

ŠIUOLAIKINĖS SELEKCIJOS LIETUVOS JUODMARGIŲ IR LIETUVOS ŽALŪJŲ GALVIJŲ MĖSOS PRODUKCIJOS PALYGINAMASIS ĮVERTINIMAS

Česlovas Jukna, Vigilijus Jukna, Aldona Baltušnikienė

Gyvulių mėsinių savybių ir mėsos kokybės vertinimo laboratorija, Tilžės g. 18, LT-47181 Kaunas;

Tel. (8~37) 36 27 72; el. paštas: jukna@lva.lt

Santrauka. Atlikti 2004–2005 m. šiuolaikinės selekcijos Lietuvos juodmargių ir Lietuvos žaluųjų buliukų mėsinių savybių ir mėsos kokybės palyginamieji tyrimai. Buliukai iki 500 dienų buvo auginti vienodomis šėrimo ir laikymo sąlygomis. Tada jie buvo išmatuoti, atliktas kontrolinis skerdimas ir įvertinti pagrindiniai mėsos kokybę apibūdinantys rodikliai (cheminė sudėtis, pH, spalva, vandens rišlumas, kietumas, masės nuostoliai verdant, mėsos baltymų vertė). Nustatyta, kad šiuolaikinės selekcijos Lietuvos juodmargiai yra ilgesni, geriau išsivysčiusi jų užpakalinė kūno dalis. Augimo sparta abiejų veislių buliukų – vienoda. Neholšteinizuotų Lietuvos juodmargių skerdenos išėiga 1,75 proc. didesnė negu žaluųjų. Lietuvos žaluųjų buliukų skerdenos klubo šlaunies išėiga 1,4 proc. didesnė negu Lietuvos juodmargių. Lietuvos žaluųjų buliukų ilgiausiojo nugaros raumens skerspjūvio plotas 11 cm² didesnis negu Lietuvos juodmargių. Abiejų veislių buliukų mėsos cheminė sudėtis beveik tokia pati. Lietuvos žaluųjų mėsa turi tendenciją kietėti ir verdama netenka mažiau masės. Kitų mėsos kokybės rodiklių skirtumai buvo nedideli.

Raktažodžiai: veislė, buliukai, augimo sparta, skerdenos išėiga, mėsos kokybė.