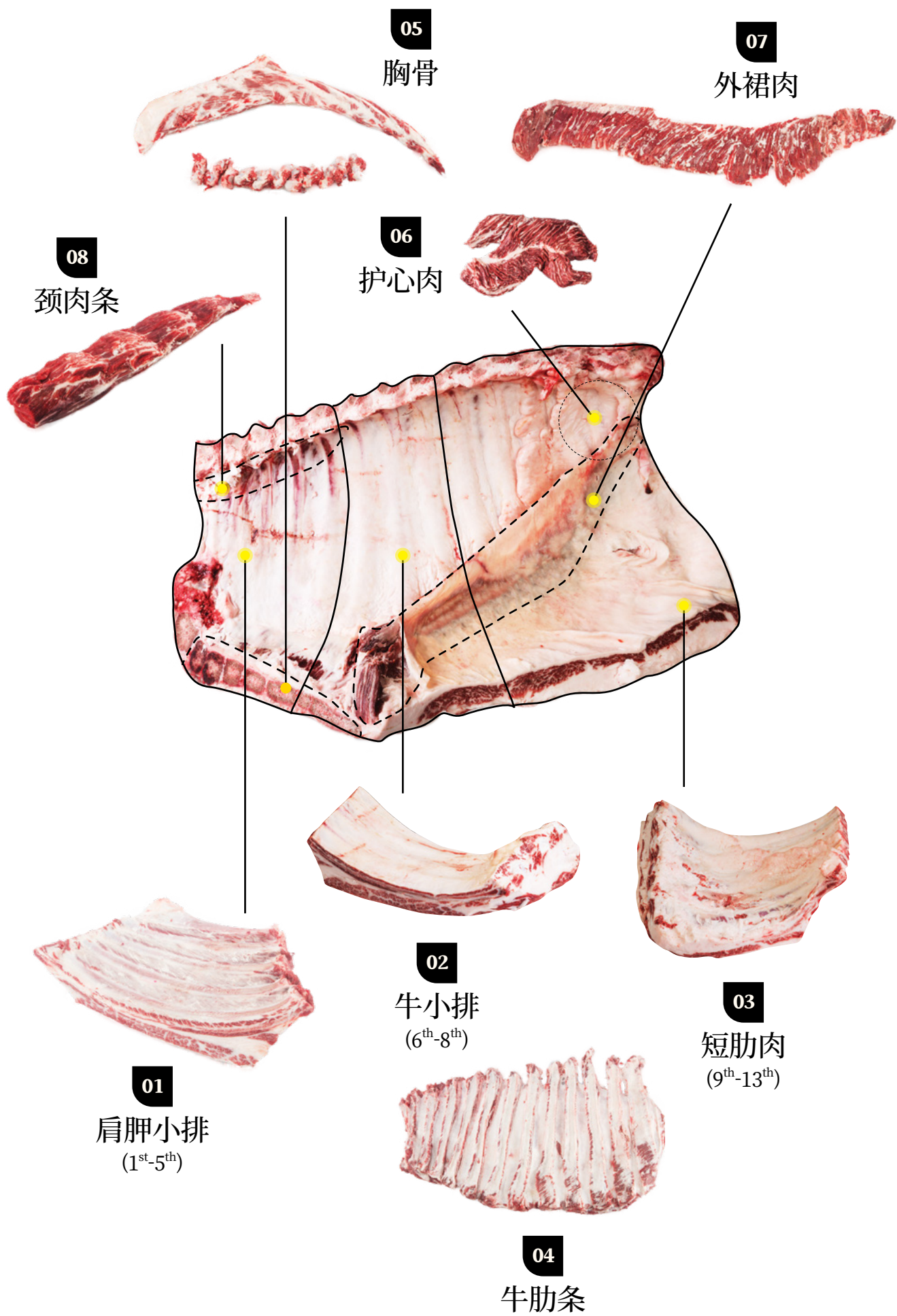
分离牛胸肉



分离外脊和上脑



分离胸椎



05

胸骨

07

外裙肉

08

颈肉条

06

护心肉

02

牛小排  
(6<sup>th</sup>-8<sup>th</sup>)

03

短肋肉  
(9<sup>th</sup>-13<sup>th</sup>)

01

肩胛小排  
(1<sup>st</sup>-5<sup>th</sup>)

