

RIEBALŲ INJEKCIJOS ĮTAKA ARKLIENOS, APDOROTOS ĮVAIRIAIS ŠALDYMO BŪDAIS CHEMINEI SUDĖČIAI IR FIZIKINIAMS – CHEMINIAMS POKYČIAMS

Jacek Kondratowicz, Tomasz Bąk, Paulius Matusevičius

Santrauka. Tyrimo metu į arklieną įterpta riebalų bei nustatyta skirtingų šaldymo metodų įtaka cheminei arklienos sudėčiai ir fizikiniams – cheminiams jos pokyčiams. Įterpus į mėsą riebalų, ištirti tiriamieji ir kontroliniai ilgiausiojo nugaros raumens mėginiai. Mėsa vėdinimo kameroje dviejų pakopų metodu šaldyta naudojant suskystintą anglies dioksidą. Arklienoje, į kurią įterpta riebalų, buvo daugiau sausųjų medžiagų ir gerokai mažiau baltymų ir riebalų negu mėsoje, neapdorotoje šiuo metodu. Parinktas užšaldymo būdas ir mėsos rūšis neturėjo esminės įtakos atšildytos mėsos pH. Nustatyta, kad tiriamųjų mėsos mėginių spalva buvo ne tokia intensyvi ir pasižymėjo geresnėmis higroskopinėmis savybėmis, palyginti su kontroliniais mėsos mėginiais.

Raktažodžiai: arkliena, riebalai, šaldymo būdai, mėsos cheminė sudėtis, fizikiniai – cheminiai rodikliai