

## MINERALINIŲ MEDŽIAGŲ IR VITAMINŲ ĮTAKA MĖSOS FIZINĖMS SAVYBĖMS

Česlovas Jukna, Vigilijus Jukna, Almantas Šimkus

Lietuvos veterinarijos akademija, Gyvulių mėšinių savybių ir mėsos kokybės įvertinimo laboratorija, Tilžės g.18, LT-3022 Kaunas; tel. 8 37 362 77; vjukna@lva.lt

**Santrauka.** Straipsnyje pateikti bandymų duomenys su penimais Lietuvos žalųjų ir Herefordų veislės mišrūnais buliukais, vidutinės 400 kg masės, kuriems vieną mėnesį prieš skerdimą buvo sušeriama po 2, 4 ir 6 g vitamino E per dieną. Tirtas šio vitamino poveikis mėsos spalvai, vandens rišlumui bei mėsos kietumui. Taip pat buvo tirta skirtingos koncentracijos vitamino C ir kalcio bei natrio chlorido tirpalų įtaka mėsos pH, mėsos kietumui, mėsos spalvai bei vandens rišlumui praėjus 24 ir 48 valandoms po šių medžiagų įterpimo į mėsą. Nustatyta, kad vitaminas E veikia mėsos spalvą ir stabilumą. Gyvulių, gavusių per parą 6 g vitamino E, mėsos ekstinkcijos koeficientas buvo 5,9 proc. didesnis ( $P<0,05$ ) negu šio preparato negavusių gyvulių. Per kitas dvi paras šios grupės gyvulių mėsos spalva beveik nepakito, o negavusių vitamino E ekstinkcijos koeficientas padidėjo 8% ( $P<0,05$ ). Vitamino E gavusių gyvulių mėsa buvo švelnesnė 15,2 proc. ( $P<0,05$ ) negu negavusių. Tyrimai su 6–8 metų amžiaus karvių mėsa parodė, kad įterpus vitamino C bei kalcio ir natrio chlorido 2% ir 6% koncentracijos tirpalų, 5% mėsos masės pH tapo stabilesnis. Mėsos kietumui didžiausios įtakos turėjo 6% kalcio chlorido tirpalas, kuris mėsos kietumą sumažino 37,5% ( $P<0,05$ ). Bandymo metu naudotos mineralinės medžiagos ir vitaminas C turėjo teigiamos įtakos mėsos spalvai, stabilumui bei didesniai vandens rišlumui.

**Raktažodžiai:** mėsa, mėsos spalva, mėsos kietumas, mėsos vandens rišlumas, vitaminas E, vitaminas C, natrio chloridas, kalcio chloridas, buliukai, karvės.