

Qualitative characteristics of meat in water buffalo and bovine calves slaughtered at 28 weeks

ALDO BORDI, EGIDIO COSENTINO, ANTONIO GIROLAMI and DONATO MATASSINO

Istituto di Produzione animale, Facoltà di Agraria, Università degli Studi di Napoli,
80055 Portici, Italy

The study was carried out on 13 muscles of 18 sides (9 of Italian water buffalo and 9 of Italian Fresian bovine) of calves slaughtered at 28 weeks of age. The rheological (hardness, cohesiveness, springiness, adhesiveness, viscosity, gumminess, chewiness, juiciness, water holding capacity), colour (spectrophotometric curves, brightness, wavelength dominant, purity) and chemical variables (dry matter, protein, fat, ash) have been evaluated on raw meat. The more significant results were: (i) the species and the muscle are statistically important in determining almost all the studied qualitative variables; (ii) the interaction species x muscle is not significant; (iii) in both of species the muscles tend to have the same rank; (iv) the buffalo meat seems to be qualitatively better: more tender, less springy, with higher value of water holding capacity, lighter, less fat and with higher ash content; (v) furthermore, the buffalo carcasses are more uniform in organoleptic characteristics.

Qualitatives Kennzeichen des Fleisches des Büffel und Ochsen Kalbes geschlachte am 28 wochen

ALDO BORDI, EGIDIO COSENTINO, ANTONIO GIROLAMI und DONATO MATASSINO

Istituto di Produzione animale, Facoltà di Agraria, Università degli Studi di Napoli,
80055 Portici, Italy

Die Untersuchung wurde über 13 Muskeln gemacht, die zu 18 halbe Karcasse des Kalbes (9 Büffel und 9 Ochsen des italienischen Schwarzbuntes Rasse), geschlachte am 28 worden, gehören. Der reologischen Kennzeichen (Härte, Kohäsion, Elastizität, Adhäsion, Viskosität, gummiartig Konsistenz, Kauen, Saftigkeit, Wasserabzug), der farbischen Kennzeichen (Spektrophotometerkurven, Brillianz, ergänzende Wellenlänge, Sättigung), und der chemischen Kennzeichen (dürre Substanz, Protein, Fett, Asche) wurde über roher Fleisch gemacht. Die Resultate beweisen daß: (a) die Rasse und der Muskel sind, als Statistik, wichtig zu bestätigen fast alle die allgemeine qualitative Kennzeichen; (b) die Wechselwirkung Rasse x Muskel ist nicht bedeutend; (c) in beide die Rasse die Muskeln haben die selbe ordnungs Position; (d) das Fleisch des Büffel Kalbes ist ohne Zweifel besser für Qualität: weiches, wenigen spannkraftiges, und dieses Fleisch hat mehr Wasser; Es ist helleres, nicht fett, und hat mehr Asche auch; (e) der Büffel, besonders, gibt eine Karcasse mit organischen regelmäßig Kennzeichen.

3.11

Caractéristiques qualitatives de la viande de veaux de buffles et de bovins abattus à l'âge de 28 semaines

ALDO BORDI, EGIDIO COSENTINO, ANTONIO GIROLAMI et DONATO MATASSINO

Istituto di Produzione animale, Facoltà di Agraria, Università degli Studi di Napoli, 80055 Portici, Italy

La recherche a été conduite sur 13 muscles appartenants à 18 demi-carcasses de veaux (9 buffles et 9 bovins Frisons italiens). Les caractéristiques rhéologiques (dureté, cohésion, élasticité, adhésion, viscosité, gommeux, énergie de mastication, succulence, pouvoir de rétention d'eau), de la couleur (courbes spectrophotométriques, clarté, longueur d'onde dominante, pureté) et chimiques (matière sèche, protéines, matière grasse, cendres) ont été déterminées sur des échantillons de viande crue.

Les résultats mettent en évidence que: (a) l'espèce et le muscle sont au point de vue statistique importants dans le déterminisme de presque toutes les caractéristiques qualitatives considérées; (b) la interaction espèce x muscle ne résulte pas significative; (c) dans les deux espèces les muscles tendent à conserver la même position ordinale; (d) la viande de veau de buffle tend à être supérieure sur le plan de la qualité: plus tendre, moins élastique, avec un plus grand pouvoir de rétention d'eau, plus claire, avec moins de gras et avec un contenu en cendres plus élevé; (e) le buffle fournit en outre une carcasse avec des caractéristiques organoleptiques plus uniformes.

Качественные особенности мяса Буйволовых телят и крупного рогатого скота, зарезанных в 28 недель

ALDO BORDI, EGIDIO COSENTINO, ANTONIO GIROLAMI U DONATO MATASSINO

Istituto di Produzione animale, Facoltà di Agraria, Università degli Studi di Napoli, 80055 Portici, Italy

Исследование касается 13 мускулов принадлежащих к 18 половинных прудных костей телят /9 буйволов и 9 крупного рогатого скота рода итальянского чёнопестрого/, зарезанных в 28 недель. Реологические особенности / твердость, сцепление, эластичность, соприкосновение, вязкость, камедистая консистенция, съедобность, сочность, способность водного удержания/, колориметрические / спектрофотометрические кривые, яркость, длина преобладающей волны, насыщение/ и химические / сухое вещество, протеины, липиды, зола/ были определены на образцах сырого мяса. Результаты показывают что: /а/ вид и мускул статистически важны чтобы определять почти всех качественных рассматриваемых особенностей; /б/ взаимодействие вида и мускула не оказывается показательного; /в/ в обоих видах мускулы склоняются к сохранению одинакового порядкового положения; /г/ мясо буйволовых телят оказывается качественни высшим: более мягкое, менее эластичное, с большой способностью водного удержания, более ясное, с меньшим жиром и содержит в себе более зола; /д/ буйвол, сверх того, дает грудную кость с органолептическими особенностями более единообразными.