

The Effect of Raw Material and Processing Technology upon the Quality of Semi-Canned Ham

HERCZEG-DUSCHANEK, V., KELETI, E.

Highschool of Agriculture, Kaposvár, Trust for Turnover of Animals and Meat Industry, Budapest

The quality and exportability of semi-canned ham will be fundamentally determined by the quality of the raw material.

The increased stress-sensitivity of the modern porkers of meat type bred for quick upgrowth and for muscle-stockpiling of big mass influences the meat-quality disadvantageously.

In our work we investigated the meat-quality of four hybrid-constructions utilized in the greatest proportion to manufacturing of canned ham in Hungary. In the slaughter-house we selected by pH-measurement the pigs showing "PSE" meat-alteration. We followed the production technology along and measured what proportion of the occurrence of muscle-groups of PSE quality is to be found at the certain points of the processing line in spite of the selection.

From the finished products we have carried out meat industrial quality control investigations. We analyzed the technological factors further the factors arising from raw materials influencing the processing technology disadvantageously.

We established that for the manufacturing of canned ham one has to produce a hybrid-construction of that kind which is at the same time stress-resistant, has a normal meat-quality and is muscle-compact.

Influence de la Matière Première et de la Technologie sur la Qualité du Jambon en Boîte

HERCZEGNÉ-DUSCHANEK VALÉRIA, KELETI EMIL

École supérieure agraire, Kaposvár, Trust pour trafic des animaux et pour l'industrie de viande, Budapest

C'est la qualité de la matière première qui détermine fondamentalement la qualité et l'exportabilité des preserves - jambon en boîte. La susceptibilité à stress des races de cochons qui sont obtenus pour l'accroissance vite et le développement musculaire en grande masse influence défavorablement la qualité de la viande.

Au cours de notre travail, nous avons examiné la qualité de viande de quatre constructions d'hybride qui sont employées en la plus grande proportion pour la fabrication du jambon en boîte en Hongrie. Nous avons sélectionné dans les abattoirs les cochons apparents comme contenant de viande PSE à l'aide de la Détermination de  $pH_1$ . Nous suivions la technologie entière et nous mesurons: dans les stations uniques de la chaîne transformatrice, sur une quelle proportion ils se trouvent les groupes musculaires de PSE.

Au fond des produits finis, nous faisons des contrôles-témoins de qualité pour l'industrie de la viande. nous analysons les facteurs influençant défavorablement la technologie de transformation qui sont issus de la matière première.

Nous avons constaté qu'il faut obtenir une telle construction d'hybride qui est résistante contre le stress, donne une qualité de viande normale et qui a une musculature compacte.

Die Wirkung des Rohmaterials und der Verarbeitungstechnologie auf die Qualität von Semi-Schinkenkonserven

HERCZEG-DUSCHANEK, V., KELETI, E.

Hochschule für Landwirtschaft, Kaposvár, Trust für Viehvertrieb und Fleischindustrie,  
Budapest

Die Qualität und die Exportfähigkeit von Semi-Schinkenkonserven wird grundlegend durch die Qualität des Rohstoffes bestimmt.

Die gesteigerte Stressempfindlichkeit der modernen, auf schnelles Wachstum und auf Muskelansatz hochgezüchteten Fleischschweine beeinflusst die Fleischqualität nachteilig.

In unserer Arbeit haben wir die Fleischqualität von vier zur Herstellung von Schinkenkonserven in Ungarn in der größten Proportion angewandten Hybridenkonstruktionen untersucht. Auf dem Schlachthof haben wir die PSE-Fleisch aufweisenden Schweine mittels pH-Messung ausgewählt. Wir haben die Herstellungstechnologie verfolgt und haben gemessen, in welcher Proportion das Vorkommen von Muskelgruppen von PSE-Qualität bei den einzelnen Punkten der Verarbeitungslinie trotz dem Auswählen zu finden ist.

Bei den Fertigprodukten haben wir fleischindustrielle Qualitätskontrollen durchgeführt. Wir analysierten die technologischen Faktoren sowie jene Faktoren, die von die Herstellungstechnologie nachteilig beeinflussenden Rohstoffen abstammen.

Wir haben festgestellt, daß man zu der Herstellung von Schinkenkonserven eine Art von Hybridenkonstruktion erzeugen muß, die zur gleichen Zeit stressresistent, von normaler Fleischqualität und muskelkompakt ist.

Действие сырья и технологии обработки на качество полуконсерв баночной ветчины

ХЕРЦЕГ-ДУШАНЕК ВАЛЕРИЯ и КЕЛЕТИ ЭМИЛ

Сельскохозяйственный Институт, Капошвар, Трест Заготовки Скота и Мясо Промышленности,  
Будапешт, Венгрия

Качество и экспортоспособность полуконсерв баночной ветчины обусловлено главным образом качеством сырья.

Повышенная чувствительность к стрессорам у современных пород свиней, выведенных на скороспелость и образование большого количества мышц, отрицательно сказывается на качестве мяса.

Мы изучили качество мяса 4-х гибридных конструкций, применяющихся — как правило — для производства ветчины в Венгрии. Определением pH на бойне отобранны туши животных, показывающие изменения "бледного, мягкого, отечного" мяса. Мы проследили технологию производства и определили, что на разных пунктах производственной линии — вопреки браковки — каково соотношение мышечных групп, показывающих данные изменения.

Готовый продукт мы подвергали мясопромышленному качественному контролю. Проанализированы отрицательно сказывающиеся на технологии обработки факторы сырья и таковые технологии.

Обнаружено, что для сырья баночной ветчины необходимо вывести однородную конструкцию, которая резистентна к стрессорам, обладает нормального качества, компактным мясом.