

MĖSOS KONSERVAVIMAS LIOFILIZACIJOS METODU

Jacek Kondratowicz¹, Iwona Chwastowska¹, Birutė Staniškienė², Paulius Matusevičius²

¹*Olštyno Varmijos-Mozūrijos universitetas, Plataus vartojimo gyvulinės kilmės žaliavų katedra, Oczapowskiego 5, 10–957 Olštynas, Lenkija*

²*Lietuvos veterinarijos akademija, Tilžės g. 18, 47181 – Kaunas, el. paštas: paulius@lva.lt*

Santrauka. Bandymai buvo atlikti su kiauliena (*musculus longissimus dorsi*) ir jautiena (*musculus quadriceps femoris*). Raumuo (*musculus longissimus dorsi*), atskirtas nuo vidinio jungiamojo audinio ir riebalų buvo pjaustomas riekėmis, iš kurių 15 užšaldyta naudojant skystą azotą ir liofilizuojama. Taip pat iš kelių rieklių, atpjautų skirtingose raumens vietose, buvo paruoštas vidutinis mėginys, analizuotas šviežias (neapdorotas). Kiekviena iš 15 (*musculus quadriceps femoris*) raumens rieklių dalijome į dvi dalis, kurių viena buvo užšaldoma ir liofilizuojama, o kita tiriama šviežia neapdorota. Jautiena ir kiauliena, užšaldyta skystu azotu, prieš džiovinimą buvo rausvos spalvos, o po džiovinimo įgaudavo spalvą nuo šviesiai pilkos iki šviesiai rudos. Nustatyta, jog liofilizuotos mėsos organoleptinės savybės yra blogesnės negu šviežios mėsos. Taip pat pastebėtas liofilizuotos mėsos švelnumo ir sultingumo sumažėjimas. Mėsos trapumo sumažėjimas, o kartu ir kitų su šia savybe susijusių parametrų pablogėjimas bus mažesnis liofilizuojant produktus po terminio apdorojimo, užšaldant be skysto azoto. Tačiau dehidratuojant žalią mėsą, užšaldytą skystame azote, būtina iki minimumo sutrumpinti laiką tarp užšaldymo ir džiovinimo.

Raktažodžiai: raumuo, cheminė sudėtis, fizinės ir cheminės charakteristikos, liofilizacija.