

STRESO PAVEIKTOS KIAULIENOS BIOCHEMINIAI IR FIZIKO–CHEMINIAI PAKITIMAI, KURI BUVO UŽŠALDYTA NAUDOJANT ANGLIARŪGŠTĘ BEI LAIKOMA 12 MĖNESIŲ ŽEMOJE TEMPERATŪROJE

Irena Sobina, Jacek Kondratowicz

Santrauka. Tyrimo objektas buvo autolizės eigos nustatymas kontroliniai ir tyriamajai mėsa, kuri po prieštai taikyto atšaldymo pramoninėmis sąlygomis bei 6 – 12 mėnesių išlaikius prie -28°C temperatūros, buvo užšaldyta naudojant suskystintą anglies dvideginį. Mėginiams buvo paimtas ilgiausias nugaros raumuo. Mėsos užšaldymas naudojant anglies dvideginį ir 6 – 12 mėnesių laikymas, nesulaikė glikolizės proceso. Buvo nustatyta taip pat stochiometrinė glikogeno skilimo į pieno rūgštį konversija. Didelis glikogeno kiekis, kuris išliko kiaulienos mėsoje PSE prie -28°C temperatūros laikymo režimo ir tolimesnio ilgo laikymo metu ši kiaulienos mėsa PSE pasižymėjo didesniu rūgšties kiekiu. Išlaikyta DFD mėsa po 12 mėnesių turėjo mažesnę spalvos intensyvumą. Apibendrinant tyrimų duomenys galima tvirtinti, kad 12 mėnesių laikant mėsą, kuri buvo užšaldyta panaudojant suskystintą anglies dvideginį, jos fiziniai ir cheminiai rodikliai neblogėja.

Raktažodžiai: kiauliena, PSE- ir DFD-streso poveikio, biocheminiai ir fizikiniai – cheminiai pakitimai, šaltas laikymas.