

## SKIRTINGŲ RŪŠIŲ GYVŪNŲ MĖSOS KOKYBĖS PALYGINAMASIS ĮVERTINIMAS

Česlovas Jukna, Vigilijus Jukna, Vilma Valaitienė, Audrius Korsukovas

*Gyvulių mėšinių savybių ir mėsos kokybės įvertinimo laboratorija, Lietuvos veterinarijos akademija, Tilžės g. 18, Kaunas; tel. (8-37) 36 27 72; el. paštas: jukna@lva.lt*

**Santrauka.** Straipsnyje pateikti duomenys apie įvairių gyvūnų rūšių mėsos, dažniausiai naudojamos žmonių mitybai, kokybės palyginamąjį įvertinimą. Bandymams imta 500 d. amžiaus nekastruotų Lietuvos juodmargių buliukų, 100 kg masės Lietuvos baltųjų kiaulių, Lietuvos juodgalvių avių, kalakutų ir viščiukų broilerių mėsa. Tirta ilgiausiojo nugaros raumens (*musculus longissimus dorsi*) cheminė sudėtis, pH, spalvingumas, kietumas, vandens rišlumo geba, masės nuostoliai virimo metu ir vandeningumas. Daugiausia sausųjų ir mineralinių medžiagų bei baltymų buvo kalakutienoje, o mažiausiai – avienoje ( $p < 0,001$ ). Tarpraumeninių riebalų daugiausia nustatyta viščiukų broilerių, o mažiausiai – galvijų mėsoje ( $p < 0,01$ ). Didžiausias mėsos pH buvo galvijienos, o mažiausias – kiaulienos ( $p < 0,01$ ). Nustatyta ženkli gyvūnų rūšies įtaka mėsos spalvingumui  $L^*$  ir  $b^*$ , o spalvingumo  $a^*$  tarprūšiniai skirtumai mažiau ryškūs. Minkščiausia buvo viščiukų broilerių mėsa, o kiečiausia – aviena ( $p < 0,001$ ). Mažiausi masės nuostoliai virimo metu buvo viščiukų broilerių mėsos ir kalakutienos, o didžiausi – avienos ( $p < 0,001$ ). Aviena išsiskyrė ir mažiausia vandens rišlumo geba. Vandeningiausia buvo kiauliena, mažiausiai vandeninga – kalakutiena. Visų rūšių gyvūnų mėsos kokybės kai kurių rodiklių įvairavimo koeficientai gana dideli. Vadinasi, yra galimybės gerinti tuos rodiklius selekcijos būdu veislės vidinių resursų sąskaita.

**Raktažodžiai:** galvijiena, kiauliena, aviena, kalakutiena, viščiukai broileriai, mėsos kokybė.