

KIAULIŲ TRANSPORTAVIMO IR SKERDIMO TECHNOLOGIJŲ ĮTAKA MĖSOS KOKYBEI

Gražina Januškevičienė¹, Algirdas Januškevičius², Jurgita Dailidavičienė¹

¹*Maisto saugos ir gyvūnų higienos katedra, Lietuvos veterinarijos akademija, Tilžės g. 18, LT-47181 Kaunas
tel. (8-37) 36 26 00; el. paštas: grazinaj@lva.lt; dailidaviciene@lva.lt*

²*Gyvūnų mitybos katedra, Lietuvos veterinarijos akademija, Tilžės g. 18, LT-47181 Kaunas
tel. (8-37) 36 34 08; el. paštas: jalgis@lva.lt*

Santrauka. Mūsų tyrimo tikslas – įvertinti ikiskerdiminius ir skerdiminius veiksnius, darančius įtaką kiaulienos kokybei, nustatyti skirtingų svaiginimo būdų ir kraujo šalinimo laipsnio įtaką mėsos biocheminiams procesams po skerdimo. Tyrimai parodė, kad gyvūnų gerovės požiūriu efektyviausiai kiaulės apsvaiginamos 90 proc. anglies dvideginio dujų koncentracija. Tyrimų metu nustatyti grubūs gyvūnų gerovės reikalavimų ir skerdimo technologinio proceso pažeidimai, kurie ikiskerdiminio etapo ir svaiginimo metu daro įtaką skerdenų kokybei – įbrėžimai, traumos, nepakankamai pašalintas kraujas, kraujosruvos, kaulų lūžiai daro mėsą blyškia, minkštą, vandeningą (PSE). Tokia mėsa vyrauja - sudaro 58 proc. apžiūrėtų kiaulių skerdenų. Skerdenų kraujo šalinimo laipsnis turi įtakos skerdenų pH ir temperatūros kaitai, statistiškai patikimi skirtumai nustatyti praėjus 24 val. po skerdimo. Nuo svaiginimo būdo ir darbuotojų kvalifikacijos priklauso kiaulių apsvaiginimo efektyvumas, skerdinio kraujo šalinimo laipsnis ir poskerdiminiai metaboliniai procesai, darantys įtaką skerdenų pH ir temperatūrai.

Raktažodžiai: kiaulės, temperatūra, pH, skerdena, anglies dvideginis.