

**Władysław Kędzior**

Katedra Towaroznawstwa Żywności  
Akademia Ekonomiczna w Krakowie

## **12. PRZYDATNOŚĆ KONSUMPCYJNA MIĘSA JAGNIĄT W RÓŻNYM WIEKU**

Przedmiotem badań był wpływ wieku jagniąt na cechy tuszy i jakość mięsa. Badania przeprowadzono na jagniętach z krzyżowania polskiej owcy nizinnej w wieku od 3 do 12 miesięcy.

Z wiekiem jagniąt wzrastała zawartość tłuszczu śródmięśniowego (2,1-3,1%), stosownie do wzrostu zawartości tłuszczu w tuszy (14-20%). Tłuszcz jagniąt w wieku 9 miesięcy wyróżniał się najwyższą zawartością kwasów nasyconych. Obserwowano również istotne obniżenie zawartości wody w mięsie. Nie stwierdzono natomiast znaczącego wpływu wieku na zawartość białka w mięsie.

Cechy sensoryczne mięsa jagniąt w badanym wieku kształtowały się na poziomie dobrym i bardzo dobrym. Najistotniejsze powiązania z wiekiem zwierząt stwierdzono pod względem zapachu i smakowitości. Z wiekiem jagniąt wzrastała intensywność charakterystycznego zapachu mięsa baraniego (2,4-3,2 pkt.). Zapach ten nasilił się u jagniąt w wieku 11 miesięcy i był bardziej intensywny u mieszańców z Ile de France niż z czarnogłówką. Mięso jagniąt w wieku 3 miesięcy uzyskało wyższą ocenę smakowitości aniżeli mięso jagniąt starszych.

Jakkolwiek z badań wynika, że najwyższe walory konsumpcyjne wykazywało mięso jagniąt w wieku 3-4 miesięcy, to jednak analiza uzyskanych wyników pozwala na stwierdzenie, że mięso badanych zwierząt w wieku 3-12 miesięcy charakteryzowało się wysoką wartością konsumpcyjną. Przeprowadzone badania jakości mięsa wykazały przydatność jagniąt do uboju w szerszym przedziale wiekowym, co wiąże się z doбором właściwych ras, systemu chowu i żywienia. ■

**Andrzej Kot**

Katedra i Zakład Brometologii  
Akademia Medyczna w Lublinie

## **13. METALE CIĘŻKIE W ZIOŁACH I HERBATACH ZIOŁOWYCH**

W ostatnich latach wzrasta zainteresowanie ziołolecznictwem i medycyną ludową. Na rynku krajowym ukazało się szereg produktów z ziół. Preparaty te ze względu na stosowanie w celach leczniczych nie powinny zawierać nadmiernych ilości substancji toksycznych m. in. metali ciężkich.

Dlatego przebadano zioła i herbaty ziołowe typu fix na zawartość Pb, Cd, Zn, Cu, Ni, Cr i Mn. Stosowano metodę ASA.

Cd, Pb, Ni oznaczono z fazy organicznej Zn, Cu, Cr i Mn z fazy wodnej. Jednocześnie oznaczono zawartość wymienionych pierwiastków w naparach sporządzonych z tych herbat i określono procent ekstrakcji metali do fazy wodnej.

Stwierdzono dość wysoką zawartość Pb w ziołach (od 0,81 do 1,515 mg/kg). Zawartość ta była różna dla różnych części roślin leczniczych (kwiaty, liście, ziele).

Zawartość Cd wahała się od 0,07 do 1,16 mg/kg.

Zawartość Cu wynosiła od 5,1 do 9,6 mg/kg, Zn od 17,5 do 52,0 mg/kg.

Zawartość Ni od 1,71 do 3,2 mg/kg, Cr od 0,85 do 2,9 mg/kg, Mn od 21,7 do 220,0 mg/kg.

Znaczny procent metali przechodził do naparów sporządzonych z ziół. W zależności od metalu i rodzaju zioła procent ekstrakcji wahał się od 38 do 70. ■

**Maria Krełowska-Kułas**

Katedra Towaroznawstwa Żywności

Akademia Ekonomiczna w Krakowie

## 14. KUMULACJA METALI CIĘŻKICH W WYBRANYCH WARZYWACH RÓŻNYCH ODMIAN

W pracy podjęto próbę oceny stopnia kumulacji ołowiu i kadmu w trzech odmianach następujących warzyw: marchew, pietruszka, burak, kapusta i ziemniaki uprawianych na terenie województwa krakowskiego.

Zawartość ołowiu i kadmu oznaczano metodą absorpcyjnej spektrometrii atomowej ASA. Pobrane do badań nadziemne jadalne części warzyw, myto starannie w wodzie wodociągowej, zaś jadalne części korzeniowe obierano, zgodnie z powszechnie stosowanymi sposobami przygotowywania posiłków. Oznaczano w nich zawartość wody metodą suszenia. Odważyki mineralizowano "na sucho" w piecu muflowym w temperaturze 723 K (450°C).

Zawartość ołowiu i kadmu oznaczano metodą ekstrakcyjną używając jako odczynnika kompleksującego te metale 2% APDC (1-piryliidyno-karbowdutionian amonowy). Fazę organiczną stanowił keton metyloizobutylowy nasycony wodą dejonizowaną. Uzyskane wyniki były analizowane statystycznie.

Stwierdzono, że wszystkie badane warzywa zawierały zanieczyszczenia ołowiem i kadmem. Średnia koncentracja ołowiu w pietruszce-korzeniu i zawartość kadmu w burakach, pietruszce-korzeniu i ziemniakach pochodzących z upraw ogrodowych w województwie krakowskim przekraczała dopuszczalną normę. ■