04

牛肋条

### 01 肩胛小排 본갈비 (1<sup>st</sup>~5<sup>th</sup>)

在大分割后的牛肋排部位, 从第五和第六肋骨之间截断, 对从第一到第五肋骨的部位进行修整



### 02 牛小排 윗등심살 (6<sup>th</sup>~8<sup>th</sup>)

在大分割后的牛肋排部位, 从第五至第六肋骨之间以及第八至第九肋骨之间截断, 对第六到第八肋骨的部位进行修整



### 03 短肋肉 참갈비 (9<sup>th</sup> ~13<sup>th</sup>)

在大分割后的牛肋排部位, 从第八和第九肋骨之间截断, 对从第九到第十三肋骨的部位进行修整



### 04 牛肋条 갈비살

在牛肋排部分剔除骨头, 只修整出纯肉的部分 (包括肩胛小排肉、牛小排肉、短肋肉)



### 05 胸骨 마구리

在大分割后的牛肋排部位, 由从去除外脊后的肋骨头部位分离出牛胸肉的胸骨和肋软骨的部分组成, 沿附着了肋间肌的部分进行椭圆形截断后分离出来



### 06 护心肉 토시살

是暴露在附着于第九胸椎和第一腰椎上的横膈膜之间的腹腔内的肌肉, 从外裙肉和胸椎上分离出来后进行调整



