

UŽŠALDYTOS TRIUŠIENOS FIZINIŲ IR CHEMINIŲ POKYČIŲ PRIKLAUSOMYBĖ NUO ATŠILDYMO BŪDO

Iwona Chwastowska-Siwiecka¹, Jacek Kondratowicz¹, Andrzej Gugolek², Paulius Matusevičius³

¹*Rinkodaros ir gyvūninių žaliavų perdirbimo katedra, Gyvūnų biotechnologijų fakultetas
Olštino Varmijos ir Mozūrijos universitetas, Oczapowskiego 5, 10-719 Olštinas, Lenkija
tel: (48 89) 523 34 75; faks.: (48 89) 523 38 33; el. paštas: iwona.chwastowska@uwm.edu.pl*

²*Žvėrininkystės ir medžioklės katedra, Gyvūnų biotechnoinginerijos fakultetas
Olštino Varmijos ir Mozūrijos universitetas, Oczapowskiego 5, 10-719 Olštinas, Lenkija*

³*Gyvūnų mitybos katedra, Veterinarijos akademija, Lietuvos sveikatos mokslų universitetas
Tilžės 18, LT-47181 Kaunas*

Santrauka. Šio tyrimo tikslas buvo nustatyti fizinius ir cheminius pokyčius užšaldytos triušienos, atšildytos mikrobangų krosnelėje arba aplinkos ore. Tyrimų rezultatais nustatyta, kad *m. longissimus dorsi* mėginių, atšildytų mikrobangų krosnelėje ir aplinkos ore rūgštingumas buvo panašus, o spalva šviesesnė palyginti su atšaldytais mėginiais. Vandens rišlumo gebos vertė buvo aukštesnė, o natūralaus vandeningumo – žemesnė atšaldytuose *m. longissimus dorsi* mėginiuose nei mėginiuose, atšildytuose dviem minėtais būdais. Atšildytos mikrobangų krosnelėje triušienos kokybė ir tinkamumas perdirbti nesuprastėjo.

Raktažodžiai: triušiena, atšildymo būdas, technologinės savybės.