

## LIETUVOJE SKERDŽIAMŲ ARKLIŲ POSKERDIMINIO TIKRINIMO DUOMENYS IR MĖSOS KOKYBĖ

Gražina Januškevičienė<sup>1</sup>, Algirdas Januškevičius<sup>2</sup>

<sup>1</sup>*Maisto saugos ir gyvūnų higienos katedra, Veterinarijos akademija, Lietuvos sveikatos mokslų universitetas  
Tilžės g. 18, LT-47181 Kaunas; tel. (8~37) 36 26 00; el. paštas: grazinaj@lva.lt*

<sup>2</sup>*Nutriciologijos laboratorija, Gyvūnų mitybos katedra, Veterinarijos akademija,  
Lietuvos sveikatos mokslų universitetas, Tilžės g. 18, LT-47181 Kaunas; tel. (8~37) 36 34 08*

**Santrauka.** Atlikus 796 arklių skerdenų apžiūrą, patologinių pakitimų, būdingų infekcinėms ligoms, nenustatyta. Tarp pakitimų, priskiriamų neužkrečiamosioms ligoms, vyravo plaučių (7,16 proc.), kepenų (7,04 proc.) ir širdies (3,02 proc.) patologijos. Poskerdiminio tikrinimo metu nustatyti šie technologinio proceso pažeidimai: širdies, kepenų įpjovimai, kraujo aspiracija plaučiuose, kraujosruvos paodiniame audinyje, galūnių pažeidimai, blogai pašalintas skerdenų kraujas ir vidaus organai.

Buvo tirti skerđžiamų arklių ilgiausiojo nugaros *M. longissimus dorsi* (*LD*) raumens juosmens dalies ir klubo pusiausausgyslinio *M. semitendinosus* (*ST*) raumens fizikiniai ir cheminiai rodikliai. *LD* pH<sub>45</sub> buvo 6,81, o *ST* pH<sub>45</sub> 0,74 proc. rūgštesnė ( $p<0,01$ ); pH<sub>24</sub> ir pH<sub>48</sub> tiek *LD*, tiek *ST* buvo tokie patys ( $p>0,05$ ). Po skerđimo *ST* temperatūra siekė 33,8<sup>0</sup>C ir buvo 1,2 laipsnio aukštesnė palyginti su *LD* temperatūra ( $p<0,05$ ); po 24 val. temperatūrų skirtumas dar labiau išryškėjo – *ST* raumens temperatūra siekė 10,52<sup>0</sup>C, o *LD* – 2,64 laipsnio žemesnė ( $p<0,001$ ); po 48 val. *LD* raumens temperatūra buvo 7,51<sup>0</sup>C, o *ST* – 8,14<sup>0</sup>C ( $p<0,05$ ).

*LD* raumens vandeningumas buvo 14,36 proc., o *ST* raumens – 2,06 proc. didesnis ( $p<0,001$ ); *LD* raumens šviesumas buvo 44,80, arba 2,05 proc. šviesesnis ( $p<0,05$ ); raumenų rausvumo intensyvumas skyrėsi labai mažai, o *ST* raumens buvo 2,53 proc. intensyvesnis ( $p<0,05$ ).

*LD* raumenyje nustatyta 34,38 proc. sausosios medžiagos, o *ST* raumenyje buvo daugiau drėgmės; sausosios medžiagos buvo 5,64 proc. mažiau ( $p<0,001$ ) palyginti su *LD* raumeniu; *ST* raumenyje nustatyta 20,26 proc., arba 1,09 proc. daugiau, žalių baltymų ( $p<0,001$ ), 3,17 proc. mažiau žalių riebalų ( $p<0,001$ ), 0,1 proc. daugiau žalių pelenų ( $p<0,05$ ), 3,66 proc. mažiau azotą turinčių nebaltyminės kilmės medžiagų ( $p<0,001$ ) palyginti su *LD* raumeniu; *LD* raumens didesnė buvo energinė vertė – 1 kg sudarė 8,58 MJ, o *ST* raumens energinė vertė buvo 1,64 MJ mažesnė.

**Raktažodžiai:** arklys, skerdena, raumuo, mėsos kokybė, patologiniai pokyčiai.