

SKIRTINGO GENOTIPO IR LYTIES HIBRIDŲ RIEBALŲ RŪGŠČIŲ SUDĖTIES ILGIAUSIAJAME NUGAROS RAUMENYJE KORELIACIJA SU MĖSOS KOKYBĖS RODIKLIAIS

Violeta Razmaite¹, Sigita Kerzienie², Rūta Šveistienė¹

¹Lietuvos veterinarijos akademijos Gyvulininkystės institutas, R. Žebenkos g. 12, LT-82317 Baisogala, Radviliškio r.; el. paštas: razmusv@one.lt

²Lietuvos veterinarijos akademija, Tilžės g. 18, LT-47181 Kaunas; el. paštas: sigita@lva.lt

Santrauka. Darbo tikslas buvo nustatyti riebalų rūgščių raumeniniame audinyje koreliaciją su mėsos kokybės rodikliais. Buvo naudojami dviejų genotipų Lietuvos vietinių kiaulių su šernais hibridų, turinčių 1/4 ir 1/2 dalį šerno, skirtingų lyčių (nekastruotų ir kastruotų kuiliukų) mėsos kokybės ir riebalų rūgščių sudėties duomenys: virimo nuostoliai, vandens rišlumo geba, spalva, pH (24), sausųjų medžiagų ir riebalų kiekis mėsoje, riebalų rūgštys. Nustatyti fenotipinės koreliacijos koeficientai tarp riebalų rūgščių ir biocheminių rodiklių. Hibridų genotipo, turinčio 1/4 dalį šerno, mėsos virimo nuostoliai statistiškai patikimai teigiamai koreliavo su C16:0 (0,56) ir neigiamai tiek su bendru polinesočiųjų riebalų rūgščių (0,60), tiek ir su atskirų C18:2, C18:3, C20:3, C20:4 rūgščių kiekiu. Hibridų, turinčių 1/2 dalį šerno, mėsos pH teigiamai koreliavo ($p \leq 0,05$) su C20:1, C20:3, o koreliacijos su C18:3, C22:5, kaip neigiama koreliacija su C16:0, buvo artimos patikimam lygiui ($0,05 < p \leq 0,10$). Didesnės šerno dalies įterpimas pakeitė ne tik riebalų rūgščių ryšio su mėsos kokybės rodikliais stiprumą, bet atskirais atvejais ir pobūdį. Skyrėsi ir nekastruotų bei kastruotų hibridų riebalų rūgščių su mėsos kokybės rodikliais koreliacijos koeficientų dydis, o kai kuriais atvejais – pobūdis. Tyrimų rezultatai rodo, kad skirtinga šerno dalis hibriduose ir šių hibridų kastravimas daro įtaką riebalų rūgščių mėsoje ryšiams su mėsos kokybės rodikliais.

Raktažodžiai: kiaulės, šernai, hibridai, mėsos kokybė, riebalų rūgštys, koreliacija.