

GENETINIŲ VEIKSNIŲ ĮTAKA KIAULIENOS KOKYBEI

Vigilijus Jukna, Česlovas Jukna, Nijolė Pečiulaitienė

Lietuvos veterinarijos akademija, Gyvulių mėsinių savybių ir mėsos kokybės įvertinimo laboratorija, Tilžės g. 18, Kaunas LT-4718; tel. 36 34 14; el. paštas: nijole@lva.lt

Santrauka. Straipsnyje įvertinta kuilių ir paršavedžių įtaka palikuonių mėsos kokybei. Tyrimams atrinktos didžiųjų baltųjų jorkšyrų, landrasų ir Lietuvos baltųjų veislių kiaulės. Kiekvienos veislės buvo atrinkti 4 kuiliai. Analizei panaudoti kiekvieno kuilio trijų paršavedžių palikuonys. Iš kiekvienos paršavedės lizdo paimta po du palikuonis. Atskirų kuilių palikuonių mėsos kai kurie fiziniai rodikliai ženkliai skyrėsi. Didžiausi statistiškai patikimi skirtumai nustatyti tarp palikuonių mėsos spalvos šviesumo (L^*), mėsos pH, mėsos virimo nuostolių proc. ir mėsos kietumo kg/cm^2 . Palikuonių mėsos spalvos gelsvumo (b^*), vandeningumo proc. bei vandens rišlumo proc. skirtumai statistiškai nepatikimi. Kuiliai turėjo įtakos ir palikuonių mėsos cheminei sudėčiai. Statistiškai patikimi skirtumai gauti tarp mėsos sausųjų medžiagų, tarpraumeninių riebalų ir pelenų kiekio.

Dispersinės (ANOVA) analizės tyrimų duomenys parodė, kad paršavedės ir kuiliai turi didelę įtaką palikuonių mėsos kokybei. Paršavedė statistiškai patikimai veikė daugiau mėsos chemines ir fizines savybes palyginti su kitais genetiniais veiksniais. Didžiausia statistiškai patikima paršavedės įtaka buvo vandens rišlumui – 59,0 proc. ($p \leq 0,001$). Didžiausia statistiškai patikima kuilio įtaka nustatyta palikuonių mėsos vandeningumui – 45,1 proc. ($p \leq 0,001$), o mažiausia – 25,8 proc. ($p \leq 0,05$) – tarpraumeninių riebalų kiekiui. Daroma išvada, kad kuilių ir paršavedžių gerintojų bei jų palankiausių derinių išaiškinimas sudaro galimybę per trumpą laiką pagerinti šalyje gaminamos kiaulienos kokybę.

Raktažodžiai: kuiliai, paršavedės, veislė, kiauliena, mėsos kokybė.