

Streszczenie

ZMIANY PARAMETRÓW BARWY MIĘSA WOŁOWEGO PRZECHOWYWANEGO W WARUNKACH CHŁODNICZYCH PRZY DOSTĘPIE ŚWIATŁA

Podjęte w niniejszej pracy badania miały na celu określenie zmian parametrów barwy mięsa wołowego o różnej końcowej wartości pH_{48} , w czasie przechowywania w ladzie chłodniczej przy dostępie światła. Materiał badawczy stanowił mięsień półścięgnisty (ST) z tusz młodego bydła rzeźnego. Pomiaru dokonywano wykorzystując kolorymetr odbiciowy. Określono składowe barwy w układzie przestrzennym CIE $L^*a^*b^*$.

Niekorzystne zmiany barwy w czasie ekspozycji mięsa wynikały z intensyfikacji procesów utleniania barwników mięsa na skutek działania światła i w zależności od rodzaju światła oraz jego natężenia przebiegały różnie. Nie odnotowano istotnych statystycznie różnic w całkowitej zmianie barwy w czasie 7-dniowej ekspozycji w zależności od końcowej wartości pH_{48} mięśnia półścięgnistego pomimo, że wystąpiły istotne statystyczne różnice w wartościach poszczególnych parametrów barwy w zależności od wartości pH_{48} . Wartości wszystkich parametrów barwy były mniejsze dla mięsa sklasyfikowanego jako DFD.

Słowa kluczowe: mięso, barwa, światło, lada chłodnicza

Summary

CHANGES OF COLOUR PARAMETERS OF BEEF DURING REFRIGERATED STORAGE UNDER LIGHT EXPOSURE

The aim of this study was to determine the changes in colour parameters of beef with different ultimate pH_{48} values, during refrigerated storage under light exposure. The experiment was carried out on *semitendinosus* muscles (ST) obtained from carcasses of young bulls. Colour parameters were defined in the CIE $L^*a^*b^*$ space. Adverse colour changes during meat exposure emerged as the result of intensification of meat pigments oxidation by the action of light, and depending on the type and intensity of light proceeded differently. There were no statistically significant differences in the total colour changes during the 7-day exposure depending on the ultimate pH value of the *semitendinosus* muscle, even though there were statistically significant differences in the values of colour parameters depending on the ultimate pH_{48} value. The values of all colour parameters were lower for meat classified as DFD.

Key words: meat, colour, light, refrigerated counter