

ĮVAIRIŲ GYVŪNŲ MĖSOS MITYBINIŲ IR TECHNOLOGINIŲ SAVYBIŲ PALYGINIMAS

Vigilijus Jukna, Vilma Valaitienė

*Gyvulių mėsinių savybių ir mėsos kokybės vertinimo laboratorija, Veterinarijos akademija, LSMU
Tilžės g. 18, LT-47181 Kaunas; tel. (8-37) 36 34 14; el. paštas: vjukna@lva.lt; valaitiene@lva.lt*

Santrauka. Šio darbo tikslas – ištirti ir palyginti skirtingų gyvūnų rūšių (galvijų, kiaulių, avių, šernų, stirnų, sraigčių) mėsos technologines savybes (pH, spalvingumą, virimo nuostolius, vandens rišlumą, kietumą, vandeningumą), maistinę vertę (sausąsias medžiagas, baltymus, riebalus, pelenus) ir jas palyginti. Tyrimui imta po 6 gyvūnų mėsos mėginius: Lietuvos juodmargių buliukų, Lietuvos baltųjų kiaulių, Lietuvos juodgalvių avių, laukinių šernų, stirnų ir sraigčių. Mėginiai imti iš ilgiausiojo nugaros raumens (*musculus longissimus dorsi*), sraigčių – visa mėsingoji dalis. Daugiausia sausųjų medžiagų ir baltymų buvo kiaulienoje ir šernienoje, mažiausiai – avienoje ir sraigėse. Daugiausia riebalų rasta stirnienoje ir šernienoje; net 6 ($p<0,001$) ir 5,97 ($p<0,001$) karto mažiau riebalų rasta sraigėse. Mineralinių medžiagų daugiausia buvo sraigėse, mažiausiai – avienoje; skirtumas net 0,34 proc. ($p<0,01$). Mėsos pH didžiausias buvo sraigčių ir galvijų, mažiausias – kiaulienos, net 37,13 proc. ($p<0,001$) mažesnis palyginti su sraigėmis. Švelniausia buvo stirniena, bemaž du kartus minkštesnė nei aviena ($p<0,001$), šerniena ($p<0,05$) ar galvijiena ($p<0,05$). Didžiausi virimo nuostoliai nustatyti avienos, o mažiausi – stirnienos; skirtumas siekė 16,72 proc. ($p<0,001$). Didžiausia vandens rišlumo geba buvo galvijienos; kitų gyvūnų mėsos jis labai tarpusavyje panašus.

Raktažodžiai: mėsos kokybė, Lietuvos juodmargiai galvijai, Lietuvos baltosios kiaulės, Lietuvos juodgalvės avys, laukiniai šernai, stirnos, sraigės.