### 07 外裙肉 안창살

是贯穿肋骨内侧的胸骨末端到腰椎的肋骨的横膈膜肌, 薄而平整地分布于腹腔内部, 从肋骨上分离下来后进行修整



### 08 颈肉条 제비추리

是沿着第一到第六胸椎与肋骨结合部位分布的带状颈长肌, 在分离出上脑和外脊的位置上沿直线截断后进行修整



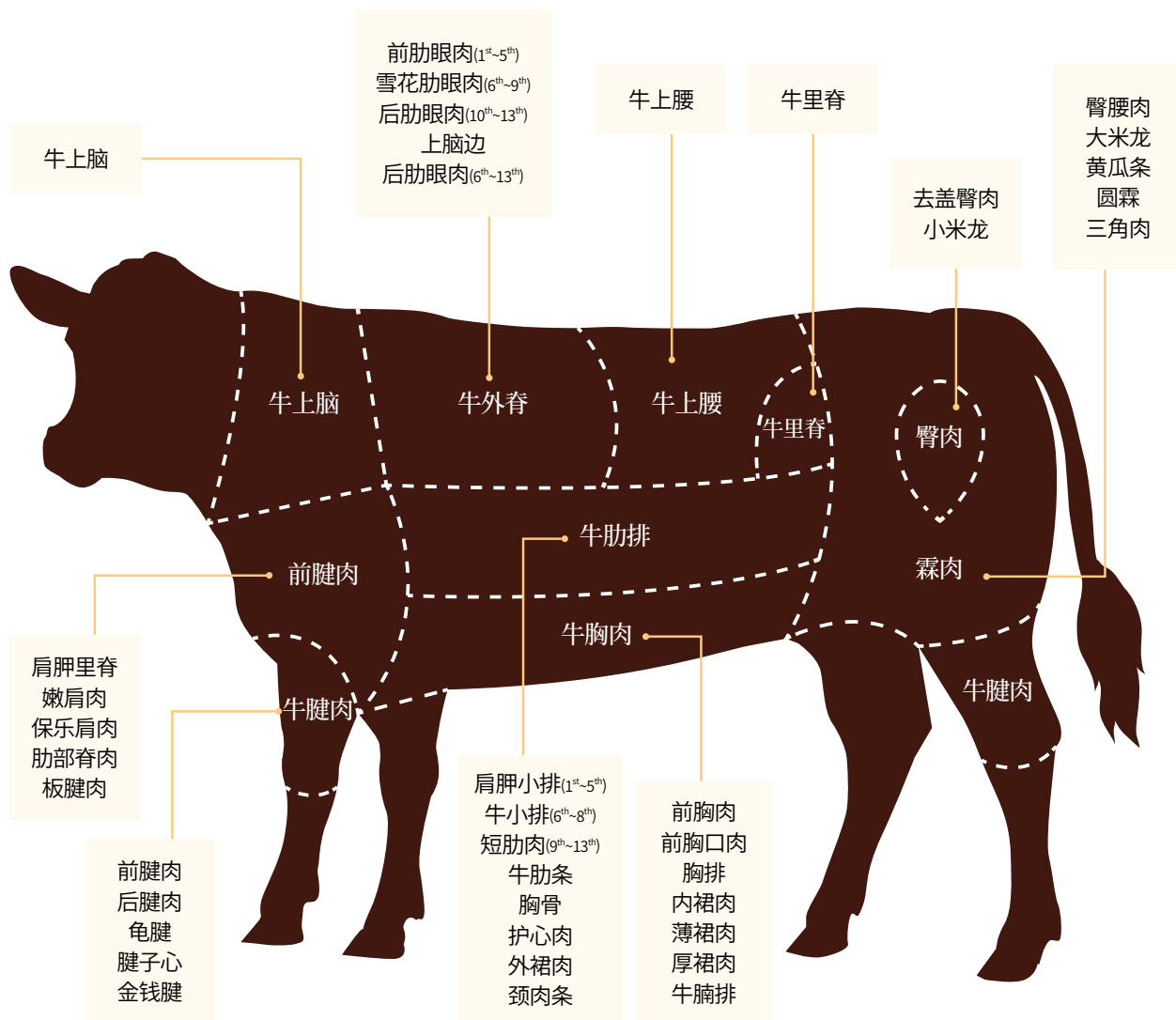
韩牛创造的  
各种味道和乐趣





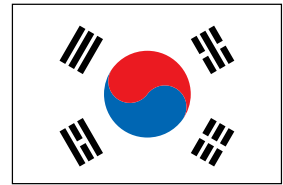
# 牛肉的部位及用途





烧烤	牛排	汤	炒	烤串
牛外脊, 牛里脊, 牛上腰, 臀腰肉, 肩胛里脊, 三角肉, 腱子心, 前胸口肉, 嫩肩肉, 内裙肉, 厚裙肉, 牛肋条	牛外脊, 牛上腰, 牛里脊, 臀腰肉, 嫩肩肉	牛外脊, 牛上脑, 牛腱肉, 保乐肩肉, 牛胸肉, 霖肉	牛外脊, 牛上腰, 牛上脑, 臀肉, 保乐肩肉, 霖肉	牛外脊, 牛上腰, 保乐肩肉, 臀肉, 霖肉
炖	蒸	烤肉	砂锅	生拌牛肉
牛上脑, 保乐肩肉, 牛胸肉, 牛腱肉, 臀肉, 霖肉	牛肋排, 牛腱肉, 牛胸肉	牛外脊, 牛上脑, 臀肉, 保乐肩肉, 霖肉	牛外脊, 牛上腰, 臀肉, 霖肉, 牛上脑, 前胸口肉, 嫩肩肉	保乐肩肉, 牛上脑, 臀肉, 霖肉

