

BROILERIŲ SKERDENŲ KOKYBĖ SKIRTINGAIS BADAVIMO PERIODAIS PRIEŠ SKERDIMĄ

Karl Schedle¹, Michael Haslinger¹, Rudolf Leitgeb¹, Friedrich Bauer², Thomas Ettl¹, Wilhelm Windisch¹

¹*Šėrimo ir technologijų fakultetas, Pašarų ir mitybos skyrius, Gamtinių išteklių ir taikomųjų mokslų universitetas, Gregor Mendel Str. 33, 1180 Viena, Austrija*

Tel. (+43~1) 4 7654 3287; faks: (+43~1) 478 9114; el. paštas: karl.schedle@boku.ac.at

²*Veterinarinės priežiūros ir mitybos fakultetas, Veterinarinės medicinos universitetas, Veterinärplatz 1, 1210 Viena, Austrija*

Santrauka. Šio eksperimento metu buvo tiriama badavimo periodo įtaka viščiukų mėsos kokybei. 180 abiejų lyčių broilerių buvo suskirstyti į 6 grupes. Tyrimai buvo atliekami 0, 2, 4, 8, 16 ir 24 val. prieš skerdimą. Skerdimo metu buvo išvengta streso, kylančio dėl transportavimo ar laukimo. Tolimesniems tyrimams buvo atrinkta po 6 vyriškos ir moteriškos lyties kiekvienos grupės atstovus. Skerdimo metu ir 24 val. po skerdimo gyvuliai buvo sveriami, matuojamas pH, buvo tiriami mėsos mėginiai. Tyrimų patikimumas buvo 5 proc. Ilgesnis badavimo periodas sąlygojo mažesnį krūtinės ir šlaunų svorį. pH nežymiai didėjo, bet nebuvo pakankamas stimuliuoti mėsos DFD. Tyrimams buvo pasirinkti gyvulių, patyrusių ilgesnį badavimo periodą, mėsos pavyzdžiai. Tyrimų rezultatai leidžia teigti, kad ilgesnis laikotarpis be maisto turėjo teigiamos įtakos mėsos produktų sensorinėms savybėms.

Raktažodžiai: viščiukai broileriai, mėsos kokybė, badavimo laikotarpis, skerdimo ir pojūčių kokybė.