

OCENA NIEKTÓRYCH CECH JAKOŚCI MIĘSA ŚWIŃ RASY WIELKIEJ BIAŁEJ POLSKIEJ I POLSKIEJ BIAŁEJ ZWISŁOUCHEJ KONTROLOWANYCH W 1967 R. W STACJACH KONTROLI UŻYTKOWOŚCI RZEŻNEJ TRZODY CHLEWNEJ

ZOFIA DOROSZEWSKA I BOGDAN DOROSZEWSKI

Instytut Zootechniki, Kraków

Celem przeprowadzonych badań było scharakteryzowanie jakości mięsa świń rasy wielkiej białej polskiej (wbp) i polskiej białej zwisłouchej (pbz), objętych kontrolą w SKURTCh. Uwzględniono następujące właściwości mięsa: pH_1 , pH_{24} , zdolność do zatrzymywania soku, jasność barwy, udział barwy czerwonej oraz trwałość barwy. Przeprowadzono porównanie tych cech uwzględniając wpływ rasy, płci, stacji i sezonu kontroli.

Badany materiał został wstępnie scharakteryzowany statystycznie. Przy omawianiu jakości mięsa zwrócono szczególną uwagę na pH_1 jako wskaźnik występowania mięsa wodnistego.

Materiał doświadczalny stanowiły świny rasy wbp i pbz, a także złotnickiej przekontrolowane w turnusach zimowym i letnim 1967 w trzech stacjach, w Chorzelowie, Mełnie i w Pawłowicach. Tucz, ubój i dysekcję zwierząt a następnie 24 godz. po uboju ocenę jakości mięsa (z wyjątkiem pH_1 mierzonego 45 min. po uboju) przeprowadzono zgodnie z metodyką pracy SKURTCh (Kostyra i in., 1967; Metodyka, 1966).

W omawianym okresie oceną jakości mięsa objęto 581 grup po 193 ojcach, reprezentowanych łącznie przez 1695 zwierząt, z czego 68,9% stanowiła rasa wbp, 28,4% rasa zwisłoucha (pbz) i 2,7% rasa złotnicka (z).

Główne rozważania dotyczą liczniej reprezentowanych ras: wielkiej białej polskiej i zwisłouchej.

I. Ocena ogólna mięsa zwierząt wbp i pbz kontrolowanych w 1967 r. w Stacjach Kontroli Użytkowości Rzeźnej Trzody Chlewnej

Porównanie właściwości mięsa oparto na średnich arytmetycznych wyliczonych dla wszystkich świń wbp i wszystkich świń pbz, przekontrolowanych w obu turnusach 1967 w trzech Stacjach Kontroli. Nie stwierdzono zasadniczych różnic pomiędzy rasami pod względem cech

Tabela 1

Średnie wartości cech jakości mięsa świń rasy wbp i pbz kontrolowanych w dwu turnusach 1967 r. w trzech SKURTCh

Rasa	Płeć	pH ₁	pH ₂₄	Naciek cm ²	Udział czerwieni %	Jasność barwy %	Trwałość barwy ¹
wbp	♂	6,27 ±0,01 ²	5,47 ±0,01	8,95 ±0,05	46,11 ±0,07	23,65 ±0,21	0,0672 ±0,002
		593 ³	607	633	700	718	294
	♀	6,26 ±0,01	5,46 ±0,01	8,84 ±0,05	46,17 ±0,08	23,14 ±0,20	0,0677 ±0,003
		576	590	634	694	709	287
	♂	6,27 ±0,01	5,47 ±0,005	8,89 ±0,04	46,14 ±0,05	23,40 ±0,15	0,0675 ±0,002
	+	1169	1197	1267	1394	1427	581
	♀						
pbz	♂	6,22 ±0,02	5,44 ±0,01	8,85 ±0,08	45,80 ±0,11	23,79 ±0,22	0,0722 ±0,005
		243	258	260	379	379	133
	♀	6,20 ±0,02	5,42 ±0,01	8,87 ±0,08	45,97 ±0,12	23,50 ±0,23	0,0861 ±0,006
	235	249	254	373	374	140	
	♂	6,21 ±0,01	5,43 ±0,01	8,86 ±0,06	45,89 ±0,08	23,65 ±0,16	0,0793 ±0,004
	+	478	507	514	752	753	273
	♀						

