

CORAPORTUL CONȚINUTULUI DE ȚESUT MUSCULAR, ADIPOS ȘI OSOS ÎN CARCASA DE PORCINĂ

Viorel GORNEȚ, Ion SCRIPCARI

Universitatea Tehnică a Moldovei

Abstract: În funcție de destinație carnea de porc poate fi utilizată la fabricarea preparatelor comune la fabricarea salamurilor crude și la fabricarea semiconservelor și conservelor din carne. Pentru obținerea acestor produse un rol important joacă cantitatea de țesut muscular, adipos, osos din carcasă raportată la greutatea animalului pe viu. La masa vie de 50-60 kg cantitatea de țesut muscular este maximală, dar cu creșterea animalului conținutul de umiditate se micșorează însă conținutul de grăsime crește.

Cuvinte cheie: coraport, țesut, carne, grăsime, adipos, osos, muscular, porcine.

Introducere

Indicatorii care caracterizează conținutul cantitativ și calitativ de țesut muscular în carcasă de porc[2].

Randamentul la sacrificare (%) - raportul dintre masa carcasei la masă vie înainte de sacrificare.

Masa carcasei (kg) - greutatea carcaselor calde după tratamentul final (fără cap, picioare, organe, grăsime internă).

Lungime carcasă (cm) lungimea măsurată cu banda din fata primei vertebre cervicale până la marginea osului pubian a bazinului.

Masa și randamentul părților anatomice a carcasei se determină după tranșare[5].

Structura morfologică a carcasei (%) se stabilește de dezosare carcase (semicarcase) în carne, grăsime și oase, cu o definiție ulterioară a raportului de mușchi, țesutul adipos și oase la masa totală a carcasei (semicarcasei).

1. Metode și materiale

Carcasa de porcine este cel mai recunoscut semifabricat natural de porc în mărime naturală cu masa medie 62 – 65kg[1]. Rezultatele obținute prezintă compoziția chimică (conținut de proteine, grăsimi și umiditatea) a carcasei de porc la diferite mase a carcasei de la 15 la 100 kg. Umiditatea se determină prin metoda uscării la temperatura $100\pm 5^{\circ}\text{C}$, Conținutul de proteine prin metoda Kjeldhal, conținutul de grăsime prin metode degresării în aparatul Soxhlet. [6]

Coraportul țesuturilor a fost determinat prin metoda empirică, după tranșare dezosare și repartizare pe tipuri cu o cântărire și raportare la masa carcasei [4].

2. Rezultatele cercetărilor

La sacrificare, cu o masă de 100 kg la rasele de carne randamentul țesutului muscular din carcasă este egal cu 57-64%, rasele de carne și grăsime - 51-56, rasele de grăsime - 48-50%. Randamentul de grăsime, este de 26-31, 34-37 și 38-40%, de țesut osos - de la 10 la 12%.

Calitatea cărnii de porc se diferă prin indici înalți unde la masa vie de 100 kg grosimea slăninii este de 2.5-2.8 cm, randamentul de țesut muscular în carcasă - 60-62%.

Selecția animalelor pentru carne a dus la aceea că nu au mai rămas rase de grăsime. Grosimea maximă a slăninii la porcine îndreptată la sacrificare cu masa vie de 100kg este în mediu de 3,2-3,6 cm întrucât pentru carcusele de categoria grasă grosimea slăninii trebuie să fie mai mare de 4 cm.

Indicatorii care caracterizează calitatea cărnii de porc determină valoarea ei nutritivă și biologică, evaluează distribuția țesutului muscular, adipos, conjunctiv în mușchi, aciditatea (pH), capacitatea de hidratare, culoarea și finețea cărnii. Acești indicatori au o importanță deosebită la păstrare și în procesele tehnologice de fabricare a produselor din carne.

Vârsta la fel este un indicator însemnat în aprecierea raportului de țesut muscular, adipos și osos. În prima perioadă a viței cantitatea de țesut osos raportat la masa carcasei este maxim în comparație cu restul perioadei de viață. La vârsta medie optimal este raportul de țesut muscular, iar odată cu maturarea animalului

are loc acumularea țesutului adipos. Evoluția conținutului de țesuturi a carcasei în funcție de vârstă este prezentată în figura 1.

