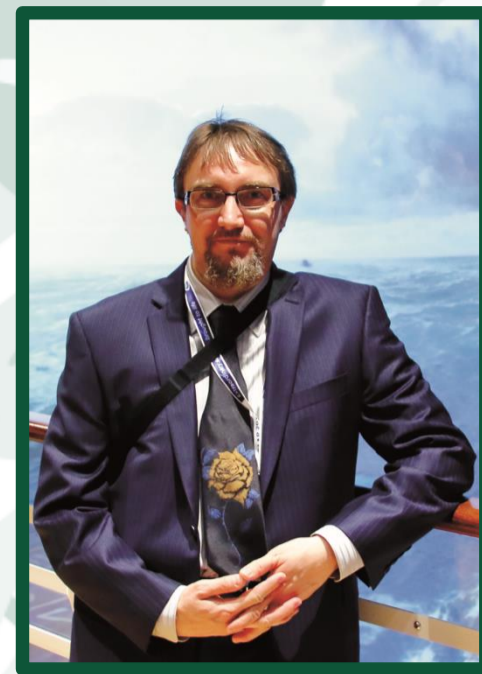


SEA LIHAKEHA RASVKUDEDE VÕRDLU

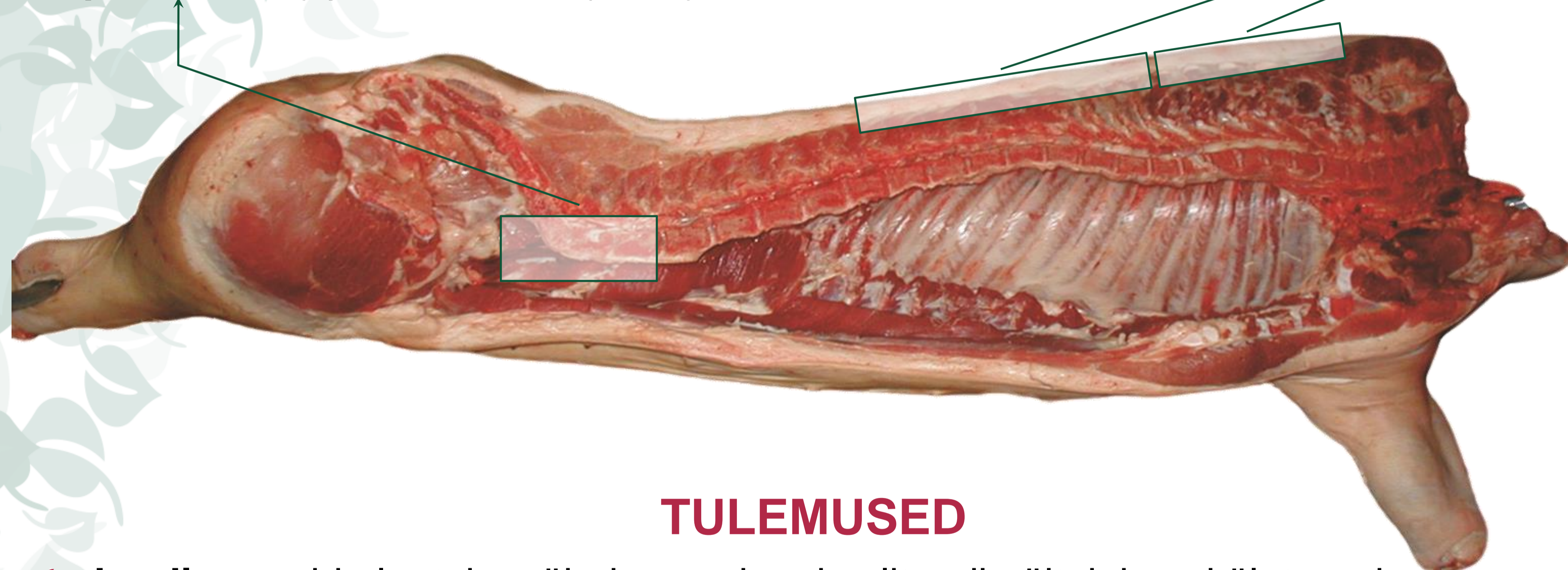


Alo Tänavots^{1,2,*}, Arne Pöldvere³, Riina Soidla¹, Annela Heidemann¹

¹ Eesti Maaülikool, Toiduteaduse ja toiduainete tehnoloogia õppetool; ² Eesti Maaülikool, Tõuaretuse ja biotehnoloogia õppetool; ³ Eesti Tõusigade Aretusühistu; * alo.tanavots@emu.ee

EESMÄRK

Hinnata erinevatest sea lihakeha osadest pärineva rasvkoe (**selja-, turjapekk ja ploomirasv**) parameetreid (n=10).

