

# Háprýstingur í kjötvinnslum

Hannes Hafsteinsson, Ásbjörn Jónsson og Óli Þór Hilmarsson

## Inngangur

Meginmarkmið verkefnisins var að rannsaka áhrif háprýstingsmeðhöndlunar á meyrni mismunandi vöðva af íslensku nautakjöti. Hryggvöðvi, innanlærsvöðvi og ytri lærvöðvi voru teknir úr þremur íslenskum kjötskrokkum í stórgripa-sláturhúsi Norðlenska á Akureyri. Sýni voru tekin úr báðum lærum. Hver vöðvi var skorinn í fimm bita, sem síðan voru pakkaðir í lofttæmdar umbúðir og meðhöndlaðir hver fyrir sig.



Mynd 1. Innra læri (m. semimembranosus)

## Niðurstöður

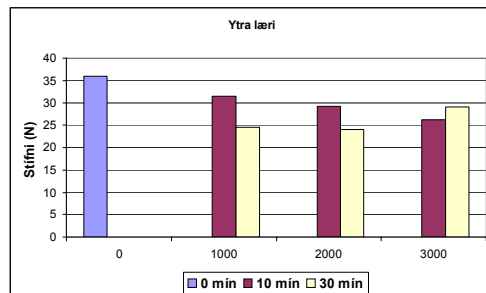
Eins og fram kemur á mynd 3 þá minnkar stífnin í ytri lærvöðva mælt í N um 14 % þegar meðhöndlað er með 1.000 bara þrýstingi í 10 mín og um 32 % þegar meðhöndlað er í 30 mín. Þegar meðhöndlað er með 2.000 börum í 10 mín minnkar stífnin um 20 % og um 33 % þegar meðhöndlað er í 30 mín. 3.000 bör í 10 mín gáfu 25 % minnkun á stífni.

Niðurstaðan er sú að hægt er að minnka stífni í ytri lærvöðva umtalsvert með háprýstingi og auka þar með verðmæti vöðvans.

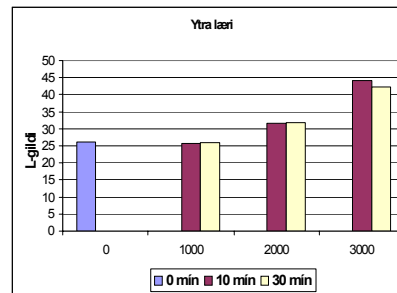
Innra læri og hryggvöðvi eru mun meyrari vöðvar og hafði háprýstingsmeðhöndlunin ekki sömu áhrif á þá vöðva.



Mynd 2. Ytra læri (biceps femoris)



Mynd 3. Áhrif háprýstings á stífni í ytra læri.



Mynd 4. Áhrif háprýstings á lit. Mælt sem L-gildi (lightness) í nautgripavöðvum.

Verkefnið var styrkt af Tæknipróunarsjóði RANNÍS

Matís ohf. varð til með sameiningu Rannsóknastofnunar fiskiðnaðarins, Matvælarannsóknna Keldnaholti og rannsóknastofnu Umhverfistofnunar. Matís tók til starfa 1. janúar 2007.