¹ jako różnica stosunków gęstości optycznych przy filtrze zielonym i czerwonym, przed i po naświetlaniu; ² przedział ufności; ³ liczebność zwierząt.

jakości mięsa (tabela 1). Wskazują na to zbliżone średnie wartości pH_1 , pH_{24} , nacieku, udziału czerwieni i jasności. Jedynie w trwałości barwy można spodziewać się różnic między rasami, na co wskazują odmienne wartości średnich arytmetycznych: 0,0675 w rasie wbp i średnia świadcząca o mniejszej stabilności barwy w rasie pbz: 0,0793.

Tabela 2

Średnie wartości dla cech jakości mięsa świń rasy złotnickiej kontrolowanych w SKURTCh Pawłowice w sezonie zimowym 1967 r.

Płeć	n	pH_1	pH_{24}	Naciek cm ²	Udział czerwieni %	Jasność barwy %	Trwałość barwy ¹
♂	22	6,46	5,46	7,89	47,58	18,83	0,0468
♀	23	6,42	5,37	8,04	47,31	19,07	0,0457
♂+♀	45	6,44	5,42	7,97	47,45	18,98	0,0462

¹ jako różnica stosunków gęstości optycznych przy filtrze zielonym i czerwonym, przed i po naświetlaniu.

W tabeli 2 zamieszczono dla informacji wyniki dotyczące małej liczebnie grupy świń rasy złotnickiej, kontrolowanych w SKURTCh w omawianym okresie. Przy porównaniu tych wyników z charakterystyką właściwości mięsa zwierząt ras wbp i pbz, najkorzystniej wypadają świnię złotnickie, których mięso cechuje się zdecydowanie wyższym pH_1 , silniejszym zatrzymywaniem soku oraz ciemniejszą, czerwionszą i trwałą barwą.

II. Porównanie cech jakości mięsa zwierząt kontrolowanych w turnusie zimowym oraz w turnusie letnim 1967 r.

W zestawieniu ogólnym (tabela 3) zaobserwowano tendencję do występowania w turnusie letnim niższych wartości pH_1 i wyższych pH_{24} oraz obniżonej zdolności do zatrzymywania soku. Szczególnie wyraźnie zaznaczył się wpływ sezonu na trwałość barwy, jej jasność oraz procentowy udział czerwieni: w turnusie letnim barwa jaśniejsza o niższym udziale czerwieni i mniej trwała. Obserwacje te odnoszą się zarówno do wieprzków jak i do loszek ras wbp i pbz. Na uwagę zasługuje również fakt, że w obu turnusach świnię wielkie białe wykazują nieco wyższe niż świnię zwisłouchę wartości pH_1 i pH_{24} oraz że mięso wieprzków w obu rasach wykazuje tendencję wzrostową obu wartości pH w stosunku do mięsa odpowiadających loszek.

Wpływ sezonu przeanalizowano także w każdej ze Stacji z osobna. W Stacji Chorzeliów porównywano wielkości nacieku oraz jasność i udział barwy czerwonej (tabela 4). Wielkości nacieku w obu turnusach

Tabela 3

Średnie wartości cech jakości mięsa świń kontrolowanych w trzech SKURTCch w turnusie zimowym i letnim 1967 r.