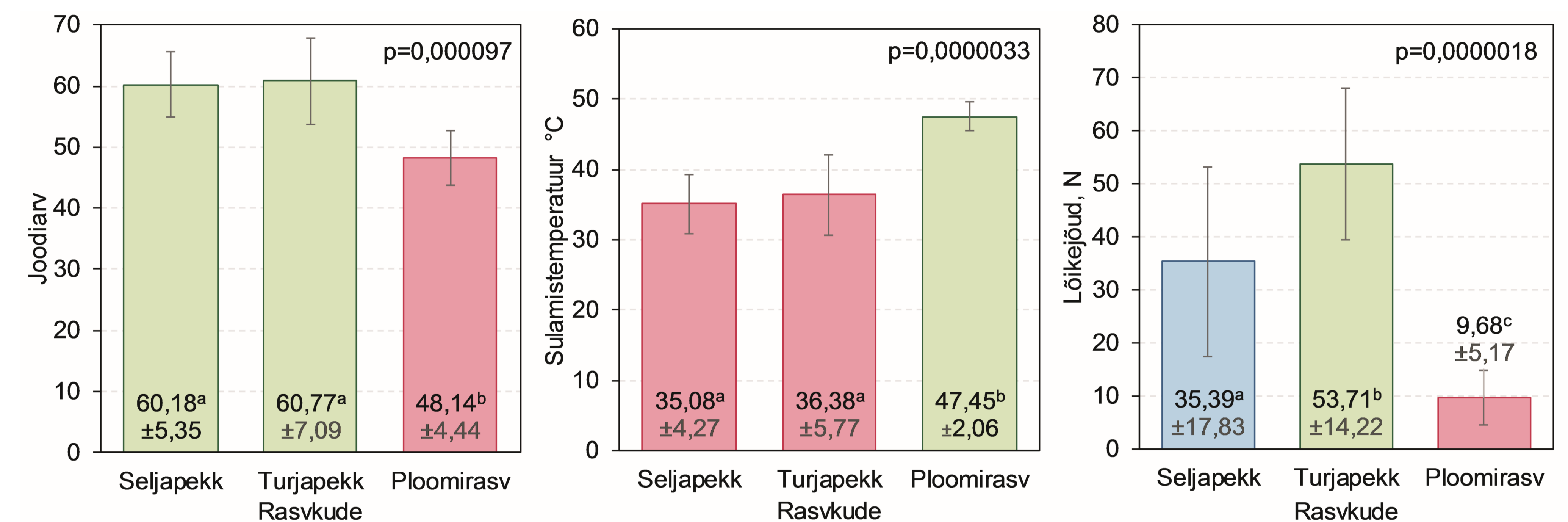


TULEMUSED

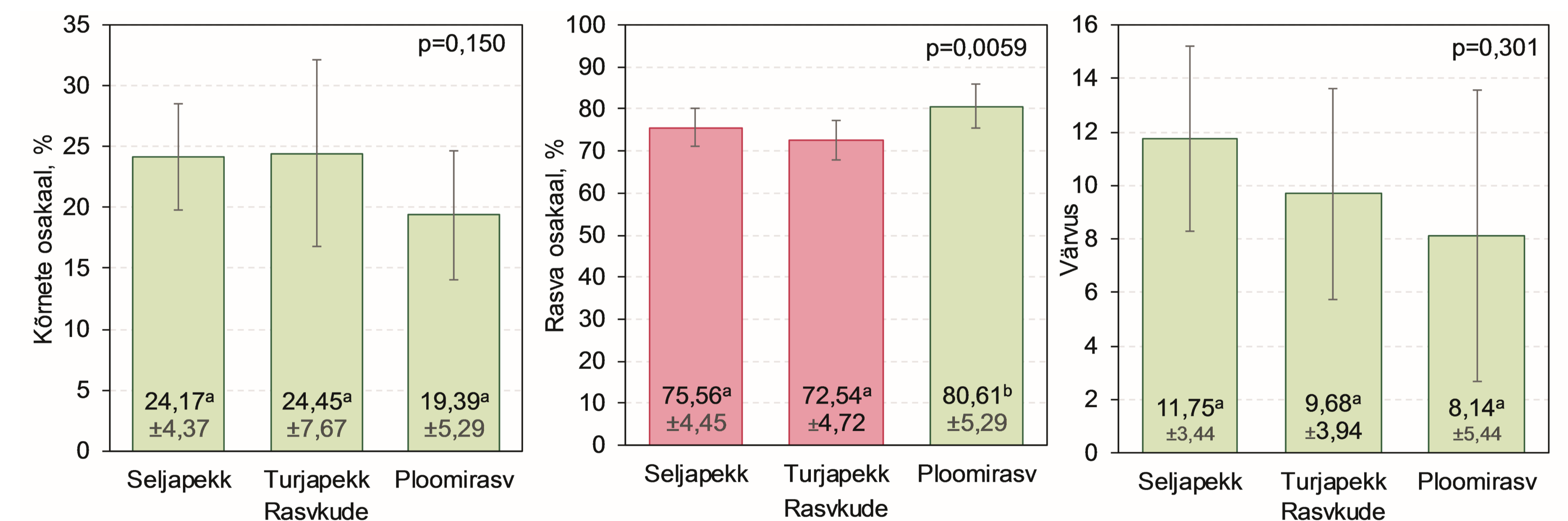
- **Joodiarv**, mida loetakse üheks rasvkoe kvaliteedi näitajaks, ei ületanud soovitatud künnist (70–75), olles suurem selja- (60,18) ja turjapekil (60,77), kuid oluliselt väiksem ploomirasval (48,14).
- **Sulamistemperatuur**, mis võimaldab anda hinnangut rasva rasvhappelisele koostisele, oli rasvkudedest kõrgeim ploomirasval (47,45 °C).
- Konsistentsilt pehmema ploomirasva **lõikamiseks** tuli rakendada väikseimat jõudu (9,68 N), mis aga ei oma toodete valmistamisel olulist tähtsust. Nahalustest rasvkudedest osutus oluliselt sitkemaks turjapekk (53,71 N).
- **Kõrnetesisaldus** rasvkudedes vahel ei erinenud, kuid ploomirasvas oli enam **rasva**.
- **Värvuselt** erinevad rasvkoeliigid oluliselt ei erinenud, küll oli veidi heledaim ploomirasv (8,14) ja tumedam seljapekk (11,75).
- Turja- ja seljapeki sulamistemperatuuride ning lõiketugevuste vahelised **seosed** olid tugevad ja statistiliselt olulised, vastavalt r=0,73 ja r=0,83.
