

GALVIJŲ RAUMENŲ ELEKTROS LAIDUMAS IR JO RYŠYS SU MĖSOS KOKYBE

Česlovas Jukna, Vigilijus Jukna, Nijolė Pečiulaitienė, Jolita Klementavičiūtė

Lietuvos veterinarijos akademija, Gyvulių mėsinių savybių ir mėsos kokybės įvertinimo laboratorija, Tilžės g. 18, Kaunas LT-47181; tel. 36 34 14; el. paštas: nijole@lva.lt

Santrauka. Straipsnyje įvertintas galvijų raumenų elektros laidumo ryšys su mėsos kokybe praėjus įvairiam laiko tarpui po skerdimu. Bandymai atlikti su 50 Lietuvos juodmargių ir Lietuvos žaliųjų buliukų skerdenomis. Ištirtas galvijų skerdenų ilgiausiojo nugaros (*M. longissimus dorsi*) ir pusplėvinio raumens (*M. semimembranosus*) elektros laidumas praėjus 45, 60, 90, 120, 150 minučių bei 24 ir 96 valandoms nuo gyvulio paskerdimo. Mėsos kokybės tyrimus atlikome pagal bendrai priimtas metodikas.

Ilgiausiojo nugaros raumens (*M. longissimus dorsi*) elektros laidumas m/S praėjus 24 valandoms po gyvulio skerdimo padidėjo 2,76 karto ($p \leq 0,05$), o praėjus 48 valandoms – 6,72 karto ($p \leq 0,05$) lyginant su duomenimis, nustatytais praėjus 45 minutėms. Panašūs rezultatai gauti ir pusplėvinio raumens (*M. semimembranosus*) elektros laidumo. Praėjus 24 valandoms nuo gyvulio paskerdimo raumens laidumas padidėjo 2,28 karto ($p \leq 0,05$), o po 48 valandų – 6,18 karto ($p \leq 0,05$) lyginant su raumens elektros laidumu po 45 minučių.

Aukščiausias teigiamas koreliacijos koeficientas ($r=0,55$; $p \leq 0,05$) tarp elektros laidumo ir mėsos pH buvo praėjus 120 minučių nuo gyvulio paskerdimo. Tuo tarpu aukštas neigiamas koreliacijos koeficientas nustatytas tarp galvijų ilgiausiojo nugaros raumens (*M. longissimus dorsi*) elektros laidumo ir virimo nuostolių ($r=-0,39$; $p \leq 0,05$) praėjus 120 minučių, kietumo ($r=-0,43$; $p \leq 0,05$) – praėjus 60 minučių, o oksiprolino kiekio ($r=-0,36$; $p \leq 0,05$) – praėjus 90 minučių nuo gyvulio paskerdimo. Daroma išvada, kad galvijų raumenų elektros laidumas per pirmąsias dvi valandas paskerdus gyvulį gali būti panaudotas mėsos perdirbimo įmonėse rūšiuojant skerdenas. Tai sudarytų galimybę įvertinti skerdenas atsižvelgiant ir į mėsos kokybę. Toks skerdenų rūšiavimas didintų mėsos konkurencingumą.

Raktažodžiai: galvijai, raumenys, elektros laidumas, mėsos kokybė.