



UNIwersytet Rolniczy
im. Hugona Kollątaja w Krakowie

OGÓLNOUCZELNIANA SESJA KÓŁ NAUKOWYCH



UNIwersytet Rolniczy
im. Hugona Kołłątaja
w Krakowie

OGÓLNOUCZELNIANA SESJA KÓŁ NAUKOWYCH



KRAKÓW 2013



Львівський національний університет ветеринарної медицини
та біотехнологій імені С.З. Гжицького

Факультет харчових технологій та екології

Технологія харчових продуктів

Технологія м'яса і м'ясних виробів

Олена Борова

Науковий керівник: доцент Паска М.З.

Вміст пігментів у яловичині із специфічним розвитком автолітичних процесів

The pigment content in beef with a specific autolychnyh development processes

Аналіз якості харчових продуктів, виявлення потенційних ризиків, пов'язаних з їх забрудненням та псуванням, мають базуватися на науковій основі і нових методах дослідження. Тому, на даний час вивчення питання використання м'яса з ознаками PSE і DFD у технології емульгованих ковбасних виробів (PSE – pale, soft, exudative – бліде, м'яке, водянисте; DFD – dark, firm, dry – темне, тверде, сухе, DCB – dark cutting beef – темна на розрізі є актуальним. Проведення оцінки якості яловичини NOR, PSE і DFD є необхідним при виробництві якісних м'ясних продуктів та їх безпеки для здоров'я людей.

Після огляду туш проводили детальний аналіз показників якості яловичини, при цьому оцінювали зовнішній вигляд, колір, запах, консистенцію, а також відбирали зразки м'язової тканини найдовшого м'яза спини для лабораторних досліджень.

В результаті органолептичної оцінки туш яловичини було визначено, що за якісними показниками туші, отримані від забою здорових тварин, відрізняються між собою. Тому було визначено три основні групи туш з різними органолептичними показниками. Відповідно до існуючої класифікації туш яловичини за показниками якості вищезазначені три групи туш ми віднесли до яловичини NOR, PSE, DFD якостей. Важливим органолептичним показником є колір м'яса, який залежить від вмісту пігментів. Визначали загальний вміст пігментів у яловичині, отриманій від тварин різного віку з якістю NOR, PSE та DFD. Загальний вміст пігментів був найвищим в яловичині якості DFD, а особливо у м'ясі, отриманому від корів – 21,11 мг/см³, тому для такого м'яса характерний темно-червоний колір. Найменше пігментів міститься в яловичині якості PSE: від бугайців віком 18-24 міс. - 1,88 мг/см³, від бугайців віком 24-36 міс. - 2,09, від корів - 2,71 мг/см³, тому для такого м'яса характерний блідо-рожевий колір. Отже, вміст пігментів у яловичині залежить від віку та статі забійних тварин, а також від кольору м'яса.

Ключові слова: м'ясо з ознаками DFD, PSE, вміст пігментів