

Marbling Descriptions

大理石花紋(油花)描述

마블링 설명

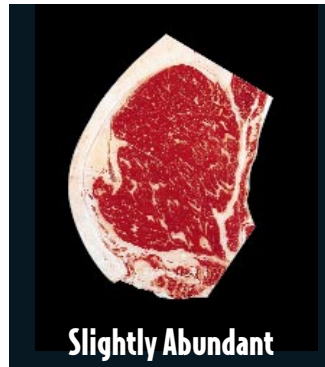
霜降りについて

Descripción del Marmoleo

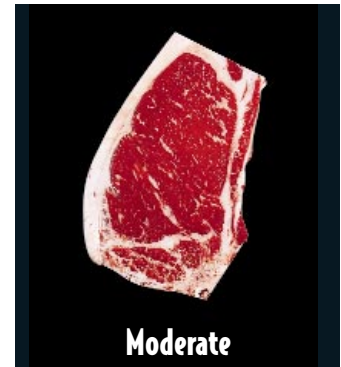
Reproduction courtesy of the National Cattlemen's Beef Association and U.S. Department of Agriculture ©NLSMB.



Moderately Abundant



Slightly Abundant



Moderate



Modest



Small



Slight

Marbling is an important trait in characterizing beef quality. Marbling combined with carcass maturity is used to determine the USDA quality grade. Marbling is indicated by the amount of intramuscular fat (fat within the muscle) in the ribeye between the 12th and 13th rib of a chilled carcass. There are ten degrees of marbling however, the six marbling degrees associated with Prime, Choice and Select, the most common quality grades to the international markets, are shown above. These pictures are representative of lean color from carcasses with "A" maturity which indi-

大理石花紋是牛肉品質分類中一項重要特點。大理石花紋與成熟度相結合用來決定美國農業部品質等級。大理石花紋是指冷藏屠體第十二和第十三肋骨之間的肋眼肉中肌肉中間油脂(瘦肉中的油脂)的量。大理石花紋共有10個等級，其中六個大理石紋等級圖示在上方其和極佳級、特選級和可選級等常銷售到國際市場的產品有密切的關係。這些等級分是：多量、次多量、中量、普通量、少量和微量。這

근내지방도는 쇠고기 품질을 평가하는 데 있어서 중요한 특성이다. 근내지방도는 성숙도와 함께 미농무부 품질 등급 결정에 사용된다. 근내지방도는 냉각된 지육의 12번째 및 13번째 갈비 사이의 갈비심에 있는 근육내 지방의 양에 의해 표시된다. 10가지의 마블링 등급이 있는데, 국제 시장에서 가장 보편적으로 거래되는 품질 등급인 Prime, Choice 및 Select와 관련된 여섯 가지 마블링 등급이 위에 제시되어 있다. 이들은 적당히 풍부, 약간 풍부, 적당, 우수, 소량 및 약간등으로 분류된다.

霜降りは牛肉の品質を決める上で重要な要素です。霜降りと成熟度は米国農務省の品質の格付を決めるための要素となります。霜降りとは適切に冷却された枝肉の第12・13肋骨間のリブアイの総筋肉内脂肪を示します。霜降りに関しては10段階あり、そのうちの6段階が海外マーケットで一般的なプライム、チョイス、及びセレクトに含まれ、写真は、左からモデレートリー・アバダント、スライトリ・アバダント、モデレート、モデスト、スモール、及びスライトに相当します。上記の写真は成熟度Aに分類される。

El marmoleo es una característica importante para clasificar la calidad de la res. El marmoleo, combinado con la madurez de la canal, se usa para determinar el grado de calidad otorgado por USDA. El marmoleo lo denota la cantidad de grasa intramuscular (grasa dentro del músculo) en la parte central del costillar, entre la décima segunda y décima tercera costillas de una canal refrigerada. Hay diez grados de marmoleo; arriba mostramos los seis asociados con los grados de calidad más comunes en los mercados internacionales que son Prime, Choice y Select. Estas fotografías, representativas del color de la carne en una canal con una madurez "A",

Continued from B-12

cates that the carcasses came from animals 9-30 months of age at the time of slaughter. Of all the beef graded Prime, Choice and Select, all but a very small percentage will fall into "A" carcass maturity.

In order to grade Prime a carcass must display Moderately Abundant or Slightly Abundant degrees of marbling. A Choice carcass must display Moderate, Modest, or Small degrees of marbling. A carcass graded Select must display the Slight degree of marbling.

Moderately Abundant-Prime Grade

The minimum marbling for average Prime.

Slightly Abundant-Prime Grade

The minimum marbling to qualify for the Prime grade.

Moderate-Choice Grade

The minimum marbling to qualify for high Choice.

Modest-Choice Grade

The minimum marbling to qualify for average Choice.

Small-Choice Grade

The minimum marbling to qualify for the Choice grade.

Slight-Select Grade

The minimum marbling to qualify for the Select grade.

These pictures are reduced reproductions of the Official USDA Marbling Photographs prepared for the U.S. Department of Agriculture by and available from the National Cattlemen's Beef Association.