Rasa	Płeć	Sezon	pH ₁	pH ₂₄	Naciek cm ²	Udział czerwieni %	Jasność barwy %	Trwałość barwy ¹
	♂	zima	6,35 ±0,02 ² 166 ³	5,44 ±0,02 180	8,50 ±0,08 203	46,72 ± 0,12 273	21,97 ± 0,25 273	0,0465 ± 0,003 74
		lato	6,25 ±0,01 427	5,49 ±0,01 427	9,16 ±0,07 430	45,73 ± 0,09 427	25,72 ± 0,18 427	0,0742 ± 0,003 220
	wbp ♀	zima	6,34 ±0,03 149	5,41 ±0,02 165	8,30 ±0,08 203	46,72 ± 0,14 268	21,25 ± 0,24 268	0,0446 ± 0,04 70
		lato	6,23 ±0,01 427	5,48 ±0,01 425	9,09 ±0,06 431	45,82 ± 0,08 426	25,15 ± 0,18 426	0,0752 ± 0,03 217
	♂	zima	6,34 ±0,02 315	5,42 ±0,01 345	8,40 ±0,06 406	46,72 ± 0,09 541	21,61 ± 0,17 541	0,0456 ± 0,002 144
		♀	6,24 ±0,01 854	5,49 ±0,01 852	9,13 ±0,05 861	45,77 ± 0,06 853	25,44 ± 0,13 853	0,0747 ± 0,002 437
	♂	zima	6,25 ±0,03 121	5,40 ±0,01 136	8,72 ±0,10 138	45,89 ± 0,15 257	23,58 ± 0,29 257	0,0436 ± 0,006 27
		lato	6,20 ±0,02 122	5,49 ±0,01 122	9,00 ±0,12 122	45,61 ± 0,15 122	24,23 ± 0,29 122	0,0795 ± 0,006 106
	pbz ♀	zima	6,24 ±0,02 113	5,38 ±0,01 127	8,65 ±0,97 131	46,06 ± 0,16 252	22,98 ± 0,29 252	0,0429 ± 0,005 30
		lato	6,17 ±0,03 122	5,46 ±0,02 122	9,11 ±0,13 123	45,79 ± 0,16 121	24,58 ± 0,36 122	0,0979 ± 0,008 110
♂	zima	6,24 ±0,02 234	5,39 ±0,01 263	8,68 ±0,07 269	45,98 ± 0,11 509	23,28 ± 0,21 509	0,0432 ± 0,008 57	
	♀	6,18 ±0,02 244	5,48 ±0,01 244	9,05 ±0,09 245	45,70 ± 0,11 243	24,40 ± 0,23 244	0,0877 ± 0,005 216	

¹ jako różnica stosunków gęstości optycznych przy filtrze zielonym i czerwonym, przed i po naświetlaniu; ² przedział ufności; ³ liczebność zwierząt.

Tabela 4

Średnie wartości cech jakości mięsa świń kontrolowanych w SKURTCh Chorzelów w turnusach zimowym i letnim 1967 r.