- Rasvkude, mis sisaldab **rohkem küllastunud rasvhappeid**, omab **väiksemat joodiarvu, kõrgemat sulamistemperatuuri** ning on oma omadustelt **tihkem ja tugevam** (Feiner, 2006, Sharma jt, 2013).

➤ Feiner, G. (2006). Meat composition and additives. The protein and fat content of meat. Meat Products handbook Practical science and technology, pp 21–32.

➤ Sharma, H., Girdprasad, R., Goswami, M. (2013). Animal fat-processing and its quality control – Food Processing ja Technology Vol 4, no 8, pp 1–5.



Joonised 1–3. Rasvkude joodiarvu, sulamistemperatuuri ja lõikejõu keskmised



Joonised 4–6. Rasvkude kõrne ja rasva osakaalu ning värvuse keskmised

± standardhälve; a, b, c– erinevad tähed ülaindeksina märgivad statistilist erinevust

Tabel. Rasvkoeliikide näitajate vahelised Pearsoni korrelatsioonikordajad

Näitaja	Rasvkoe liik		
	TP-SP	PR-SP	PR-TP
Joodiarv	-0,19	-0,16	0,38
Sulamistemperatuur	0,73*	0,11	0,01
Värvus	0,60	0,39	0,82*
Lõiketugevus	0,83**	-0,42	0,00
Kõrnete osakaal	0,47	0,58 [#]	0,39
Rasva osakaal	0,38	0,66 [#]	0,03

TP – turjapekk; SP – seljapekk; PR – ploomirasv; # p≤0,1; * p<0,05; ** p<0,01