

UŽŠALDYMO IR LAIKYMO SĄLYGŲ ĮTAKA MĖSOS KOKYBEI

Česlovas Jukna¹, Vigilijus Jukna¹, Audrius Korsukovas¹, Jurgita Sargiūnienė¹, Milda Škėmaitė²

¹Lietuvos veterinarijos akademija, Tilžės g. 18, LT-47181 Kaunas; tel. (8~37) 36 34 14; el. paštas vjukna@lva.lt;

²Kauno technologijos universitetas, Radvilėnų g. 19, LT-50015 Kaunas

Santrauka. Lietuvos veterinarijos akademijos Gyvulių mėsinių savybių ir mėsos kokybės įvertinimo laboratorijoje atlikti tyrimai mėsos užšaldymo ir saugojimo įtakos mėsos fizinėms bei cheminėms savybėms nustatyti. Mėginiai buvo sudėti į specialius šaldymo maišelius ir sušaldyti –18°C ir –86°C temperatūroje. Pirmiausia nustatytos nešaldytos mėsos fizinės ir cheminės savybės. Vėliau jos buvo nustatomos po 1, 2 ir 5 mėnesių.

Nustatyta, kad po penkių mėnesių mėsos, šaldytos –18°C ir –86°C temperatūroje, pokyčiai buvo nevienodi. Mėsos, šaldytos –18°C temperatūroje, vandeningumas sumažėjo 1,91 proc., virimo nuostoliai 8,98 proc., kietumas – 0,07 kg/cm², vandens rišlumas padidėjo 7,45 proc.; šaldytos – 86°C temperatūroje – atitinkamai 0,48 proc. (p<0,05), 3,95 proc. (p<0,001), 0,54 proc. ir 7,22 proc. Kitiems rodikliams šaldymo temperatūra didesnės įtakos nedarė. Mėsos fizinės ir cheminės savybės kito mažiau laikant mėsą, sušaldytą –86°C temperatūroje, negu laikant –18°C.

Raktažodžiai: mėsos kokybė, fizinės ir cheminės mėsos savybės, vandens rišlumas, mėsos spalvingumas, mėsos sušaldymas.