

LIETUVOJE VEISIAMŲ MĖSINIŲ GALVIJŲ IR JŲ MIŠRŪNŲ MĖSOS KOKYBĖ

Vigilijus Jukna¹, Česlovas Jukna¹, Nijolė Pečiulaitienė¹, Vaidotas Prusevičius²¹Gyvulių mėsinų savybių ir mėsos kokybės įvertinimo laboratorija, Gyvulininkystės katedra
Veterinarijos akademija, LSMU

Tilžės g. 18, LT-4718 Kaunas; tel. 36 34 14; el. paštas: vjukna@lva.lt; nijole@lva.lt

²Lietuvos žemės ūkio ministerija, Gedimino pr.19, LT- 2025 Vilnius

Santrauka. Straipsnyje pateikti Lietuvoje labiausiai paplitusių mėsinų galvijų veislių ir jų mišrūnų mėsos kokybės tyrimų duomenys. Tirta limuzinų (LI), šarolė (ŠA), angusų (AN), herefordų (HE), simentalių (SI) grynaveislių buliukų ir Lietuvos juodmargių bei limuzinų (LJxLI), Lietuvos juodmargių ir šarolė (LJxŠA) mišrūnų nekastruotų buliukų mėsa. Visų grupių buliukai buvo šerti ir laikyti vienodomis sąlygomis iki 500 amžiaus dienų. Tyrimams bandinys imtas iš ilgiausiojo nugaros raumens (*musculus longissimus dorsi*) ties paskutiniais dviem šonkauliais. Sausųjų medžiagų kiekio mėsoje skirtumai tarp grupių buvo nedideli. Tarp grynaveislių buliukų daugiausia baltymų buvo LI, o mažiausiai – HE buliukų mėsoje; skirtumas – 2,15 proc. ($p<0,05$). Daugiausia baltymų buvo LJxŠA mišrūnų mėsoje – 1,63 proc. daugiau, nei grynaveislių ŠA buliukų. Tarpraumeninių riebalų daugiausia buvo HE, o mažiausiai – SI buliukų mėsoje ($p<0,05$). Tarp kitų grupių tarpraumeninių riebalų kiekio skirtumai taip pat buvo statistiškai reikšmingi. Šviesiausia mėsos spalva L^* buvo SI, o tamsiausia – LJxŠA mišrūnų ($p<0,01$). LI ir ŠA buliukų mėsa buvo šviesesnė ($p<0,05$) ir pasižymėjo 3,93–4,55 proc. didesniu vandens rišlumu nei AN ir HE mėsa ($p>0,05$ – $<0,05$). Švelniausia mėsa buvo AN buliukų, o kiečiausia – LJxŠA mišrūnų. Skirtumas sudarė 1,02 kg/cm² ($p<0,001$). Priesvorio per parą 210–500 d. laikotarpiu koreliacijos koeficientai su atskirais mėsos kokybės rodikliais buvo nedideli. Tarp oksiprolino kiekio ir mėsos kietumo koreliacijos koeficientas buvo $r=0,435$ ($p<0,05$). Panašaus dydžio teigiamas jis buvo tarp spalvingumo L^* ir baltymų kiekio, o neigiamas – tarp baltymų kiekio ir vandeningumo ($p<0,05$). Aukšti neigiami koreliacijos koeficientai buvo ($r=-0,772$) tarp spalvingumo L^* ir mėsos pH bei tarp spalvingumo b^* ir vandens rišlumo ($r=-0,625$) ($p<0,001$). Tarp spalvingumo b^* ir virimo nuostolių koreliacijos koeficientas buvo aukštas teigiamas ($r=0,649$; $p<0,01$).

Raktažodžiai: buliukai, mėsos kokybė, grynaveisliai, mišrūnai, koreliacija.