Rasa	Płeć	Sezon	pH ₁	pH ₂₄	Naciek cm ²	Udział czerwie- ni %	Jasność barwy %	Trwałość barwy ¹
wbp	♂	zima	—	—	8,71	47,78	21,09	—
			—	—	±0,13 ²	±0,24	±0,33	—
			—	—	85 ³	85	85	—
	♀	lato	6,18	5,50	8,19	45,23	24,62	0,0706
			±0,03	±0,02	±0,11	±0,16	±0,30	±0,005
			104	104	108	104	104	93
pbz	♀	zima	—	—	8,51	48,13	20,57	—
			—	—	±0,13	±0,27	±0,37	—
			—	—	88	88	88	—
	♂	lato	6,16	5,47	8,19	45,05	24,72	0,0774
			±0,03	±0,03	±0,13	±0,16	±0,33	±0,006
			103	103	108	102	102	95
wbp	♂	zima	—	—	8,61	47,96	20,82	—
			—	—	±0,09	±0,18	±0,25	—
			—	—	173	173	173	—
	♀	lato	6,17	5,48	8,19	45,14	24,67	0,0740
			±0,02	±0,02	±0,09	±0,11	±0,22	±0,004
			207	207	216	206	206	188
pbz	♂	zima	—	—	8,90	46,96	21,20	—
			—	—	±0,14	±0,25	±0,36	—
			—	—	91	91	91	—
	♀	lato	6,12	5,50	8,90	45,34	25,01	0,0813
			±0,04	±0,02	±0,16	±0,20	±0,40	±0,008
			75	75	75	75	75	63
pbz	♀	zima	—	—	8,90	47,09	20,86	—
			—	—	±0,12	±0,31	±0,35	—
			—	—	86	89	89	—
	♂	lato	6,10	5,46	9,21	45,33	26,25	0,1105
			±0,04	±0,02	±0,18	±0,19	±0,46	±0,012
			75	75	76	75	75	68
pbz	♂	zima	—	—	8,90	47,02	21,03	—
			—	—	±0,09	±0,20	±0,25	—
			—	—	177	180	180	—
	♀	lato	6,11	5,48	9,05	45,33	25,63	0,0965
			±0,03	±0,02	±0,12	±0,14	±0,31	±0,007
			150	150	151	150	150	131

¹ jako różnica stosunków gęstości optycznych przy filtrze zielonym i czerwonym, przed i po naświetlaniu; ² przedział ufności; ³ liczebność zwierząt.

Tabela 5

Średnie wartości cech jakości mięsa świń kontrolowanych w SKURTC'h Mełno w turnusach zimowym i letnim 1967 r.

Rasa	Płeć	Sezon	pH ₁	pH ₂₄	Nacisk cm ²	Udział czerwieni %	Jasność barwy %	
wbp	♂	zima	6,19	5,42	—	45,42	26,25	
			±0,05 ¹	±0,01	—	± 0,21	± 0,50	
		53 ²	54	—	72	72		
		lato	6,21	5,51	9,95	45,72	28,36	
	±0,02		±0,01	±0,10	± 0,14	± 0,23		
	189	189	188	189	189			
	♀	zima	6,21	5,40	—	44,88	25,46	
			±0,08	±0,01	—	± 0,22	± 0,45	
		37	36	—	65	65		
		lato	6,22	5,50	9,80	45,90	27,34	
	±0,01		±0,01	±0,07	± 0,13	± 0,23		
	192	194	193	194	194			
+	♂	zima	6,20	5,41	—	45,16	25,88	
			±0,04	±0,01	—	± 0,15	± 0,34	
	90	90	—	137	137			
	♀	lato	6,22	5,50	9,84	45,82	27,84	
±0,01			±0,01	±0,06	± 0,15	± 0,17		
383	383	381	383	383				
pbz	♂	zima	6,18	5,38	—	44,79	26,85	
			±0,05	±0,01	—	± 0,19	± 0,34	
		80	80	—	122	122		
		lato	—	—	—	—	—	
	—		—	—	—	—		
	♀	zima	6,11	5,37	—	44,96	25,97	
			±0,02	±0,01	—	± 0,18	± 0,39	
		69	70	—	119	119		
		lato	—	—	—	—	—	
	—		—	—	—	—		
	+	♂	zima	6,15	5,37	—	44,88	26,42
				±0,03	±0,01	—	± 0,13	± 0,26
149		150	—	241	241			
♀		lato	—	—	—	—	—	
	—		—	—	—	—		

¹ przedział ufności; ² liczebność zwierząt.

Tabela 6

Srednie wartości cech jakości mięsa świń kontrolowanych w SKURTCh Pawłowice w turnusie lato i zima 1967 r.

