

# JAKOSTNÍ PARAMETRY MĚKKÉHO SALÁMU S MASEM VOLNĚ ŽIJÍCÍ NUTRIE ŘÍČNÍ

Jan Slováček<sup>1</sup>, Miroslav Jůzl<sup>1</sup>, Šárka Nedomová<sup>1</sup>, Anna Seidlová<sup>1</sup>, Andrea Roztočilová<sup>1</sup>, Zdeněk Morávek<sup>1</sup>, Ondřej Mikulka<sup>2</sup>

<sup>1</sup>Ústav technologie potravin

Agronomická fakulta, MENDELU, Zemědělská 1, 613 00 Brno

<sup>2</sup>Ústav ochrany lesů a myslivosti

Lesnická a dřevařská fakulta, MENDELU, Zemědělská 1, 613 00 Brno

ÚVOD: Nutrie říční (*Myocastor coypus*) je poměrně velkým hlodavcem pocházejícím z Jižní Ameriky, má robustní postavu s krátkými končetinami, silným krkem, robustní hlavou a na průřezu oválným ocasem. Díky rychlému rozmnožování a přizpůsobivosti různým biotopům se nutrie staly invazivním druhem v mnoha částech světa, včetně Severní Ameriky, Evropy a Asie. Nutrie jsou často považovány za škodnou, protože mohou způsobovat značné škody na mokřadech a dalších biotopech a také konkurovat původním volně žijícím živočichům. V některých oblastech se provádějí kontrolní opatření, včetně lovu a odchytu, aby se jejich populace snížila, Česká republika není výjimkou.



K

N



MATERIÁL: K výrobě experimentálního výrobku bylo použito maso ze 3 jedinců volně žijících nutrií, které byly odloveny v oblasti Pohořelice. Zvířata byla odlovena, vyvržena a zchlazena pod 4 °C, následně převezena na Ústav technologie potravin, kde byla chlazena při 2 °C, a následující den bylo vybouráno libové maso z kýty. Toto maso bylo zpracováno na masný výrobek společně s vepřovým masem (libové a tučné maso, z místních jatek) v masné výrobě (Mendelova univerzita, CZ 22067) podle běžného postupu. Receptura: kontrolní varianta (salámy s libovým vepřovým masem) obsahuje libové vepřové maso (VL) s obsahem tuku do 10 % 33,4 kg/100 kg; experimentální varianta (salámy s nutriím libovým masem z kýty) obsahuje maso nutrie ve stejném množství 33,4 kg/100 kg. Obě receptury dále obsahovaly tučné vepřové maso s obsahem tuku do 50 % (VVbk) 40,0 kg, vodu (led) 23,85 kg, dusitanovou solící směs 1,8 kg a komerční směs koření 0,95 kg.

VÝSLEDKY: Salám, kde bylo vepřové maso nahrazeno nutriím byl tmavší ( $p < 0,05$ ), protože ukazatel jasu, hodnota  $L^*$ , byla nižší než u kontrolní varianty. Měl také prokazatelně vyšší hodnoty ( $p < 0,05$ ) chromatické souřadnice  $a^*$ . Výsledky analýzy texturních vlastností metodou MORS neprokázaly mezi vzorky statisticky významný rozdíl ( $p > 0,05$ ). Posuzovatelé hodnotili předložené vzorky salámů ve všech deskriptorech pozitivně, hodnoty hédonických deskriptorů se pohybovaly kolem hodnoty 80 bodů, což ukazuje na sensoricky dobře přijatelný výrobek. Mezi kontrolním a pokusným salámem nebyl ani v jednom z hodnocených deskriptorů zjištěn statisticky průkazný rozdíl ( $p > 0,05$ ).

#### Poděkování:

Tato práce vznikla díky podpoře („IGRÁČEK MENDELU“), CZ.02.2.69/0.0/0.0/19\_073/0016670 SGC-2021-017.

Výbrané výsledky jsou výstupem z projektu IGA: AF-IGA2022-IP030 “Jakostní parametry masa nutrie říční (*Myocastor coypus*) a jeho technologické zhodnocení v masné výrobě”.

#### Kontakt na autora:

Jan Slováček, Ústav technologie potravin, e-mail: [jan.slovacek@mendelu.cz](mailto:jan.slovacek@mendelu.cz), 0000-0001-9101-6101  
Agronomická fakulta, Mendelova Univerzita v Brně, Zemědělská 1665/1, 613 00 Brno

