

## KIAULIENOS ELEKTROS LAIDUMAS IR JO RYŠYS SU KOKYBE

Vigilijus Jukna, Česlovas Jukna, Nijolė Pečiulaitienė

*Gyvulių mėsinių savybių ir mėsos kokybės vertinimo laboratorija*

*Gyvūnų sveikatingumo ir gyvūninių žaliavų kokybės centras*

*Veterinarijos akademija, Lietuvos sveikatos mokslų universitetas*

*Kaunas, Tilžės g. 18, LT-47181; tel. (8~37) 36 34 14; el. paštas: vjukna@lva.lt; nijole@lva.lt*

**Santrauka.** Tirtas kiaulių raumenų (ilgiausiojo nugaros raumens ir pusplėvinio raumens) elektros laidumas praėjus 45, 60, 90, 120, 150 minučių ir 24 bei 48 valandoms po skerdimu. Taip pat tirtos ilgiausiojo nugaros raumens fizinės ir cheminės savybės praėjus 48 val. po skerdimu. Apskaičiuoti koreliacijos koeficientai tarp raumens fizinių bei cheminių savybių ir mėsos elektros laidumo įvairiais laikotarpiais. Nustatyta, kad aukščiausi koreliacijos koeficientai buvo tarp elektros laidumo ir mėsos pH ( $r=0,56$ ), mėsos vandens rišlumo ( $r=61$ ) ir kietumo ( $r=0,49$ ) praėjus 45 min. po paskerdimu. Ilgėjant laikui po skerdimu koreliacijos koeficientai mažėja. Daroma išvada, kad mėsos elektros laidumas per pirmąsias 45–50 min. po skerdimu gali būti pritaikytas kaip metodas, atskiriant kiaulių skerdenas su PSE ir DFD defektais.

**Raktažodžiai:** mėsa, kiaulė, elektros laidumas, mėsos kokybė.