# 牛肉各部位的料理



韩国



## 什锦烤牛肉

- 用炭火将牛里脊、牛外脊、牛上腰等生肉进行烤制而成的韩国式烤肉。
- 可以蘸盐或蘸油碟吃，还可以搭配包饭蔬菜、拌葱丝、腌洋葱等一起食用。



## 香煎牛肉片

- 将肉片成薄片，裹上面粉和蛋液煎制而成的煎饼。
- 盛行于全罗道地区，是待客时常见的煎饼类料理。



## 炖牛排

- 柔嫩的牛肋排经过长时间炖煮，融入了淡淡的清甜和酱油的风味，是家人团聚的传统节日和宴会上很受欢迎的菜肴。



## 牛肉拌饭

- 将用烤肉调料酱腌过的牛肉丝炒熟，搭配蘑菇和各种蔬菜拌匀而成的拌饭，是能够品味到肉与蔬菜充分融合的营养均衡餐。



## 牛肉片蔬菜卷

- 在片成薄片的牛肉里卷上蔬菜，放在平底锅里煎熟，然后蘸着蘸料吃的料理。
- 不仅外形美观，烤肉和蔬菜搭配的口感也堪称一流。

# 牛肉各部位的料理



中国



## 红烧牛肉

- 红烧是中国传统的烹饪方法, 将牛肉炸过之后, 炒好糖色(冰糖), 加入生抽、老抽酱油等调料, 烧至肉色呈红褐色。



## 酸汤肥牛

- 将焯过水的金针菇和牛肉码在盘中, 加入高汤, 最后淋上热油, 是一道酸辣口味的川菜。



## 排骨火锅

- 用丽江著名特产——盐渍后风干的牛肋排制成的火锅。
- 感觉像用牛肋排炖成的牛排骨汤或牛肉萝卜汤, 是口感清爽的汤料理。



## 豆瓣酱蒸排骨

- 散发着浓郁的中国式豆瓣酱香气的蒸菜。
- 作为带有辣味的蒸牛肉, 用腱子心肉或瘦肉长时间蒸制而成, 口感酥嫩。



## 芝麻酱老干妈牛排

- 用牛肉蘸着香喷喷的芝麻酱和老干妈辣椒酱混合而成的蘸料食用, 香味和辣味与牛排形成了绝妙的组合。

# 牛肉等级制度

## 什么是牛肉等级制度？

是按照科学客观的标准对牛肉的质量和规格进行判定, 引导畜产品公平流通的制度。牛肉实施义务化的等级判定, 屠宰的所有牛都必须接受等级判定。

**通过牛肉等级判定制度，成功将韩牛的质量竞争力提升到了世界级水平。**

## 牛肉等级制度的效果

**生产者** 以等级判定结果为基础, 能够更加精准地育种和饲养。

**流通企业** 能够预测各种牛肉商品的价格, 稳定地开展营业活动。

**消费者** 便于识别想购买的牛肉的质量, 按照标识扩大选择商品的范围。

1<sup>++</sup>

1<sup>+</sup>

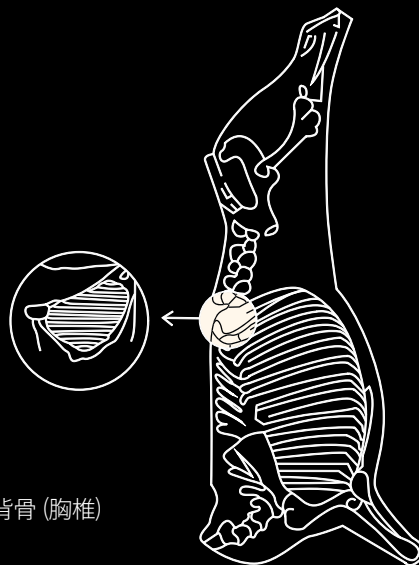
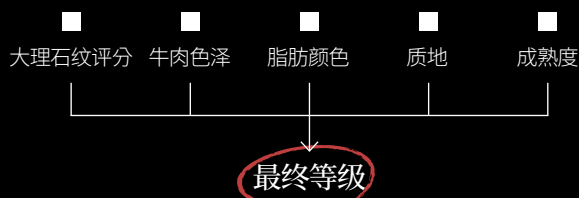
1

2



# 肉质等级的判定

根据评价项目和标准的不同，肉质等级可分为5个等级。  
对各项项目分别进行判定，将其最低等级判定为最终等级



※ 等级判定部位：在牛屠宰后进行二分的左侧半屠体上，从最后一节背骨（胸椎）和第一节腰骨（腰椎）之间切开后，外脊一侧的切开面

• 大理石纹评分 在等级判定部位，判定背最长肌横截面呈现的脂肪分布程度

**基于大理石纹评分的等级标准**

1<sup>++</sup> : No.9, No.8, No.7  
 1<sup>+</sup> : No.6  
 1 : No.5, No.4  
 2 : No.3, No.2  
 3 : No.1

**1<sup>++</sup> 等级**

BMS 9

BMS 8

BMS 7

**1<sup>+</sup> 等级**

BMS 6

**1 等级**

BMS 5

BMS 4

**2 等级**

BMS 3

BMS 2

**3 等级**

BMS 1

\* 仅限1<sup>++</sup>等级同时标示大理石纹评分 (9、8、7)  
肉食销售标示牌的等级标示方法 (例) 1<sup>++</sup>(9)、8、7) or 1<sup>++</sup>(9)

胴体编号	履历编号	品种	性别	重量	等级	
33		韩牛	阉牛	460	肉质 (大理石纹评分)	精肉量 (精肉量指数)
					1 <sup>++</sup> (大理石纹评分 9)	A (68.00)

