

VIŠČIUKŲ BROILERIŲ KRŪTINĖLIŲ RAUMENŲ, LAIKOMŲ KONTROLIUOJAMOJE ATMOSFEROJE, PAKAVIMO METODO ĮTAKA SENSORINĖMS IR MIKROBIOLOGINĖMS SAVYBĖMS

Jacek Kondratowicz¹, Iwona Chwastowska¹, Paulius Matusevičius², Józefa Gardzielewska³, Krystyna Skibniewska⁴

¹*Olštyno Varmijos-Mozūrų universitetas, Plataus vartojimo gyvulinės kilmės žaliavų katedra, PL-10-719 Olštynas, el. paštas: fox@uwm.edu.pl*

²*Lietuvos veterinarijos akademija, Gyvulininkystės katedra, Tilžės g. 18, LT-47181 Kaunas, Lietuva*

³*Ščecino žemės ūkio universitetas, Gyvulinės kilmės produktų katedra, Dra Judyma st. 24, PL-71-466, Ščecinas, Lenkija*

⁴*Olštyno Varmijos-Mozūrų universitetas, Maisto mokslų fakultetas, Pl. Cieszynski 1, PL-10-726 Olštynas, Lenkija*

Santrauka. Mokslinio tyrimo tikslas buvo nustatyti viščiukų broilerių krūtinėlių mėsos, laikomos kontroliuojamoje atmosferoje (95 proc. azoto, 5 proc. deguonies) 2°C temperatūroje nuo 5 iki 25 dienų, sensorines bei mikrobiologines savybes (bendrą bakterijų skaičių). Vieni mėginiai buvo supakuoti naudojant „Nordfilm-Nordform“, kiti – palikti nepakuoti. Tyrimo rezultatai parodė, jog sensorinė mėsos kokybė (ypač aromatas, sultingumas ir švelnumas) pablogėjo, kai laikymo laikas buvo užtęstas iki 20 dienų. Nepageidautini pokyčiai greičiau vyko nepakuotuose mėginiuose nei pakuotuose. Mikrobiologinė viščiukų broilerių krūtinėlių raumenų bendro bakterijų skaičiaus analizė parodė, jog mikrobinis užterštumas neviršijo leistinos normos pakuotuose mėginiuose, laikomuose kontroliuojamose atmosferos sąlygomis 20 dienų ir nepakuotuose mėginiuose, laikomuose 15 dienų.

Raktažodžiai: viščiukų krūtinėlių raumenys, pakavimas kontroliuojamoje atmosferoje, sensorinė ir mikrobiologinė kokybė.