

Prireja, kakovost trupa in mesa ter biokemične lastnosti krškopoljskega prašiča v primerjavi z modernimi mesnatimi križanci vzrejenimi v istih razmerah

Martin Škrlep, Klavdija Poklukar, Nina Batorek Lukač, Marjeta Čandek-Potokar

Kmetijski inštitut Slovenije, Hacquetova 17, 1000 Ljubljana

Slovenska avtohtona pasma krškopoljski prašič (KP) je v zadnjem času deležna več raziskovalnega interesa, vendar pa do zdaj še ni bila narejena primerjava s sodobnimi mesnatimi pasmami (MP) v enakih pogojih reje. Želeli smo preučiti proizvodne lastnosti KP (n=7) in MP (n=7), pitanih v enakem okolju (enaka prehrana in pogoji vhravitve). Začenši pri enaki teži (27 kg), smo kastrate obeh pasem pitali 179 dni. Med poskusom smo spremljali smo telesno težo, po zakolu pa ocenili klavne lastnosti in kakovost, mesa in maščobe. Pasma KP je v enakih pogojih reje rasla počasneje in izkazovala posledično pri zakolu nižjo težo trupa, večjo zamaščenost in manjšo omišičenost kot MP. Glede na lastnosti kakovosti mesa (izmerjenih v najdaljši hrbtni mišici) smo pri KP zabeležili višji končni pH, temnejšo barvo, višjo vsebnosti pigmenta-mioglobina in večjo vsebnost intramuskularne maščobe. Maščoba KP je imela več nasičenih, enkrat nenasičenih ter manj večkrat nenasičenih maščobnih kislin ter nižje razmerje med n-6/n-3 maščobnimi kislinami. Stopnja oksidacije intramuskularne maščobe (kot TBARS) je bila pri KP višja kot pri MP, medtem ko se sposobnost zadrževanja vode in strižna sila nista razlikovali, prav tako pa ne vsebnost skupnega in topnega kolagena. Iz naše primerjave lahko zaključimo, da v enakih pogojih reje KP počasneje prirašča, izkazuje pa kakovost mesa, ki je bolj primerno za predelavo.

Financiranje: Avtorji se za financiranje zahvaljujejo Javni agenciji za znanstvenoraziskovalno in inovacijsko dejavnost Republike Slovenije in Ministrstvu za kmetijstvo gozdarstvo in prehrano (preko programa P4-0133 in projektov J4-3094, L7-4568 in V4-2021).

Ključne besede: lokalna pasma, prireja, kakovost mesa in trupa