Rasa	Płeć	Sezon	pH ₁	pH ₂₄	Naciek cm ²	Udział czerwieni %	Jasność barwy %	Trwałość barwy ¹	
wbp	♂	zima	6,42 ±0,02 ² 113 ³	5,45 ±0,02 120	8,34 ±0,12 118	46,74 ± 0,15 116	19,96 ± 0,24 116	0,0465 ±0,003 74	
		lato	6,35 ±0,02 134	5,46 ±0,006 134	8,86 ±0,09 134	46,12 ± 0,13 134	22,86 ± 0,16 134	0,0768 ±0,004 127	
	♀	zima	6,38 ±0,03 112	5,44 ±0,02 118	8,14 ±0,09 115	46,69 ± 0,16 115	19,38 ± 0,22 115	0,0446 ±0,004 70	
		lato	6,31 ±0,01 130	5,47 ±0,01 128	8,79 ±0,09 130	46,28 ± 0,13 130	22,21 ± 0,19 130	0,0734 ±0,004 122	
	+	♂	zima	6,40 ±0,02 225	5,44 ±0,01 238	8,24 ±0,06 233	46,72 ± 0,11 231	19,67 ± 0,16 231	0,0456 ±0,002 144
		♀	lato	6,33 ±0,01 264	5,47 ±0,007 262	8,82 ±0,06 264	46,20 ± 0,09 264	22,54 ± 0,13 264	0,0751 ±0,003 249
pbz	♂	zima	6,46 ±0,05 22	5,47 ±0,03 22	7,89 ±0,13 22	47,58 ± 0,29 22	18,83 ± 0,46 22	0,0468 ±0,006 17	
		lato	6,32 ±0,03 47	5,46 ±0,01 47	9,17 ±0,16 47	46,04 ± 0,22 47	22,98 ± 0,32 47	0,0769 ±0,007 43	
	♀	zima	6,42 ±0,05 23	5,37 ±0,04 23	8,04 ±0,18 23	47,30 ± 0,31 23	19,07 ± 0,51 23	0,0457 ±0,006 16	
		lato	6,28 ±0,03 47	5,47 ±0,02 47	8,94 ±0,18 47	46,55 ± 0,23 46	21,91 ± 0,33 47	0,0775 ±0,006 42	
	+	♂	zima	6,44 ±0,03 45	5,41 ±0,03 45	7,97 ±0,13 45	47,44 ± 0,21 45	18,95 ± 0,34 45	0,0463 ±0,004 33
		♀	lato	6,30 ±0,02 94	5,47 ±0,01 94	9,05 ±0,12 94	46,29 ± 0,16 93	22,45 ± 0,24 94	0,0772 ±0,005 85

¹ jako różnica stosunków gęstości optycznych przy filtrze zielonym i czerwonym, przed i po naświetlaniu; ² przedział ufności; ³ liczebność zwierząt.

w Chorzelowie były zbliżone. Zaobserwowano natomiast wpływ sezonu na charakterystykę barwy wyrażający się występowaniem w turnusie letnim mięsa jaśniejszego i o niższym procencie barwy czerwonej i to zarówno u wieprzków jak i u loszek obu ras. W żadnym z turnusów nie można spodziewać się istotnego wpływu rasy ani płci na omawiane cechy jakości mięsa, z wyjątkiem trwałości barwy w sezonie letnim. Wartości średnich arytmetycznych pozwalają oczekiwać statystycznego potwierdzenia faktu stabilniejszej barwy mięsa zwierząt rasy wbp niż pbz oraz bardziej trwałej barwy mięsa wieprzków w porównaniu z mięsem loszek, przynajmniej w rasie pbz. W Stacji Mełno przeprowadzono porównanie pH_1 , pH_{24} oraz udziału barwy czerwonej i jasności mięsa zwierząt rasy wbp kontrolowanych w obu turnusach (tabela 5). Obie wartości pH oraz udział czerwieni były w omawianych turnusach zbliżone z nieznaczną tendencją do występowania latem wyższych pH_1 i pH_{24} . Średnie dla jasności pozwalają spodziewać się różnic spowodowanych sezonem, co oznaczałoby potwierdzenie faktu występowania w turnusie letnim jaśniejszego mięsa. W turnusie zimowym średnie wskazują na tendencję do występowania niższych wartości pH_1 i pH_{24} mięsa u zwierząt rasy zwisłouchej.

