

STIRNŲ SKERDENŲ PAVIRŠIAUS BAKTERINIS UŽTERŠTUMAS IR BIOCHEMINIAI STIRNIENOS RODIKLIAI - PH IR VANDENS AKTYVUMAS

Mindaugas Malakauskas¹, Regina Pociūtė², Gražina Januškevičienė¹, Galina Garmienė²

¹Lietuvos veterinarijos akademija, Zoohigienos ir maisto produktų sanitarijos katedra, Tilžės g.18, LT-3022 Kaunas, tel.: 36 32 08, el. paštas: minmal@lva.lt.

²Lietuvos maisto institutas, Taikos pr.92, LT-3031 Kaunas, el. paštas: testlab@lmai.lt

Santrauka. Ištyrus 28 nuoplovų mėginius, paimtus nuo stirnų skerdenų paviršiaus (skerdenos 4-5 paras laikytos 0-7 °C temperatūroje) ir 39 nuoplovų mėginius, paimtus nuo užšaldytų (1-1,5 mėn. laikytų -18 °C temperatūroje) ir po to atšildytų stirnų skerdenų paviršiaus, nustatyta, kad ant stirnų skerdenų paviršiaus dominuoja koliforminės bakterijos - Escherichiae (E. coli ir E. coli inactive), Citrobacter ir Enterobacter. Iš trijų nuoplovų mėginių, paimtų nuo neužšaldytų skerdenų, buvo išskirtos Salmonella spp. bakterijos. Taip pat nustatyti biocheminiai stirnienos rodikliai - pH ir vandens aktyvumas, - turintys įtakos bakterijų augimui ir dauginimuisi mėsoje. Stirnų, kurios nušautos buvo pristatytos į perdirbimo įmonę ir 4-5 paras laikytos 0-7 °C temperatūroje iki apdoravimo, mėsos pH įvairavo nuo 5,31 iki 5,97 (X1=5,63). Stirnų, kurios pristatytos į perdirbimo įmonę buvo užšaldytos (1-1,5 mėn. laikytos -18 °C temperatūroje) ir prieš apdorojimą atšildytos, mėsos pH buvo panašus - nuo 5,26 iki 5,99 (X2=5,66) ir tik vienos jų mėsos pH buvo 6,2. Mėsos pH skirtumas tarp šių dviejų stirnų grupių statistiškai nepatikimas - $p > 0,05$. Vandens aktyvumas neužšaldytoje stirnienoje įvairavo nuo 0,915 iki 0,924 (X1=0,9204), užšaldytoje ir atšildytoje stirnienoje - nuo 0,913 iki 0,923 (X2=0,9170). Šis skirtumas yra statistiškai patikimas - $p < 0,05$ ($p = 0,0124$).

Raktažodžiai: stirnų skerdenos, salmonelės, E.coli bakterijos, mėsos pH ir vandens aktyvumas.