等级判定确认书

- **牛肉色泽** 按照牛肉色泽标准，对背最长肌横截面的色泽进行判定



- **脂肪颜色** 按照脂肪颜色标准，对背最长肌横截面的大理石纹、肌内脂肪和背脂肪的颜色进行判定



- **质地** 对背最长肌横截面的保水力和弹性进行综合判定

- **成熟度** 在胴体的脊椎棘突上判定软骨的骨化程度等

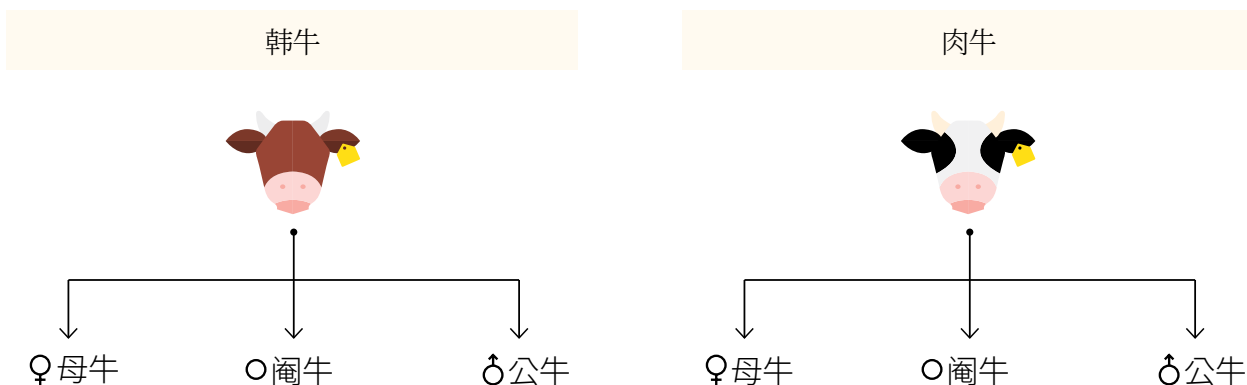


# 精肉量等级

牛胴体的精肉量等级判定对背脂肪厚度、背最长肌横截面积、胴体的重量进行测量，按照精肉量指数，划分为A、B、C三个等级。

1. 背脂肪厚度(BFT)：在等级判定部位上，在沿着背最长肌横截面的右侧面向腹部方向进入三分之二的位置对背脂肪厚度进行测量 (以mm为单位)。
2. 背最长肌横截面积：在横向和竖向上使用以1cm为单位标示的面积尺，以cm<sup>2</sup>为单位测量背最长肌的横截面积。
3. 胴体重量：以kg为单位，计量屠宰场经营人测量并提交的一头胴体的重量。

## • 肉量计算 6种



## • 精肉量等级判定的标准(阉牛)

$$\text{※精肉量指数} = [11.06398 - 1.25149 \times \text{背脂肪厚度(mm)} + 0.28293 \times \text{背最长肌面积(cm}^2\text{)} + 0.56781 \times \text{胴体重量(kg)}] \div \text{胴体重量(kg)} \times 100$$

<b>A</b>	精肉量指数 62.52及以上	<b>B</b>	精肉量指数 60.40 至 62.52以下	<b>C</b>	精肉量指数 60.40以下
----------	-------------------	----------	-----------------------------	----------	------------------

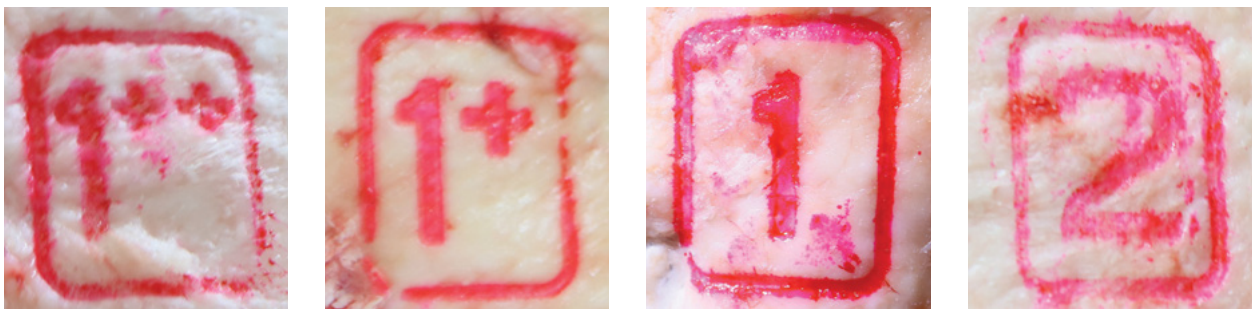
## • 测量背脂肪厚度



## • 测量背最长肌横截面积



- 把判定等级盖印到胴体上。



- 让消费者能在出售的商品上看到等级标识。



# 牛肉履历制



## 什么是牛肉履历制？

牛肉履历制是旨在记录并管理从牛出生到屠宰、包装处理、销售的全部信息，在发生卫生安全问题时，能够追溯其履历并迅速采取应对的制度。大韩民国饲养的所有牛一出生就被戴上了12位数字的个体识别码耳标，这个编号对牛从农场出生到端上消费者餐桌的全过程进行管理。

