

KOKKUVÕTE

LIHA FÜÜSIKALIS-KEEMILISTE OMADUSTE SÕLTUVUS LIHAVEISTE VANUSEST

Töö koosneb 39 leheküljest ja 11 joonisest. Kasutatud on 43 kirjandusallikat.

Käesoleva bakalaureusetöö eesmärgiks oli uurida, kas ja kuidas sõltuvad veiseliha füüsilis – keemilised näitajad lihaveise vanusest. Mahedalt kasvatatud lihaveiste tapmine ja esmatöötlus toimus OÜ Märjamaa lihatööstuses, analüüsid teostati Tallinna Tehnikaülikoolis Toiduainete Instituudis, kasutades tunnustatud meetodikaid.

Katselises osas kasutati veise taga reies olevat sisetükki, milles määrati 6 päeva pärast veise tapmist ja vaakumpakendis laagerdumist kvaliteedinäitajaid. Analüüsi kokku 9 veise liha: neli 29-kuust pulli, üks 71-kuune pull ja 71-kuune lehm ning kolm 36-kuust härja. Toores lihas määrati värvus, niiskusesisaldus, pH ja lõiketugevus. Saadud tulemused töödeldi MS Excel 2016 abil.

Käesolevas töös mõjutasid analüüside tulemusi paljud erinevad tegurid: sugu, vanus, sidekoe sisaldus lihas, analüüside teostamise kogemus jpm. Tumedaim liha oli 71- kuusel pullil ja lehmal, heledaim 29- kuusel pullil 1.1 ja 1.2. Niiskusesisaldus oli madalaim 71- kuusel lehmal ning kõrgeim 36- kuusel härjal 3. Kõrgeim pH oli 71- kuusel pullil ning madalaim 71- kuusel lehmal. Kõige tugevam liha oli 71- kuusel lehmal ning õrnem 29- kuusel pullil 2.2. Energiakulu, mis oli vajalik lihaproovi läbistamiseks oli kõrgeim 29- kuustel pullidel 1.1 ja 1.2 see võis tuleneda suuremast sidekoe sisalduses proovides ning vähesest proovide võtmise ning analüüside läbiviimise kogemusest.

Veiseliha analüüsimiseks ja õigete hinnangute andmiseks oleks vajalik suurem valim erinevates vanusegruppides, et tagada täpsemad tulemused. Üldjoontes bakalaureusetöö eesmärk sai täidetud, kuigi mõjutavaid tegureid oli enam kui ainult veiste vanus.