

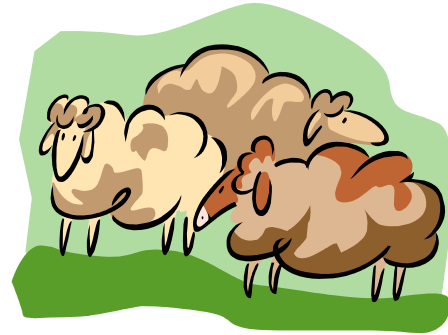
Sýrustig í íslensku lambakjöti

Ásbjörn Jónsson og Óli Þór Hilmarsson

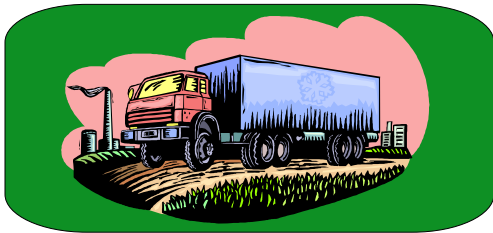


Inngangur

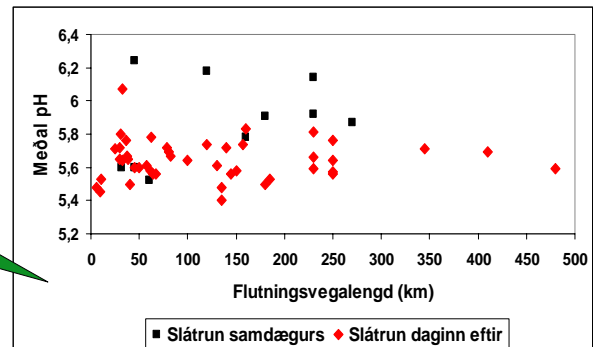
Alþekkt er að röng meðferð sauðfjár fyrir slátrun ásamt miklu álagi getur valdið því streitu og haft þannig áhrif á kjötgæðin. Gengur þá á orkuforða dýranna og sýrustig í vöðvum fellur ekki nægilega eftir slátrun. Þegar lokasýrustig 24 klst. eftir slátrun fer yfir pH 5,8 er talað um hátt sýrustig. Áhrif á kjötgæðin eru þau að kjötið verður dökkt á litinn, stíft og þurr og hefur skert geymsluþol. Einnig eru bragðgæði kjötsins lakari. Eftirfarandi eru helstu niðurstöður úr verkefninu **Sýrustig í lambakjöti**. Meginmarkmið verkefnisins var að kanna og kortleggja orsakir og umfang þess vanda er hlýst af háu sýrustigi í íslensku lambakjöti.



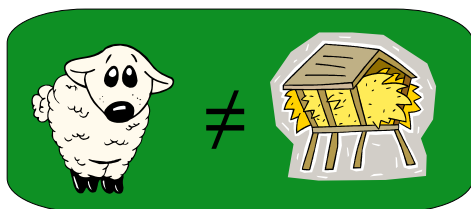
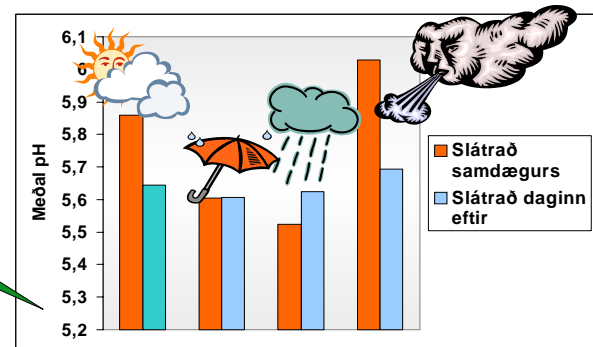
Niðurstöður



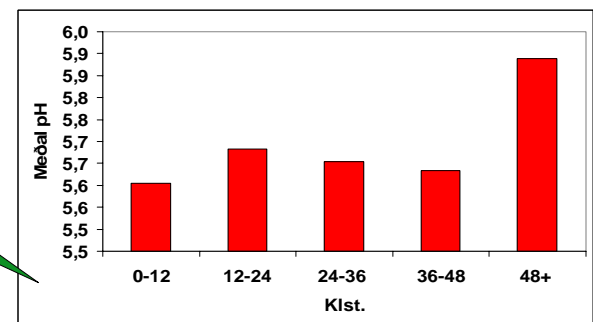
Við aukna flutningsvegalengd hækkaði sýrustig, en einungis þegar slátrað var samdægurs.



Slagveður hafði áhrif á sýrustig þegar slátrað var samdægurs.



Svelli lengur en í 48 klst hafði veruleg áhrif á hækkun sýrustigs.



Framkvæmdarnefnd búvörusamninga styrkti verkefnið

Matra er samstarfsvettvangur Landbúnaðarháskóla Íslands og Iðntæknistofnunar. Tilgangur Matra er að stunda rannsóknir og þróun á matvælum til hagsbóta fyrir framleiðendur og neytendur.

