

## NAUJAS KIAULIŲ SKERDENŲ KOKYBĖS VERTINIMO LIETUVOJE ETAPAS

Algimantas Mikelėnas\*, Mogens Keller Rasmussen\*\*, Aurelijus Mikelėnas\*

\* *Lietuvos veterinarijos akademija, Tilžės g.18, LT-3022 Kaunas; tel.: 36 27 72 2*

\*\* *Danijos mėsos tyrimo institutas, Maglegaardsvej 2, DK-4000, Roskilde; tel.: 4546303030*

**Santrauka.** Pasaulinės mėsos rinkos struktūroje kiauliena sudaro 35–38 %, tuo tarpu jautiena ir paukštiena – po 25 %. Šiuolaikinė kiaulininkystės industrija sugeba pasiūlyti vartotojui aukštos kokybės kiaulieną, pasižyminčią neriebia raumeninga ir sultinga mėsa, kurios maisto medžiagos gerai pasisavinamos. Kiauliena labai mėgstama Europos šalyse, taip pat ir Lietuvoje. Tačiau iki šiol mūsų respublikoje kiaulės vertintos neatsižvelgiant į skerdenos kokybę, t.y. ne pagal liesos mėsos kiekį, o pagal gyvo gyvulio kūno masę. Tokia vertinimo ir apmokėjimo sistema neskatino kiaulių augintojų diegti naujausias technologijas, gerinančias gamybos efektyvumą ir skerdenos kokybę, nors 1994 m. priimtas Lietuvos standartas LST 1372:94 „Kiaulių skerdenos EUROP“ [5], kuriame numatyta, jog atsiskaitymai vykdomi atsižvelgiant į skerdenos kokybę. 2000 m., padedant Danijos mėsos tyrimo instituto mokslininkams, pradėtas pirmasis šio standarto įgyvendinimo etapas. Įvertinus Lietuvoje veisiamas kiaulių veisles ir jų mišrūnus, paaiškėjo, kad 17 skirtingų ūkių 975 kiaulių, sveriančių 99,9 kg, vidutinis bazinis raumeningumas yra 51 %. Ateityje skerdenų raumeningumas skerdyklose kontrolinio skerdimo metu bus nustatomas SFK-Technology (Danija) sukurta specialia Fat-o-meat-70 įvertinimo sistema adaptuota mūsų kiaulėms [1].

**Raktažodžiai:** kiauliena, gamyba, kiaulienos skerdena, skerdenos kokybės įvertinimas, liesos mėsos procentas skerdenoje