

Áhrif kælingar á meyrni í lambakjöti

Ásbjörn Jónsson, Óli Þór Hilmarsson og Valur Norðri Gunnlaugsson

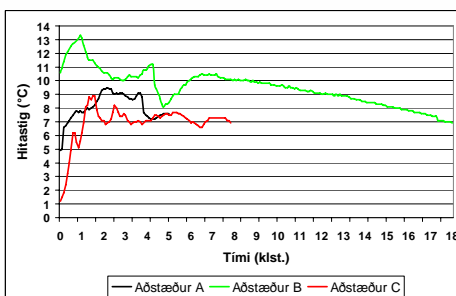
Inngangur

Undanfarin ár hefur kæling í kjötsal slátruhúsa aukist verulega. Hraði kælingar hefur mikil áhrif á gæði kjöts, og því er mikilvægt að hafa stjórn á kæliferlinu. Kælingin verður að fylgja dauðastirðunarferlinu. Of hröð kæling eða frysting lambakjöts stuttu eftir slátrun getur orsakað *kæliherpingu* í kjötinu og afleiðingin er stífara kjöt. Meginmarkmið með verkefninu var að rannsaka áhrif kælingar á meyrni lambakjöts.

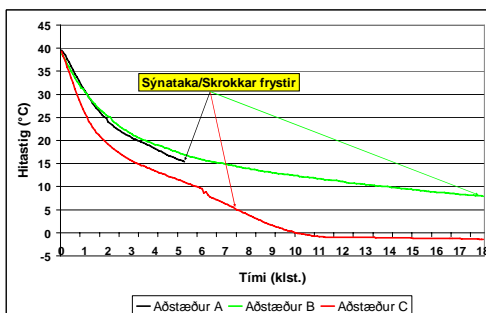


Niðurstöður

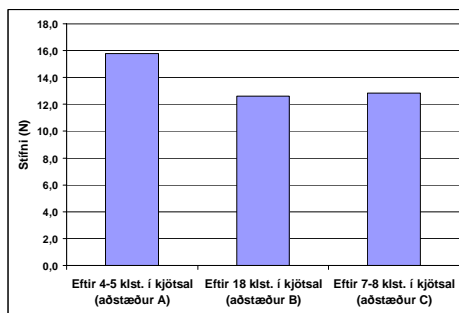
Mynd 1. sýnir hitastig í kjötsal slátruhúsa við mismunandi kældar aðstæður. Mynd 2. sýnir hitastigsferil í hryggvöðva við mismunandi aðstæður og lokahitastig við sýnatöku eftir **4-5 klst.**, **7-8 klst.** og **18 klst.** Mynd 3. sýnir meyrni hryggvöðva við mismunandi aðstæður. Niðurstöður þessarar rannsóknar sýndu að kjöt sem var geymt í kjötsal og var fryst samdægurs (*aðstæður A*) var stífara en kjöt sem fékk lengri kælitíma í kjötsal. Niðurstöður annarra rannsókna benda til þess að eðlilegur kælitími fyrir dilkaskrokka sé 16-24 klst., og forðast ber að frysta kjöt samdægurs, ef ákveðin kjötgæði eiga að haldast. Einnig má huga að því, ef kæla á skrokka hratt niður eftir slátrun, að taka upp raförvun, til að flýta fyrir dauðastirðnun.



Mynd 1. Hitastig í kjötsal slátruhúsa.



Mynd 2. Hitastig í hryggvöðva dilkaskrokka við mismunandi aðstæður.



Mynd 3. Meyrni hryggvöðva mæld með Warner-Bratsler aðferð.

Framkvæmdarnefnd búvörusamninga styrkti verkefnið

Matís ohf. varð til með sameiningu Rannsóknastofnunar fiskiðnaðarinnar, Matvælarannsóknna Keldnaholti og rannsóknastofnu Umhverfistofnunar. Matís tók til starfa 1. janúar 2007.

