

# Mięsne fakty - WOŁOWE

NUMER 2/LISTOPAD 2021

## MIĘSO WOŁOWE OD KUCHNI

Najważniejsze cechy jakościowe mięsa wołowego stanowią:  
**kruchość, soczystość, barwa, smakowość, marmurkowość**

### KRUCHOŚĆ

Tekstura określana jest zazwyczaj jednym parametrem – kruchością, na które składają się trzy podstawowe czynniki: wstępne wrażenie oporu podczas rozdrabniania w początkowym stadium nagryzania, łatwość rozdrabniania w trakcie żucia, pozostałość reszty mięsa po żuciu, przede wszystkim jej wielkość oraz charakter.

Pośrednio kruchość mięsa jest uzależniona od czynników biologicznych (gatunek bydła, rasa, wiek, rodzaj mięśni) i od czynników środowiskowych (sposób żywienia zwierząt, postępowanie przed ubojem, warunki prowadzenia uboju, warunki wychładzania, dojrzewania i sezonowania mięsa). W sposób bezpośredni kruchość zależy od struktury dwóch podstawowych składników białkowych mięśnia, tj. białek tkanki łącznej i białek miofibryli.

Chociaż tkanka łączna stanowi stosunkowo niewielki składnik masy mięśniowej, jej wpływ na kruchość mięsa jest niewspółmiernie duży. Wraz z wiekiem bydła kruchość mięsa się zmniejsza, chociaż ilość tkanki łącznej w mięśniach maleje. Wraz z wiekiem bydła wzrasta mechaniczna stabilność oraz odporność termiczna tkanki łącznej. Czynniki te są bezpośrednio odpowiedzialne za zmniejszającą się z wiekiem zwierząt kruchość mięsa.



# Mięsne fakty - WOŁOWE

NUMER 2/LISTOPAD 2021

MIĘSO WOŁOWE OD KUCHNI

## SOCZYSTOŚĆ

Soczystość definiuje się jako wrażenie wilgotności odczuwane w czasie pozostawania mięsa w jamie ustnej. Zależy ona od dwóch głównych czynników: stopnia związania wody przez białka oraz zawartości tłuszczu śródmięśniowego.

## BARWA

Świeże mięso wołowe powinno mieć barwę od czerwonej do brązowosiwej. Ciemna przeschnięta warstwa na powierzchni albo szarzielonkawa powierzchnia mięsa czy też ciemny, szary lub zielony odcień na przekroju informują o nieświeżości mięsa. Na barwę mięsa wpływają ilość i stan chemiczny mioglobiny, kwasowość mięsa oraz zawartość tłuszczu śródmięśniowego, wody i tkanki łącznej.

Mięso pochodzące od starszego bydła cechuje się ciemniejszą barwą. Mięso jałówek jest jaśniejsze niż mięso buhajków.



# Mięsne fakty - WOŁOWE

NUMER 2/LISTOPAD 2021

MIĘSO WOŁOWE OD KUCHNI

## SMAKOWITOŚĆ

Smakowitość jest cechą sensoryczną mięsa, na którą składają się odczucia smakowe i zapachowe oraz inne wrażenia czuciowe, m.in. konsystencja, temperatura, kwasowość. Surowe mięso ma delikatny surowiczy smak, lekko słodki, lekko kwaśny, lekko słony i gorzki, zależny od stanu biochemicznego i pochodzenia gatunkowego mięsa. Mięso starszych zwierząt ma zapach bardziej intensywny niż mięso młodych zwierząt. Istotny wpływ na smakowitość mięsa surowego wywiera tłuszcz śródmięśniowy.

## MARMURKOWOŚĆ

Definiuje się jako przetłuszczenie międzymięśniowe i śródmięśniowe. Jest ona określana przez pryzmat zawartości tłuszczu i rozmieszczenia cząsteczek tłuszczu w tkance mięśniowej. Im bardziej równomierne rozmieszczenie tłuszczu śródmięśniowego, tym rozluźnienie tkanki mięśniowej większe. W konsekwencji mięso jest bardziej kruche. Uznaje się, że pozytywne odczucia sensoryczne są uzależnione od zawartości tłuszczu śródmięśniowego. Podaje się, że jego zawartość w mięsie wołowym powinna mieścić się w granicach od 2,5% do 4,5%.