Tabela 7

Średnie wartości cech jakości mięsa świń kontrolowanych w turnusie zimowym w 1967 r. w SKURTCh Mełno, Chorzelów, Pawłowice

Stacja	Rasa	Płeć	pH_1	pH_{24}	Naciek cm^2	Udział czerwieni	Jasność barwy	Trwałość barwy ¹
Chorzelów	wbp	♂	—	—	8,71	47,78	21,09	—
		♀	—	—	8,51	48,13	20,57	—
		♂+♀	—	—	8,61	47,96	20,82	—
	pbz	♂	—	—	8,90	46,96	21,20	—
		♀	—	—	8,90	47,09	20,86	—
		♂+♀	—	—	8,90	47,02	21,03	—
Mełno	wbp	♂	6,20	5,42	—	45,42	26,25	—
		♀	6,21	5,40	—	44,88	25,46	—
		♀+♂	6,20	5,41	—	45,16	25,88	—
	pbz	♂	6,18	5,38	—	44,79	26,85	—
		♀	6,11	5,37	—	44,96	25,97	—
		♀+♂	6,15	5,37	—	44,88	26,42	—
Pawłowice	wbp	♂	6,42	5,45	8,34	46,74	19,96	0,0465
		♀	6,38	5,44	8,14	46,69	19,38	0,0446
		♀+♂	6,40	5,44	8,24	46,72	19,67	0,0456
	pbz	♂	6,46	5,46	7,89	47,58	18,83	0,0468
		♀	6,42	5,37	8,04	47,30	19,07	0,0457
		♀+♂	6,44	5,41	7,97	47,44	18,95	0,0463

¹ jako różnica stosunków gęstości optycznych przy filtrze zielonym i czerwonym, przed i po naświetlaniu.

W Stacji Pawłowice, zarówno u loszek jak i u wieprzków obu ras, zaobserwowano w turnusie letnim, podobnie jak w Stacji Mełno w rasie wbp, tendencję do występowania niższych wartości pH_1 i wyższych pH_{24} oraz mniejszej zdolności do zatrzymywania soku (tabela 6). Zaznaczył się również podobny, jak w dwu innych Stacjach, wpływ sezonu na charakterystykę barwy, a zwłaszcza na jej stabilność. W turnusie letnim obserwowano występowanie mięsa jaśniejszego o niższym udziale czerwieni i mniejszej stabilności barwy. Średnie nie wskazują na możliwość wystąpienia istotnych różnic w pH_1 , pH_{24} , nacieku, udziale czerwieni, jasności ani trwałości barwy spowodowanych rasą względnie płcią.

III. Porównanie cech jakości mięsa zwierząt kontrolowanych w turnusie zimowym w SKURTCh Chorzelów, Mełno i Pawłowice oraz w turnusie letnim 1967 w tych samych Stacjach

W analizie turnusu zimowego (tabela 7) zwraca uwagę charakterystyka barwy. Barwa mięsa loszek i wieprzków obu ras kontrolowanych w SKURTCh Mełno odbiega wyraźnie od barwy mięsa zwierząt kontrolowanych w pozostałych dwu Stacjach, co wyraża się najniższymi udziałami barwy czerwonej i najwyższą jasnością. W Chorzelowie i w Pawłowicach, wartości czerwieni, podobnie jak i jasności, są zbliżone do siebie. W tej ostatniej cesze, być może analiza statystyczna wykaże, że mięso zwierząt kontrolowanych zimą 1967 w Pawłowicach jest ciemniejsze niż mięso zwierząt kontrolowanych w tym samym okresie roku w Chorzelowie. Wartości średnie nie wskazują na możliwość wystąpienia w charakterystyce barwy istotnych różnic wywołanych rasą względnie płcią. W Stacji Pawłowice wykonano w turnusie zimowym oznaczenie trwałości barwy, gdzie również nie zaobserwowano wpływu rasy lub płci.

