

GENOTIPO ĮTAKA MĖSOS KOKYBEI TECHNOLOGINIO APDOROJIMO METU

Č.Jukna*, N.Kvietkutė*, B.Girskienė**

*Lietuvos veterinarijos akademija, Tilžės g. 18, 3022 Kaunas, * Specialiosios zootechnikos katedra, tel. 8 37 36 27 72*

*** Informatikos ir inžinerijos katedra, tel. 8 37 36 28 63*

Santrauka. Ištirus Lietuvos baltųjų veislės kiaulių ir jų mišrūnų su Vokietijos landrasais, Pjetrenais, Suomijos landrasais ir Švedijos jorkšyrais mėsos ir jos gaminių kokybę nustatyta, kad LBxŠvJ mėsos pH buvo didžiausias – 6,0. Vandens rišlumas visų grupių mėsos buvo didesnis už pateikiamus vidutinius duomenis. Šis rodiklis didžiausias buvo LBxSL mišrūnų – 73,22%. Kiečiausia buvo LBxŠvJ mišrūnų mėsa ir jos gaminiai. Nustačius sausųjų medžiagų kiekį žalioje mėsoje bei jos gaminiuose pastebėta, kad LBxSL ir LBxŠvJ mišrūnų šis rodiklis buvo mažiausias. Žalios mėsos šis rodiklis buvo mažesnis už grynaveislių Lietuvos baltųjų apie 2%, o šaltai rūkytos virtos mėsos – apie 14%. Baltymų kiekis visų penkių kiaulių grupių žalioje mėsoje buvo panašus ir sudarė apie 22%, o mėsos gaminiuose šiek tiek įvairavo. Norėdami detaliau išanalizuoti mėsos ir jos gaminių biologinę vertę, atlikome mėsos virškinamumo *in vitro* LBxSL mišrūnų mėsa ir jos gaminiai, išskyrus virtą mėsą, buvo virškinami geriausiai.

Raktažodžiai: mėsos kokybė, proteinų kiekis, mėsos produktai, mėsos virškinamumas.