

Nutritional evaluation of slaughter-products and different kinds of meat originated from pig and beef cattles

Gy.KÁRPÁTI, Zs.BOGÁR, É.GELENCSÉR, J.PETRES

Central Food Research Institute, Budapest

In some countries recently the detection and amount of the connective tissue have great importance to the quality evaluation of meat products. The authors using in vivo and in vitro methods tried to make clear how the connective tissue content of meat products has an influence on their nutritional value. Partial composition and nutritive value of different kinds of beef, pork and offals were studied. The classified sorts of meat taken from different parts of the body also were compared by their partial composition and nutritive value.

In the course of investigation the moisture, fat, protein, connective tissue contents, amino acid composition and protein digestibility of the materials as well as the PER, CS, EAAI and PV data were determined. On the basis of their investigation the authors established that the nutritive value of meat products produced utilizing muscles and offals of high connective tissue content within certain limits is the same as the nutritive value of the sausage-type products made from selected meat of low connective tissue content.

Estimation de la qualité des viandes et des produits de taille à partir de certains animaux de boucherie en fonction de la biologie de nutrition.

Gy.KÁRPÁTI, Zs.BOGÁR, É.GELENCSÉR, J.PETRES

Institut Central de Recherches des Industries Alimentaires, Budapest

Certains pays attachent beaucoup d'importance à la quantité de la teneur en tissu conjonctif et à la détection de ce tissu. C'est pourquoi les auteurs s'efforcent de mettre au point le problème de l'importance nutritionnelle à l'aide des essais in vivo et in vitro, si la teneur en tissu conjonctif des produits de viande altère réellement la qualité et dans le cas affirmatif, dans quelle mesure. On a examiné les données d'analyse la valeur nutritionnelle des parties de viande de porc et de boeuf ainsi que celles-ci des entrailles. Les parties des viandes taillées et classées selon des différentes parties de la carcasse sont comparées en fonction des données d'analyse et de la valeur nutritive.

Au cours des examens la teneur en l'eau, matières grasses, protéines, le profil des acides aminés, la teneur en tissu conjonctif et la digestibilité des protéines sont étudiés. On a déterminé l'allure des valeurs PER, CS, EAAI et PV. A la base de l'étude les auteurs enregistrent que la valeur nutritionnelle des produits de viande préparés par l'utilisation des groupes de muscle et entrailles riches en tissu conjonctif est égale dans une limite déterminée à la valeur des produits de type de saucisse préparée avec des viandes sélectionnées contenant moins de tissu conjonctif.

Ernährungsphysiologische Bewertung von Fleischteilen und Nebenprodukten einiger
Schlachttiere

G.KÁRPÁTI, Zs.BOGÁR, É.GELENCSÉR, J.PETRES

Zentralforschungsinstitut für Lebensmittelindustrie, Budapest

In den letzteren Jahren gewinnt in einigen Ländern bei der qualitativen Bewertung von Fleischerzeugnissen der Bindegewebegehalt und dessen Nachweis immer mehr an Bedeutung. Zur Klärung der Frage ob in den Fleischerzeugnissen der Gehalt an Bindegewebe auf die Qualität reduzierend wirkt und wenn in welchem Masse, wurden in vivo und in vitro Untersuchungen mit Berücksichtigung des ernährungsphysiologischen Aspektes durchgeführt. Es wurden die Angaben der Inhaltsstoffe und der Nährwert der verschiedenen Teile von Schweine- und Rindfleisch, sowie der Innereien untersucht. Die nach den verschiedenen Körperregionen zergliederten, sortierten Fleischteile wurden mit Rücksicht auf die Inhaltsstoffe und den Nährwert miteinander verglichen.

Im Laufe der Untersuchungen wurden der Wasser-, Fett-, Eiweißgehalt, die Aminosäurezusammensetzung, der Gehalt an Bindegewebe und die Eiweißverdaulichkeit bestimmt. Die Untersuchungen erfassten auch die Veränderungen des PER-Wertes, sowie der CS-, EAAI- und PV-Werte. Die Verfasser haben aufgrund der Untersuchungen festgestellt, dass zwischen gewissen Grenzen der Nährwert der Fleischerzeugnisse, die unter Anwendung der Muskelgruppen und Innereien mit höherem Bindegewebegehalt hergestellt wurden, mit demjenigen der aus sortierten Fleischteilen mit geringem Gehalt an Bindegewebe erzeugten Wurstwaren gleich ist.

Оценка некоторых частей мяса и боенских продуктов, взятых от убойного скота,
с точки зрения биологии питания

Д. КАРПАТИ, Ж. БОГАР, Е. ГЕЛЕНЧЕР, Й. ПЕТРЕШ

Центральный Исследовательский Институт Пищевой Промышленности, Будапешт, Венгрия

В последние годы в некоторых странах при качественной оценке изделий из мяса большое внимание уделяют на величину содержания соединительной ткани и её определение. Поэтому авторы - рассматривая вопрос с точки зрения физиологии питания - in vivo in vitro исследованиями стремились выяснить, что ухудшается ли её значение, и если да, то в какой степени наличие соединительной ткани ухудшает качество мясных изделий. Определили внутреннее содержание отдельных частей свиного и говяжьего мяса и трахей, их биологическую ценность. Провели сравнение по внутреннему содержанию и биологической ценности отдельных по разделке и классификации частей мяса. В ходе исследований были определены содержание воды, жира, белка, аминокислотный состав, содержание соединительной ткани и перевариваемость белка. Исследования включили в себя определение значений PER, CS, EAAI и PV. На основании проведённых исследований авторы пришли к выводу, что питательная ценность мясных изделий, при производстве которых были использованы трахея и мышечные группы с большим содержанием соединительной ткани - в пределах определённых границ - имеет то же значение как у изделий, при производстве которых использовалось мясо с меньшим содержанием соединительной ткани.