Cel mai constant indicator a calității cărnii este cel chimic, cantitatea căruia greu se modifică chiar și la o selecție intensivă a creșterii conținutului de țesut muscular în carcasă. La rasele moderne conținutul de umiditate în carnea de porc este 72-75%, proteină 19-25%, grăsime 2-6%. Cu vârsta conținutul de umiditate în carne se micșorează dar grăsimea crește [7]. Evoluția compoziției chimice în funcție de greutatea vie este prezentată în figura 2.

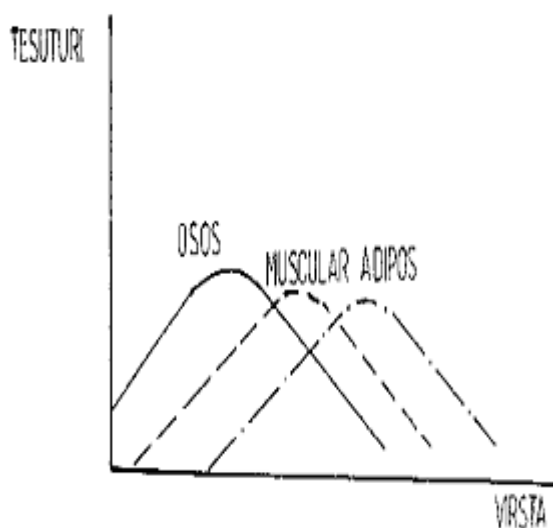


Figura 1

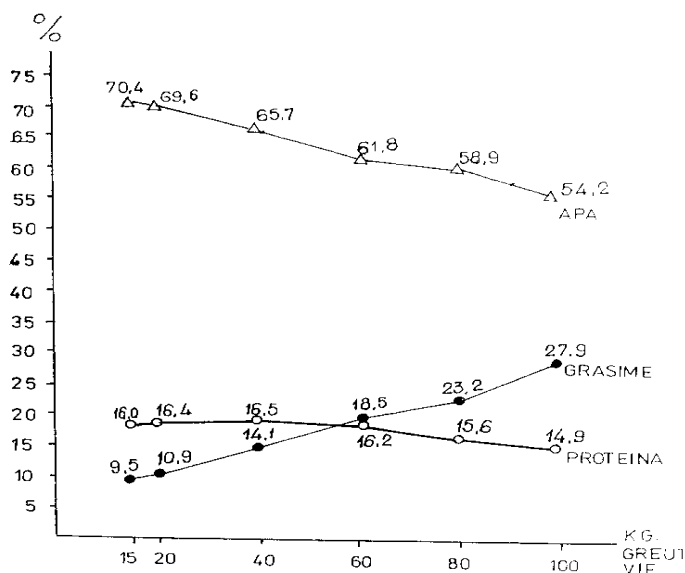


Figura 2

Proprietățile gustative și valoarea nutritivă a cărnii de porc sunt în legătură directă de conținutul și distribuția de grăsime în ea. Cea mai valoroasă este carnea cu o distribuție uniformă de grăsimi între fibrele de țesut muscular, care este caracteristică raselor de porcine de direcția carne și grăsime[3].

Concluzii

În așa fel, în urma examinării datelor prezentate, ce caracterizează compoziția chimică și coraportul conținutului de țesut muscular adipos și osos a carcasei de porcină, se poate de menționat că cantitatea de țesut muscular în carcasa de porcină este maximă la vârsta medie și greutatea vie de 50...60kg. Însă odată cu mărirea greutății vie a animalului scade conținutul de umiditate, însă crește conținutul de grăsime. Din care motive masa vie a animalului la abatorizare reprezintă în jur de 100kg.

Bibliografie

1. Narea V., Radionov V., Rotaru Il. - Afaceri în creșterea porcinelor. – Chișinău, ACSA, 2007-128p.
2. Рогов И. А., Жаринов А. В., Воякин М. П. - Химия пищи. Принципы формирования качества мясopодуктов, РАПП, Санкт-Петербург, 2008,- 338с.
3. http://svinaprom.ru/727_продуктивные-признаки-свиней-и-их-изм/4
4. <http://bibliofond.ru/view.aspx?id=533291>
5. Durand Paule. – Technologies des produits de charcuteries et des salaisons, Editions Tec&Doc, Londres, New York, Paris, 1999, p.163 – 208;
6. Антипова Л. В. Глотова И.А., Рогов И. А. Методы исследования мяса и мясopодуктов, -М.: Колос, 2005. – 572с.