

SPIS TREŚCI

Ważniejsze oznaczenia i definicje	5
1. Wstęp	7
2. Przegląd piśmiennictwa	9
2.1. Podział surowych wędzonek dojrzewających	9
2.2. Charakterystyka surowca do produkcji surowych wędzonek dojrzewających	10
2.3. Proces produkcji i dojrzewania wędzonek surowych	13
2.4. Znaczenie soli peklującej w procesie produkcji surowych wędzonek dojrzewających	13
2.5. Rola enzymów w procesie produkcji wędzonek dojrzewających	15
2.5.1. Proteoliza	15
2.5.2. Lipoliza	17
2.5.3. Powstawanie aromatu wędzonek dojrzewających	18
2.6. Wpływ warunków dojrzewania na przebieg procesów enzymatycznych	19
2.7. Kształtowanie tekstury wędzonek dojrzewających	19
2.8. Właściwości odżywcze surowych wędzonek dojrzewających	21
3. Cel pracy	23
4. Materiał	25
4.1. Charakterystyka surowca	25
4.2. Produkcja wędzonek dojrzewających	25
5. Metody	29
5.1. Analiza histochemiczna mięśni	29
5.2. Analiza morfometryczna elementów struktury tkanki mięśniowej	29
5.3. Pomiar współczynnika proteolizy	30
5.4. Badania tekstury i właściwości reologicznych	30
5.5. Oznaczanie zawartości soli	31
5.6. Pomiar właściwości fizykochemicznych	31
5.7. Oznaczanie zawartości tłuszczu i profilu kwasów tłuszczowych	31
5.8. Oznaczanie stopnia utlenienia lipidów – test TBA	32
5.9. Ocena sensoryczna	32
5.10. Badania mikrobiologiczne	32
5.11. Analiza statystyczna	33
6. Wyniki	35
6.1. Profil histochemiczny oraz struktura tkanki mięśniowej	35
6.1.1. Wpływ gatunku zwierzyny łownej na profil histochemiczny surowca do produkcji wędzonek dojrzewających	35
6.1.2. Wpływ gatunku zwierzyny łownej na wielkość elementów struktury mięśni oraz ich zmiany podczas peklowania i dojrzewania	37
6.2. Wpływ gatunku zwierzyny łownej na wartość współczynnika proteolizy i jego zmiany podczas peklowania i dojrzewania	41
6.3. Właściwości mechaniczne	44
6.3.1. Wpływ gatunku zwierzyny łownej na teksturę mięśni oraz na zmiany parametrów testu TPA podczas peklowania i dojrzewania	44
6.3.2. Wpływ rodzaju surowca na właściwości reologiczne oraz ich zmiany podczas procesu produkcji surowych wędzonek dojrzewających	47
6.4. Wpływ gatunku mięsa i procesu produkcji na zawartość soli	50

6.5.	Wpływ rodzaju surowca na wartość pH oraz jego zmiany podczas peklowania i dojrzewania surowych wędzonek	52
6.6.	Wpływ rodzaju surowca na wielkość ubytków masy podczas produkcji wędzonek dojrzewających	54
6.7.	Wpływ gatunku zwierzyny łownej, rodzaju mięśnia oraz procesu technologicznego na profil kwasów tłuszczowych	56
6.8.	Wpływ gatunku zwierzyny łownej, rodzaju mięśnia oraz fazy procesu produkcji na wartość wskaźnika TBA-RS	61
6.9.	Wpływ gatunku zwierzyny łownej i rodzaju mięśnia na wyróżniki oceny sensorycznej surowych wędzonek dojrzewających	63
6.10.	Wpływ gatunku zwierzyny łownej na jakość mikrobiologiczną surowych wędzonek dojrzewających	68
6.11.	Podstawowy skład chemiczny wyrobów gotowych	69
6.12.	Podsumowanie	69
7.	Dyskusja	71
7.1.	Zróznicowanie profilu biochemicznego i struktury mięśni czterech gatunków zwierzyny łownej	71
7.2.	Wpływ właściwości histochemicznych i struktury mięśni na jakość mięsa	73
7.3.	Wpływ gatunku zwierzyny łownej na jakość mięsa	77
7.4.	Wpływ procesu produkcji na zmiany w strukturze, we właściwościach mechanicznych i fizykochemicznych mięsa zwierząt łownych	81
7.5.	Wpływ gatunku na przydatność mięsa zwierząt łownych do produkcji wędzonek dojrzewających	87
7.6.	Podsumowanie	89
8.	Wnioski	91
	Piśmiennictwo	93
	Summary	107
	Zusammenfassung	109