

KIAULIENOS, LAIKOMOS SKIRTINGAIS BŪDAIS, KOKYBĖS TYRIMAI

Jacek Kondratowicz¹, Paulius Matusevičius², Marija Stankevičienė², Henrikas Stankevičius²

¹ Olštyno Varmijos–Mozūrų universitetas, Maisto produktų kokybės katedra, Ozapawskiego 5, Olsztyn, Lenkija

² Lietuvos veterinarijos akademija, Tilžės g. 18, LT-3022 Kaunas; tel. (8-37) 36 35 05; el. paštas: paulmat@lva.lt; (8-37) 36 31 43; el. paštas: marija@lva.lt; (8-684) 35 229; el. paštas: henrstan@takas.lt

Santrauka. Darbo tikslas – įvertinti dviejų laikymo būdų efektyvumą atšaldytos kiaulienos kokybei. Tirta kiauliena, supakuota folijoje (PA/PE – poliamidinė, polietileninė), atmosferos ore 2^o C temperatūroje ir kontroliuojamųjų dujų atmosferoje (95% N₂ ir 5% O₂) su oro evakuacija. Laikymo trukmė – iki 30 dienų. Nustatyta, kad kiaulienoje, laikytoje 30 dienų kontroliuojamųjų dujų atmosferoje, buvo daugiau sausųjų medžiagų, mažesnė pH vertė, šviesesnė spalva ir didesnė vandens rišlumo geba palyginti su mėsa, laikyta 15 dienų atmosferos ore.

Raktažodžiai: kiauliena, kokybė, laikymo būdai.