些圖片代表了"A"成熟度屠體的精肉顏色, "A"成熟度指牛隻屠宰其年齡為9至30個月。在所有被評為極佳級、特選級和可選級的牛肉中大部份的牛肉屬於"A"屠體成熟度。

為了被評為極佳級,屠體必須顯示多量或次多量的大理石花紋。特選級屠體必須顯示中量、普通量或少量的大理石花紋,而可選級屠體則必須顯示微量的大理石花紋。

多量—極佳級

符合極佳級牛肉平均所必需具有的最少大理石花紋量。

次多量—極佳級

符合極佳級品質所必需最少的大理石花紋量。

中量—特選級

符合高特選級品質所必需的最少大理石花紋量。

普通量—特選級

符合中特選級品質所需的最少大理石花紋量。

少量—特選級

符合特選級品質所需的最少大理石花紋量。

微量—可選級

符合可選級品質所需的最少大理石花紋量。

這些圖片是美國農業部製作的官方的大理石花紋照片縮小的複製品,照片由美國養牛協會提供。客戶也可向該協會索取。

이 그림들은 지육이 도살 당시 9-30 개월의 소로부터 나왔음을 표시하는 "A" 성숙도의 지육의 고기(lean) 색을 나타낸다. Prime, Choice 및 Select 등급으로 평가된 모든 쇠고기들 가운데 극소수를 빼고는 거의 모두가 "A" 성숙도에 속한다.

Prime 등급을 받으려면, 지육은 근내지방이 적당히 풍부하거나 약간 풍부해야 한다. Choice 등급 지육은 적당하거나, 수수하거나, 적은 양의 마블링이 있어야 한다. Select 등급 지육은 마블링이 약간만 있어야 한다.

적당히 풍부-Prime 등급

평균적인 Prime을 위한 최소한의 마블링.

약간 풍부-Prime 등급

Prime 등급을 받기 위한 최소한의 마블링.

적당-Choice 등급

고급 Choice 등급을 받기 위한 최소한의 마블링.

수수-Choice 등급

평균적인 Choice 등급을 받기 위한 최소한의 마블링.

소량-Choice 등급

Choice 등급을 받기 위한 최소한의 마블링.

약간-Select 등급

Select 등급을 받기 위한 최소한의 마블링.

이 그림들은 전미 쇠고기 생산자 협회(National Cattlemen's Beef Association)에서 미농무부를 위해 준비한 공식 미농무부 근내지방도(마블링) 사진을 축소 복제 한 것으로 원본 사진은 이 협회에서 입수할 수 있다.

성숙도의 지육의 고기(lean) 색을 나타낸다. Prime, Choice 및 Select 등급으로 평가된 모든 쇠고기들 가운데 극소수를 빼고는 거의 모두가 "A" 성숙도에 속한다.

霜降りに関して、ブライムに格付されるには、枝肉はモデレートリー・アバダント、及びスモールを示さなければなりません。チョイスの枝肉はモデレート、モデスト、及びスモールを示さなければなりません。セレクトの枝肉はスライトを示さなければなりません。

모데레이트리·아바다ント

브라이ム: 일반적인 브라이ム에格付されるために最小限必要。

슬라이트리·아바다ント

브라이ム: 브라이ム에格付されるために最小限必要。

모데레이트

초이스: 고품질의 초이스에格付されるために最小限必要。(톱프·초이스)

모데스트

초이스: 일반적인 초이스에格付されるために最小限必要。(레귤러·초이스)

스モール

초이스: 초이스에格付されるために最小限必要。(로·초이스)

슬라이트

세렉트: 세렉트에格付されるために最小限必要.これらの写真は、全米牛生産者協会により米国農務省のために撮影された正式な米国農務省霜降り写真の縮小版で、全米牛生産者協会にて入手できます。

nos indican que las canales provienen de animales que contaban con una edad de entre 9 y 30 meses al momento del sacrificio. De toda la res clasificada como Prime, Choice y Select, únicamente un porcentaje muy pequeño cae en la clasificación "A".

Para poder recibir la clasificación Prime, la canal debe mostrar un grado de marmoleo Moderadamente Abundante o Ligeramente Abundante. Una canal de clasificación Choice debe mostrar un grado de marmoleo Moderado, Módico o Pequeño. Una canal clasificada como Select debe mostrar un grado de marmoleo Ligero.

Moderadamente Abundante - Grado Prime

Marmoleo mínimo para el grado Prime.

Ligeramente Abundante - Grado Prime

Marmoleo mínimo para calificar para el grado Prime.

Moderado - Grado Choice

Marmoleo mínimo para calificar para el grado Choice alto.

Módico - Grado Choice

Marmoleo mínimo para calificar para el grado Choice promedio.

Pequeño - Grado Choice

Marmoleo mínimo para calificar para el grado Choice.

Ligero - Grado Select

Marmoleo mínimo para calificar para el grado Select.

Estas fotografías son copias reducidas de las Fotografías de Marmoleo Oficiales preparadas por el Departamento de Agricultura de los EE.UU. disponibles a través de la Asociación Nacional de Ganaderos.

