

MESO

PRVI HRVATSKI ČASOPIS O MESU

Broj 1
siječanj - veljača
godina XX, 2018.

TRUMF[®]

ZAČINI
& MJEŠAVINE ZAČINA
ZA PROFESIONALCE

WWW.TRUMF.CZ

20
GODINA

'MESO' S VAMA

ISSN 1332-0025



9 771332 002000



UDK 6370.5. • UDK 664.91

ZADRUŽNA ŠTAMPA d.d. ZAGREB • www.meso.hr

POŠTARINA PLAĆENA U POŠTANSKOM UREDU 10000 ZAGREB

Las características físico-químicas y sensoriales de los jamones de los cerdos negros de Eslavonia y de los mestizos entre el Large White, el Landrace Sueco y el Duroc

RESUMEN

Fueron investigadas las características físico-químicas (pH, aw, el color (L^* , a^* , b^*), NaCl, la composición química básica) y las características sensoriales (la sección, el olor, la firmeza, el sabor) de los jamones de Eslavonia de los cerdos negros de Eslavonia ($n = 10$) y de los mestizos entre el Large White, el Landrace Sueco y el Duroc ($n=10$), cebados hasta los 130 kg de la masa corporal. Las características sensoriales de los jamones: la sección (1-8 puntos), el olor (1-10 puntos), la firmeza (1-10 puntos) y el sabor (1-15 puntos) fueron evaluados por la comisión de 5 miembros. La carne de jamones (*musculus semimembranosus*) de los cerdos negros de Eslavonia, con respecto a la carne de los jamones de los mestizos, tuvo el grado bajo de la claridad de la carne L^* (35,50 : 39,35), el grado alto de la rojez a^* (18,60 : 17,00), menos proteínas crudas (27,55% : 29,95%), más grasas crudas (10,50% : 7,25%) y obtuvo altos puntos para las características sensoriales: el olor (9,00 : 8,50), la firmeza (8,45 : 8,00) y el sabor (14,00 : 12,00). En cuanto a otros indicadores de la investigación (aw, b^* , actividad de agua y ceniza), no fueron determinadas diferencias significantes entre los grupos analizados.

Palabras claves: jamones, cerdos negros de Eslavonia, mestizos con el Duroc

Proprietà fisico – chimiche e sensoriali del prosciutto cotto prodotto con le carni dei maiali neri di Slavonia e con le carni di maiali nati dall'incrocio tra diverse razze suine (Yorkshire o Large white, Landrace svedese e Duroc)

RIASSUNTO

Sono state analizzate le proprietà fisico-chimiche (pH, aw, colore [L^* , a^* , b^*], NaCl, composizione chimica di base) e le proprietà sensoriali (aspetto della sezione, odore, consistenza, sapore) del prosciutto cotto prodotto con le carni dei maiali neri di Slavonia ($n = 10$) e con le carni di maiali nati dall'incrocio tra diverse razze suine (Yorkshire o Large white, Landrace svedese e Duroc) ($n = 10$), ingrassati sino a 130 kg di massa corporea. Le proprietà sensoriali del prosciutto cotto, ossia l'aspetto della sezione (1 – 8 punti), l'odore (1 – 10 punti), la consistenza (1 – 10 punti) e il sapore (1 – 15 punti), sono state valutate da una commissione di cinque membri. La carne del prosciutto cotto (*m. semimembranaceus*) proveniente dal maiale nero di Slavonia, rispetto alla carne del prosciutto cotto proveniente dal maiale incrociato, è risultata avere un grado inferiore di luminosità L^* (35,50 : 39,35), una grado maggiore di rossore a^* (18,60 : 17,00), una quantità inferiore di proteine crude (27,55% : 29,95%), una quantità maggiore di grassi crudi (10,50% : 7,25%) e una migliore valutazione circa le proprietà sensoriali: odore (9,00 : 8,50), consistenza (8,45 : 8,00) e sapore (14,00 : 12,00). Per quanto riguarda gli altri indicatori esaminati (aw, b^* , contenuto d'acqua e di cenere), non sono state riscontrate differenze significative tra i gruppi analizzati.

Parole chiave: prosciutto cotto, maiale nero di Slavonia, incroci con la razza Duroc

MEAT TECH
Processing & Packaging
for the Meat Industry

Fiera Milano, Milan - Italy
May 29 - June 1 2018

**SOLUTIONS
FOR YOUR
BUSINESS**