

POSKERDIMINIS MĖSOS SUDĖTIES KIAULIENOS SKERDENOJE ĮVERTINIMAS. KUMPIO IŠPJAUSTYMAS. II DALIS

Tomasz Bąk, Jerzy Denaburski, Jacek Kondratowicz, Paulius Matusevičius

Santrauka. Šio darbo tikslas nustatyti kiaulių kumpio mėsos kokybę naudojant DLC. Buvo išpjaustyta 130 dešinės skerdenos puselės kumpių. Skirstant skerdenos kumpius pagal EUROP klases (matavimui naudojant Ultra Fom ir DLC) buvo nustatyta, kad DLC galima taikyti poskerdiminiam kiaulienos skerdenų mėsingumo įvertinimui.

Raktažodžiai: kiaulės, skerdenos mėsingumas, kumpio išpjaustymas, koreliacinis koeficientas.