

## KIAULIENOJE VYKSTANTYS FIZIKINIAI, CHEMINIAI IR TECHNOLOGINIAI POKYČIAI TECHNOLOGINIO PROCESO METU

H. Stankevičius, M. Stankevičienė, A. Šalaševičienė

**Santrauka.** Ištirti Lietuvos baltųjų (LB) veislės ir jų mišrūnų (x) su Vokietijos landrasais (VL), Pjetrenais (PJ), Suomijos landrasais (SL) ir Švedijos jorkšyrais (ŠJ) juslinių, fizikinių, cheminių ir technologinių rodiklių pokyčiai. Didžiausias sausųjų medžiagų kiekis rastas LBxPJ žalios ir virtos mėsos mėginiuose. Ryškiausia spalva ir didžiausia pH verte pasižymėjo LBxŠJ mėsa. Didžiausi yra žalios mėsos, mažiausi - šaltai rūkytos mėsos virimo nuostoliai. Kiečiausios konsistencijos yra šaltai rūkyta visų veislių kiaulių mėsa, minkščiausia - karštai rūkyta visų veislių kiaulių mėsa. Geriausiu vandens rišlumu pasižymi LBxSL, blogiausiu - LBxPJ mėsa. Visų veislių kiaulių virtos mėsos mėginiuose, palyginti su žalios mėsos mėginiais, sumažėja pelenų kiekis. Visi kiti terminiai apdorojimo būdai, išskyrus virimą, padidina pelenų kiekį mėsos mėginiuose, palyginti su jos kiekiu žalioje mėsoje.

**Raktažodžiai:** veislė, sausoji medžiaga, pelenai, pH, spalva, kietumas, virimo nuostoliai, rišlumas