

GILIAI UŽŠALDYTOS KIAULIENOS SENSORINĖS KOKYBĖS IR BENDRO BAKTERIJŲ SKAIČIAUS PRIKLAUSOMYBĖ NUO LAIKYMO TRUKMĖS IR ATŠILDYMO METODO

Jacek Kondratowicz¹, Iwona Chwastowska¹, Paulius Matusevičius²

¹*Olštyno Varmijos-Mozūrų universitetas, Plataus vartojimo gyvulinės kilmės žaliavų katedra, M. Oczapowskiego 5, PL 10-719 Olštynas, Lenkija*

²*Lietuvos veterinarijos akademija, Gyvulininkystės katedra, Tilžės g. 18, LT-47181 Kaunas, Lietuva; el. paštas: paulius@lva.lt*

Santrauka. Bandymo tikslas buvo nustatyti laikymo giliai užšaldžius trukmės ir atšildymo metodo poveikį sensorinei kiaulienos kokybei ir bendram bakterijų skaičiui. Kiaulienos atšildymas mikrobangų krosnelėje buvo lyginamas su tradiciniu atšildymu atmosferos ore. Tyrimo rezultatai parodė, jog kiaulienos, atšildytos mikrobangų krosnelėje, sensorinės savybės (vandens rišlumas, skoninės savybės) buvo geresnės už kiaulienos, kuri buvo ilgai laikoma giliai užšaldyta ir atšildyta atmosferiniame ore. Mikrobiologinis užterštumas kiaulienos, atšildytos mikrobangų krosnelėje, buvo mažesnis nei kiaulienos, atšildytos natūraliomis sąlygomis.

Raktažodžiai: kiauliena, laikymas giliai užšaldžius, atšildymas, sensorinė kokybė, mikrobiologinė kokybė.