

HOLŠTEINO FRYŽŲ JUODMARGIŲ IR ŽALMARGIŲ BULIUKŲ SKERDENOS IR MĖSOS KOKYBĖS CHARAKTERISTIKOS

Stanisław Wajda¹, Tadeusz Szulc², Tomasz Daszkiewicz¹, Ewa Burczyk¹, Rafał Winarski¹, Paulius Matusevičius³

¹*Rinkodaros ir gyvūninių žaliavų perdirbimo katedra, Varmijos-Mozūrijos universitetas
Oczapowskiego 5, 10-957 Olštinas, Lenkija; el. paštas:ewabur@uwm.edu.pl*

²*Gyvūnų veisimo institutas, Vroclavo aplinkos ir gyvybės mokslų universitetas, Lenkija*

³*Gyvūnų mitybos katedra, Veterinarijos akademija, Lietuvos sveikatos mokslų universitetas
Tilžės g.18, LT-47181, Kaunas*

Santrauka. Tyrimo tikslas – nustatyti Holšteino fryžų juodmargių ir žalmargių buliukų skerdenos ir mėsos kokybės charakteristikas. Tyrimui atrinkti 98 Holšteino fryžų buliukai – 53 juodmargiai ir 45 žalmargiai, kuriems taikyta didelės koncentracijos dieta. Buliukai paskersti, kai svėrė apie 570 kg. Įvertinta skerdenos kokybė. Intensyviai šeriamų Holšteino fryžų juodmargių ir žalmargių buliukų vidutinis dienos priaugis buvo didelis – atitinkamai 1270 g ir 1200 g. Abiejų buliukų grupių skerdenos kiekis buvo toks pats – viršijo 55 proc. Žalmargių buliukų procentinė R, R- ir O+ klasės skerdenos dalis buvo didesnė. Juodmargių buliukų skerdenoje buvo daugiau priešakinės kūno dalies mėsos, t. y. priešakinių šonkaulių, plonosios šoninės ir pečių raumenų linijos, bet mažiau I ir II kokybės klasės mėsos bei kaulų. Abiejų intensyviai šertų Holšteino fryžų buliukų grupių mėsa buvo geros kokybės. Net 95 proc. jautienos mėginių buvo žemesnės nei 5,80 pH vertės ir buvo tinkami brandinti. Fizinės ir cheminės abiejų grupių buliukų mėsos savybės beveik nesiskyrė. Vertinant organoleptiškai, žalmargių buliukų mėsa buvo žymiai skanesnė ir sultingesnė.

Raktažodžiai: buliukai, skerdenos vertinimas, mėsos kokybė.