## 牛肉履历制的效果

能确保牛肉流通的透明性，防止伪造原产地或售假等现象，可以事先得知销售的牛肉的信息，让消费者能够放心购买。





### 饲养阶段

📍 委托机构

申报出生履历  
安装耳标 输入信息



### 屠宰阶段

📍 屠宰场质量评估员

在胴体上  
标识个体识别码



### 包装处理阶段

📍 包装处理单位

在分割肉上  
标识履历编号



### 销售阶段

📍 销售商

标识履历编号后  
进行销售



### 消费阶段

📍 消费者/互联网

查询牛肉履历信息

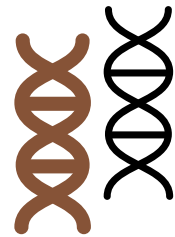
申报履历



履历制数据库  
(农林畜产食品部)

对所有牛采样

采样



检测DNA的一致性  
(畜产品品质评价院)

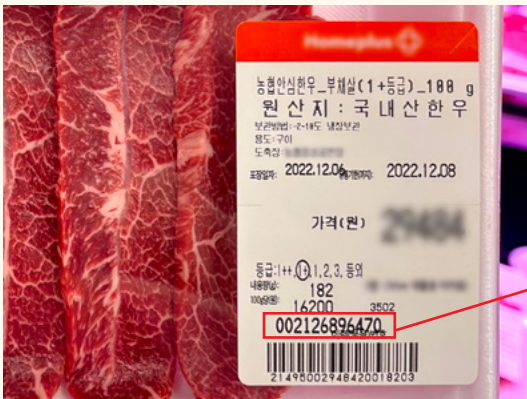
采样

# 借助牛肉履历制

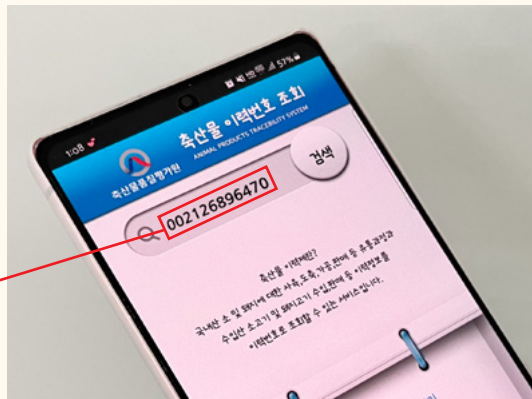
便于查询履历信息。

- 消费者可以在智能手机应用程序或网页(aunit.mtrace.go.kr)上方便地查询牛肉包装标签上的履历编码, 浏览各种履历信息。

确认履历编码



查询履历编码



能够以科学的方法实现精确追溯。

- 通过DNA一致性检测, 能够确认在履历制中登记过的牛和销售的牛肉是否一致。
- 为此, 对大韩民国所有宰杀的牛都进行取样和保存管理。

DNA一致性检测采样

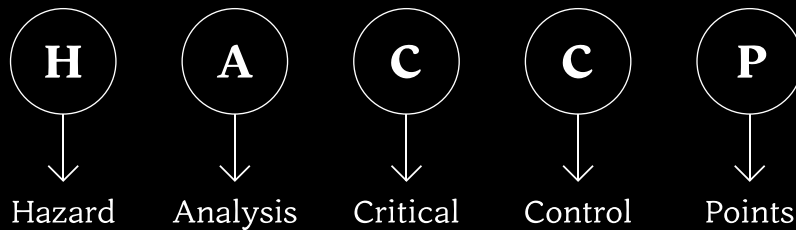


DNA一致性检测



# HACCP制度

## 什么是HACCP制度？



- HACCP是为了确保食品安全, 对在食品原材料、加工、包装、流通的全过程中可能发生的危害因素设定关键控制点 (CCP) 的科学的卫生管理体系。
- 大韩民国严格遵守全世界采用的CODEX的“HACCP 12个基础步骤方针”。
- 韩国引进并采用HACCP, 查明并控制韩牛生产、流通时可预计到的危害因素, 从而提供卫生且安全性得到最大保障的韩牛。
- 消费者能通过产品上标明的HACCP标志, 对采用HACCP生产的韩牛进行查询。

## HACCP 标志





GPRN : 11-1390906-000446-01  
ISBN : 978-89-480-7683-7 93520



农村振兴厅  
国立畜产科学院

1500 Kongjwipatjwi-ro, Iseo-myeon, Wanju-gun, Jeollabuk-do, (55365) Republic of Korea  
Tel +82-63-238-7000 Fax +82-63-238-7148 Homepage [www.nias.go.kr](http://www.nias.go.kr)