

INTENSIVIAI AUGINTŲ KALAKUTŲ MĖSOS TINKAMUMO BRANDINTI ĮVERTINIMAS

Gražina Januškevičienė¹, Gintarė Zaborskienė^{1,2}, Galina Garmienė², Rasa Vaitukaitytė¹,
Vidmantas Paulauskas¹, Vytautas Januškevičius¹

¹*Maisto saugos ir kokybės katedra, Veterinarijos akademija, Lietuvos sveikatos mokslų universitetas
Tilžės g.18, LT-47181, Kaunas; el. paštas: grazina.januskeviciene@lva.lt*

²*Maisto institutas, Kauno technologijos universitetas*

Taikos pr. 92, LT-51180, Kaunas; el. paštas: testlab@lmai.lt

Santrauka. Norėdami įvertinti intensyviai augintų kalakutų šlaunelių ir krūtinėlių raumenų tinkamumą brandinti, tyrėme mėsos fizikinius ir cheminius rodiklius. Mėsos brandimo laikotarpiu periodiškai buvo nustatoma aktyvusis rūgštingumas (pH), taip pat pieno rūgštis, biogeninių aminių (putrescino, histamino, kadaverino, tiramino, spermidino ir spermino) kiekis krūtinėlių ir šlaunelių mėsoje sveikų ir kalakutų su patologiniais požymiais: ascito bei krūtinės bursos pažeidimu, pododermatitu, artritu-tendovaginitu bei *Valgus-Varus* deformacija.

Visais kojų pažeidimų atvejais, išskyrus pododermatitą, nelydimą kitų patologijų, mėsos brandinimo 4 parų laikotarpiu pieno rūgštis kiekis tiek šlaunelių, tiek krūtinėlės mėsoje didėjo nežymiai – 10,34–20,85 proc. ir 14–21,5 proc. Aktyvusis rūgštingumas mažai kito, kalakutiene turėjo DFD požymių (buvo tamsesnė, kietesnė ir sausesnė), netinkama laikyti ar brandinti.

Tyrimų rezultatai rodo, kad kalakutų krūtinėlių mėsa su nežymiais ascito požymiais, krūtinės bursos uždegimo ir ascito atveju ir su neženkliu ar vidutinio stiprumo krūtinės bursos uždegimu brandinti netinka. Sveikų kalakutų krūtinėlių ir šlaunelių mėsos aktyvusis rūgštingumas buvo mažesnės vertės negu sirgusių. Sveikų kalakutų krūtinėlių mėsos aktyvusis rūgštingumas 24 val. po skerdimo buvo nuo 5,65 iki 5,71, šlaunelių – nuo 5,7 iki 5,83, o tirta mėsa neturėjo PSE požymių: nebuvo blyški, minkšta, vandeninga.

Raktažodžiai: kalakutiene, pododermatitas, ascitas, pieno rūgštis, biogeniniai aminai.