Oznaczenie zdolności mięsa do zatrzymywania soku prowadzono w turnusie I 1967 w Stacjach Chorzelów i Pawłowice. Średnie arytmetyczne wydają się wskazywać na wyższą zdolność do zatrzymywania soku w mięsie u zwierząt kontrolowanych w SKURTCh Pawłowice, szczególnie gdy chodzi o świnię zwiślouchę. Nie zaobserwowano wpływu rasy ani płci na tę właściwość mięsa. Kolejno analizowano wartości pH_1 i pH_{24} w Mełnie i w Pawłowicach. Wartości średnie wskazują, że w turnusie zimowym notowano w SKURTCh Pawłowice wyższe pH_1 i pH_{24} mięsa niż w SKURTCh Mełno.

W turnusie letnim (tabela 8) ocena wpływu stacji na jakość mięsa w rasie pbz dotyczyła tylko dwu stacji: Chorzelów i Pawłowice.

Dla rasy wbp wartości pH_1 mięsa świń kontrolowanych w Stacji Mełno i w Stacji Chorzelów były bardzo zbliżone, niższe niż w Stacji Pawłowice (podobnie jak w turnusie zimowym). Na podobnym poziomie kształtowały się w Pawłowicach wartości pH_1 loszek i wieprzków rasy

zwisłouchej, które jednocześnie były wyższe niż w Chorzelowie. Nie zaobserwowano wpływu stacji, rasy ani płci na kwasowość mięsa mierzoną 24 godz. po uboju. Wielkości nacieków były stosunkowo zróżnicowane i układały się zarówno dla loszek i wieprzków rasy wielkiej białej polskiej wg wzrastającej zdolności mięsa do zatrzymywania soku w na-

Tabela 8

Średnie wartości cech jakości mięsa świń kontrolowanych w turnusie letnim 1967 r. w SKURTCz Chorzelów, Mełno, Pawłowice

Stacja	Rasa	Płeć	pH ₁	pH ₂₄	Naciek cm ²	Udział czerwieni %	Jasność barwy %	Trwałość barwy ¹
Chorzelów	wbp	♂	6,18	5,50	8,19	45,23	24,62	0,0706
		♀	6,16	5,47	8,19	45,05	24,72	0,0774
		♂+♀	6,17	5,48	8,19	45,14	24,67	0,0740
	pbz	♂	6,12	5,50	8,90	45,34	25,01	0,0813
		♀	6,10	5,46	9,21	45,33	26,25	0,1105
		♂+♀	6,11	5,48	9,05	45,33	25,63	0,0965
Mełno	wbp	♂	6,21	5,51	9,95	45,72	28,36	—
		♀	6,22	5,50	9,80	45,90	27,34	—
		♂+♀	6,22	5,50	9,87	45,82	27,84	—
Pawłowice	wbp	♂	6,35	5,46	8,86	46,12	22,86	0,0768
		♀	6,31	5,47	8,79	46,28	22,21	0,0734
		♂+♀	6,33	5,47	8,82	46,20	22,54	0,0751
	pbz	♂	6,32	5,47	9,17	46,04	22,98	0,0769
		♀	6,28	5,47	8,94	46,55	21,91	0,0775
		♂+♀	6,30	5,47	9,05	46,29	22,45	0,0772

¹ jako różnica stosunków gęstości optycznych przy filtrze zielonym i czerwonym, przed i po naświetlaniu.

