

## KALAKUTŲ, LESINTŲ SU DL-METIONINO PRIEDU, SKERDENOS VERTĖ IR MĖSOS KOKYBĖ

Józefa Gardzielewska<sup>1</sup>, Małgorzata Jakubowska<sup>1</sup>, Teresa Majewska<sup>2</sup>, Jan Jankowski<sup>2</sup>, Krzysztof Kozłowski<sup>2</sup>, Krzysztof Pudyszak<sup>2</sup>, Bożena Paszko<sup>2</sup>

<sup>1</sup> *Department of Evaluation Livestock Products, Agricultural University, ul. Dra Judyma 24; 71-466 Szczecin, Poland*

<sup>2</sup> *Department of Poultry Science, University of Warmia and Mazury in Olsztyn, Oczapowskiego 5, 10-718 Olsztyn, Poland*

**Santrauka.** Bandymas buvo atliktas su Big 6 linijų derinio kalakutų patiniais, suskirstytais į 3 lesinimo grupes. Kontrolinės grupės (I) paukščiai buvo lesinti lesalais, nepapildytais DL-metionino priedu. Tuo tarpu II ir III tiriamųjų grupių paukščiai lesinti lesalais, papildytais DL-metionino priedu atitinkamai 0,13% ir 0,24%. Kalakutai auginti iki 17 savaičių amžiaus. Bandymo pabaigoje gautos skerdenos 24 valandas vėsintos +6°C temperatūroje. Tada nuo jų buvo atskirti krūtinės raumenys su filė, filė, šlaunų raumenys, blauzdos raumenys ir atsidėję riebalai. Remiantis gautais duomenimis, procentais buvo apskaičiuotas jų santykis su priešskerdimine mase. Viena krūtinės raumenų dalis buvo atiduota pagrindinei cheminei sudėčiai šviežioje mėsoje nustatyti, taip pat fizikiniams ir cheminiams rodikliams nustatyti. Antroji krūtinės raumenų dalis buvo supokuota ir 4 mėnesius laikyta –18°C temperatūroje. Vėliau mėginiai buvo atšildyti, atlikti jų fizikiniai ir cheminiai matavimai bei sensorinė analizė. Bandymo rezultatai parodė, kad DL-metionino priedas lesaluose darė neigiamą poveikį galutiniam 17 savaitės amžiaus kalakutų patinų svoriui, taip pat ir jų skerdenų svoriui. Abiejų kalakutų grupių, kurių lesalai buvo papildyti DL-metioninu, pastebėti skerdenos fizikinių ir cheminių rodiklių pokyčiai: sumažėjęs rūgštingumas, tamsesnė mėsos spalva ir geresnės vandens rišlumo savybės. Šios tendencijos nustatytos tiek šviežioje mėsoje, tiek ir mėsoje, 4 mėnesius laikytoje –18°C temperatūroje. Sensorinės analizės tyrimai parodė, kad mėsa tapo blankesnė ir mažiau sultinga.

**Raktažodžiai:** kalakutai patinai, papildyti lesalai, metioninas, mėsa.