

TECHNOLOGINIO PROCESO ĮTAKA KIAULIENOS KOKYBEI

Česlovas Jukna, Nijolė Kvietkutė,
Lietuvos veterinarijos akademija
Henrikas Stankevičius,
Lietuvos maisto institutas

Santrauka. Mėsos gaminių paruošimo būdas turėjo įtakos baltymų ir bendram amino rūgščių kiekiui mėsos gaminiuose, o baltymo amino rūgščių struktūrai įtakos neturėjo. Geriausiai *in vitro* buvo virškinama karštai rūkyta, o blogiausiai - šaltai rūkyta mėsa. Karštai rūkyta mėsa buvo minkščiausia (0,54 kg/cm²), o šaltai rūkyta mėsa -kiečiausia (2,49 kg/cm²).

Raktažodžiai: mėsa, baltymai, amino rūgštys, sausos medžiagos, minkštumas, kietumas, virimas, karštasis rūkymas, šaltasis rūkymas, lakiosios riebiosios rūgštys.