

## EINFLUSS DER ZUGABE VOM FETTINJEKTION AUF CHEMISCHE ZUSAMMENSETZUNG UND PHYSIKOCHEMISCHE MERKMALE DES PFERDEFLEISCHES, DAS MIT VERSCHIEDENEN GEFRIERVERFAHREN BEHANDELT WURDE

Jacek Kondratowicz<sup>1</sup>, Tomasz Bąk<sup>1</sup>, Paulius Matusevičius<sup>2</sup>

<sup>1</sup>*Lehrstuhl für Bewertung und Verwertung tierischer Faserstoffe an der Fakultät für Bioingenieurwesen der Tiere an der Universität von Ermland und Masuren in Olsztyn, Oczapowskiego 5, 10-957 Olsztyn, Polen.*

<sup>2</sup>*Lehrstuhl für Spezielle Zootechnik der Litauischen Veterinärmedizinischen Akademie, Tilžės 18, LT-3022 Kaunas, Litauen, tel.: 36 31 41*

**Zusammenfassung.** In der Untersuchung wurde die Analyse des Einflusses von Naturfettzugabe sowie von verschiedenen Gefrierverfahren auf chemische Zusammensetzung und physikochemische Merkmale des Pferdefleisches durchgeführt. Es wurden mit Injektion von Fett veredelte und nicht veredelte (Kontrollproben) Fleischproben aus dem längsten Rückenmuskel untersucht. Das Gefrieren wurde in einer Belüftungskammer, bei Anwendung von verflüssigtem Kohlendioxid und mit der zweistufigen Methode durchgeführt. Das Pferdefleisch, das der Technologie von Fettinjektion unterzogen wurde, kennzeichnete sich durch ein höheres Gehalt der Trockenmasse darunter auch durch ein ziemlich niedrigeres Gehalt von Eiweiß und roher Asche, sowie durch ein wesentlich höheres Gehalt von Fett im Vergleich zum Fleisch, das mit dieser Maßnahme nicht behandelt wurde. Die Anwendung des ausgewählten Gefrierverfahrens und Fleischarten hatten keinen wesentlichen Einfluß auf die Azidität des Fleisches nach dem Auftauen. Es wurde festgestellt, das veredelte Fleisch hellere Farbe und bessere hydroskopische Merkmale im Vergleich zum normalen Fleisch hatte.

**Codewörter:** Pferdefleisch, Talg, Gefrierverfahren, chemische Zusammensetzung, physikochemische Merkmale