



# 中华人民共和国国家标准

GB/T XXXXX—XXXX

## 鹿茸加工技术规程

Technical regulation for velvet antler processing

点击此处添加与国际标准一致性程度的标识

(征求意见稿)

(本稿完成日期：)

— XX — XX 发布

XXXX — XX — 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

本标准按照GB/T 1.1□2009的给出的规则起草。

本标准由全国参茸产品标准化技术委员会（SAC/TC 403）提出并归口。

本标准起草单位：

本标准主要起草人：

# 鹿茸加工技术规程

## 1 范围

本标准规定了鹿茸的加工前准备及加工方法。  
本标准适用于梅花鹿茸和马鹿茸的加工。

## 2 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 2.1

**带血茸** *processed velvet with blood*

不经过排血处理干燥加工的鹿茸。

### 2.2

**排血茸** *blood-removed velvet*

将茸内血液排净后干燥加工的鹿茸。

### 2.3

**回水** *backwater*

鹿茸经过第一天煮炸后再次重复煮炸的过程。

### 2.4

**煮头** *boil velvet head*

鹿茸干燥后将茸尖反复浸入沸水中煮炸使茸头丰满的过程。

## 3 加工前准备

### 3.1 加工设施

冷冻储藏设备、煮炸设备、烘烤设备、晾茸风干设备、鹿茸排血设备。

### 3.2 加工前程序

鲜茸称重→编号→测尺→洗刷→编号→登记入账。

## 4 加工方法

### 4.1 排气

排气茸采用适宜的方法进行排气，直至锯口出现血沫时停止。

### 4.2 淤血处理

如有淤血，将鹿茸在40℃~50℃温水中浸泡10 min~20 min，然后用50℃的热毛巾热敷，如此反复直至淤血散开。皮下出血可用注射器抽出。

### 4.3 茸皮破损处理

先用洁净温水洗净创面，修整茸皮，水煮前在破损处涂上新鲜鸡蛋清面粉。

### 4.4 上夹固定

用茸夹将鹿茸固定后进行水煮。

### 4.5 水煮

将鹿茸置于98℃~100℃水温的炸茸器中水煮、冷凉，如此反复多次。水煮时锯口朝上与水面平行，在水中不断摆动，锯口勿浸入水中。煮炸深度依水煮次数而相应变化，头2水锯口露出水面0.5 cm，3~4水煮茸的上部1/2处，5~6水时煮茸的上部1/3处，7~8水之后只煮茸的尖部。具体情况可以根据鹿茸的大小在深度和次数上加以调整。

### 4.6 烘烤

每次煮炸结束彻底冷凉后，待烘箱温度达到68℃~75℃时，将鹿茸放入烘箱烘烤，直至烤透。烘烤过程中应随时检查鹿茸烘烤情况，出现问题应及时处理。

### 4.7 回水煮头

第1~3水回水要连日进行，4水以后隔日或隔数日进行，直至茸头有弹性为止。

### 4.8 风干

经水煮、烘烤后送风干室自然风干20 d~50 d。

注：带血茸加工方法从4.3开始。

---