

FERMENTINIŲ PREPARATŲ ĮTAKA KIAULIENOS KOKYBEI

Stanislovas Baranauskas, Jonas Vasiliauskas, Romas Ruibys,
Lietuvos žemės ūkio universitetas

Santrauka. Straipsnyje pateikta medžiaga apie fermentinių preparatų protosubtilino G3x ir maltavamorino G10x įtaką Lietuvos baltųjų veislės kiaulių mėsos ir lašinių (poodinių riebalų) kokybiniais rodikliais.

Kiaulienos kokybė vertinta pagal ilgiausiojo nugaros raumens ir lašinių cheminius bei fizikinius cheminius rodiklius šviežioje, atšaldytoje ir sušaldytoje skerdienoje, laikantis šiems tyrimams keliamų metodinių reikalavimų.

Protosubtilino G3x priedai kiaulių racionuose pagerino kiaulienos maistinę vertę. Bandomųjų kiaulių ilgiausiajame nugaros raumenyje vidutiniškai buvo daugiau ($p > 0,05$): sausųjų medžiagų - 1,36%, baltymų - 1,18% ir riebalų -0,51% nei kontrolinėse grupėse. Maltavamorino G10x priedas kiaulių racionuose praktiškai nepakeitė bandomųjų ir kontrolinių grupių kiaulių mėsos cheminės sudėties rodiklių.

Remiantis tyrimų rezultatais, galima padaryti išvadą, kad tik protosubtilino G3x priedai kiaulių racionuose pagerino mėsos kokybę.

Reikšminiai žodžiai: fermentai, ilgiausiasis nugaros raumuo, lašiniai, sausoji medžiaga, pelenai, baltymai.