stępującej kolejności: Mełno, Pawłowice, Chorzelów. Podobnego zróżnicowania nie zaobserwowano u świń zwisłouchych. Średnie arytmetyczne wydają się wskazywać na wpływ rasy na tę cechę wyrażającą się silniejszym zatrzymywaniem soku przez mięso świń rasy wbp. Zaobserwowano analogiczny jak w turnusie zimowym wpływ stacji na jasność mięsa. Również w turnusie letnim mięso zwierząt rasy wbp kontrolowanych w Stacji Mełno jest najjaśniejsze, a analiza statystyczna prawdopodobnie potwierdzi, że mięso świń rasy wbp jak i pbz kontrolowanych w Stacji Pawłowice jest ciemniejsza niż w Stacji Chorzelów. Udziały czerwieni wydają się sugerować fakt, że mięso zwierząt obu ras kontrolowanych w Pawłowicach było również najczerwieńsze. Nie zaobserwowano wpływu rasy lub płci na te dwie cechy charakteryzujące barwę. Trwałości barwy określone w Pawłowicach i Chorzelowie są bardzo zbliżone, z wyjątkiem grupy loszek pbz, których barwa mięsa była znacznie bardziej stabilna w Pawłowicach niż w Chorzelowie. W Pawłowicach nie

zaobserwowano wpływu rasy ani płci na tę cechę. Natomiast wyniki z Chorzelowa, jak już wspomniano wcześniej, sugerują możliwość uzyskania statystycznego potwierdzenia o stabilniejszej barwie mięsa zwierząt wbp w stosunku do rasy pbz oraz o bardziej trwałej barwie mięsa wieprzków niż loszek, w obu analizowanych rasach.

LITERATURA

1. Kortz J., S. Grajewska, J. Różycka, R. Barzdo, 1968. Med. wet., XXIV, nr 6—325.
2. Kostyra T., H. Duniec, M. Różycki, 1967. Wyniki wyceny knurów na podstawie badania potomstwa w Stacjach Kontroli Użytkowości Rzeźnej Trzody Chlewnej Instytutu Zootechniki za rok 1966. PWRiL, Warszawa, s. 94.
3. Metodyka oceny jakości mięsa w Stacjach Kontroli Użytkowości Rzeźnej Trzody Chlewnej, Instytut Zootechniki, 1966. (maszynopis).

З. Дорошевска, Б. Дорошевски

ОЦЕНКА НЕКОТОРЫХ КАЧЕСТВЕННЫХ СВОЙСТВ МЯСА СВИНЕЙ ПОЛЬСКИХ ПОРОД: БОЛЬШОЙ БЕЛОЙ И БЕЛОЙ ВИСЛОУХОЙ, КОНТРОЛИРОВАННЫХ В 1967 Г. НА КОНТРОЛЬНЫХ СТАНЦИЯХ

Резюме

Представлена характеристика рН, водопоглощаемости и цвета мяса 1695 свиней польских пород: большой белой и белой вислоухой, охваченных контролем на трех контрольных станциях мясной продуктивности свиней в течение зимнего и летнего сезонов 1967 года.

Обсуждено влияние породы, пола, станции и сезона на отдельные качественные свойства сырого мяса. На основании измерения рН₁ провели оценку частоты выступления водянистости свиного мяса.

Представлена характеристика свойств мяса у свиней в трёх качественных классах на основе предельных значений рН₁.

Z. Doroszevska, B. Doroszewski

AN APPRAISAL OF SOME MEAT QUALITY PROPERTIES OF LARGE WHITE AND LANDRACE PIGS CONTROLLED IN 1967 AT POLISH PROGENY TESTING STATIONS

Summary

The object of this research was to provide information concerning the pH, water-holding capacity and colour of the meat (*longissimus dorsi* muscle) of 1695 pigs belonging to two breeds: the Polish Large White and Polish Landrace. The experiment was carried out during the winter and summer seasons of 1967 at three Progeny Testing Stations in Poland. The influence of breed, sex, particular station and season, on raw meat properties was tested.

The incidence of pale, soft and exudative meat was estimated by means of pH₁ border values.