

BULIŲ REPRODUKTORIŲ, GAUTŲ SUKRYŽMINUS JUODMARGES KARVES SU LIMUZINŲ BULIAIS, SKERDIENOS MĖSOS, SUKLASIFIKUOTOS Į SKIRTINGAS EUROP SISTEMOS KLASES, KOKYBĖ

Stanisław Wajda¹, Tomasz Daszkiewicz¹, Paulius Matusėvičius²

¹ *University of Warmia and Mazury in Olsztyn, Department of Science of Commodities of Animal Raw Materials, PL-10-719 Olsztyn; tel.: 523 38 33; e-mail: fox@uwm.edu.pl*

² *Lithuanian Veterinary Academy, Department of Special Zootechnics, Tilžės st. 18, LT – 3022 Kaunas, tel.: 363 505, e-mail: paulmat@lva.lt*

Santrauka. Bandymams buvo atrinkti 28 mišrūnai buliai, gauti, sukryžminus juodmarges karves su limuzinų buliais. Galvijai per penėjimo laikotarpį (14 mėnesių) buvo laikomi tame pačiame tvarte ir šeriami vienodai, kol pasiekė 150 kg kūno masę, t. y. iki skerdimio. Atlikus kontrolinį skerdimą, tiriamų bulių skerdienos buvo suklasifikuotos pagal EUROP sistemą į U (7 buliai), R (14 bulių) ir O (7 buliai), pagal raumeningumo klases į I (7 buliai), II (14 bulių) ir III (7 buliai) riebumo klases. Nustatyta, kad didesnio kūno svorio ir didesnio išpjauštymo procento indekso buliai pateko į aukštesnio raumeningumo ir riebumo klases. Mėsa (*m. longissimus dorsi*) iš skerdienos, priklausančios U klasei, turėjo žymiai didesnį procentinį sausųjų medžiagų ir riebalų kiekį negu R ir O kategorijų mėsa. Skoninės virtos mėsos įvertinimas parodė šiek tiek žemesnę mėsos iš skerdienos, klasifikuojamos kaip R, kokybę. Iš kitos pusės, juntamasis keptos mėsos įvertinimas parodė mažesnę mėsos iš skerdienos, priklausančios U klasei, sultingumą. Mėsa iš bulių skerdienos, priskirta III riebumo klasei pagal EUROP sistemą, turėjo žymiai žemesnę pH vertę, negu mėsa iš skerdienu, priklausančių II klasei, taip pat mažesnę vandens rišlumą palyginti su mėsa iš skerdienu, priskirtų I ir II klasėms. Skoninis virtos mėsos įvertinimas parodė, kad mėsos iš skerdienu, priskirtų III riebalų išsidėstymo klasei, kokybė buvo geriausia, o mėsa iš skerdienu, priklausančių I klasei, buvo blogiausios kokybės.

Raktažodžiai: buliai, EUROP klasifikacija, mėsos kokybė.