

Streszczenie

Jakość mięsa świń rasy puławskiej i jego przydatność do produkcji wysokogatunkowego surowca kulinarnego

Celem pracy było określenie wartości rzeźnej i jakości mięsa świń rodzimej rasy puławskiej oraz jego przydatności kulinarnej z uwzględnieniem różnych typów obróbki termicznej, tj. grillowania, gotowania na parze i smażenia. Oceną objęto 100 tuczników rasy puławskiej. Analizie poddano wskaźniki wartości rzeźnej, wartość handlową tuszy oraz jakość mięsa surowego i po obróbce termicznej. Jako czynniki różnicujące przyjęto: rodowód (rodzina, linia), płeć, mięsność, gospodarstwo, w którym odchowano prosięta w okresie od urodzenia do odsadzenia.

Przeprowadzone badania wskazują na bardzo dobrą jakość konsumpcyjną oraz wysoką przydatność technologiczną i kulinarną schabu i szynki tuczników rasy puławskiej. Stwierdzono wpływ analizowanych czynników na wybrane parametry wartości rzeźnej oraz wartości handlowej tusz. Przeprowadzona ocena konsumentcka wykazała ogólną jakość mięsa po obróbce termicznej na poziomie bardzo dobrym.

Słowa kluczowe: świnie, rasa puławska, wartość rzeźna, jakość tuszy, jakość mięsa

Summary

The quality of the meat of Puławska breed pigs and its suitability for the production of high-quality culinary raw material

The aim of the study was to determine the slaughter value and meat quality of the native Puławska breed of pigs and its culinary suitability, taking into various types of heat treatment, i. e. grilling, steaming and frying. 100 pigs of the puławska fatteners were included in the evaluation. The indicators of the slaughter value, the commercial value of the carcass as well as the quality of raw and heat-treated meat were analyzed. The differentiating factors were: pedigree (family, lineage), sex, meat content, farm where the piglets were reared from birth to weaning.

The conducted research indicates a very good consumption quality and high technological and culinary usefulness of loin and ham of the puławska breed pork. The influence of the analyzed factors on the selected parameters of the slaughter value and the commercial value of the carcasses was found. The conducted consumer assessment showed the overall quality of the meat after heat treatment at a very good level.

Key words: pigs, Puławska breed, slaughter value, carcass quality, meat quality