

JAUTIENOS KOKYBĖS KEITIMASIS LAIKYMO PROCESĖ

Tomasz Daszkiewicz¹, Stanisław Wajda¹, Paulius Matusevičius²

Santrauka. Tyrimui buvo pasirinkti mėsos mėginiai (*m. longissimus dorsi*) paimti iš paskersto jauno 31 mišrūno buliuko, išvesto kryžminant juodmarges (BW) karves su Limuzinų (Lim) buliais, skerdenų puselių. Skerdenos vidutinė masė buvo 309,3 kg. Skerdenos puselės buvo laikomos 0 - 2 laipsnių temperatūroje vakuume polietileno maišeliuose. Mėsos kokybė tirta praėjus 3, 7, 10 ir 14 dienų po skerdimo. Brandinant mėsą 14 dienų pastebėta sausos medžiagos, riebalų, žalių baltymo ir pelenų kiekio, išreikšto procentais, didėjimo tendencija, o taip pat žymus tirpiųjų baltymų ir nebaltyminio azoto kiekio padidėjimas. Tyrimais nustatyta, kad laikymo trukmė pagerino mėsos vandens rišlumą. Mėsos mėginių brandinimas iki 10 - ties dienų teigiamai įtakojo jautienos organoleptines savybes.

Raktažodžiai: jautiena, laikymo procesas, mėsos kokybė.