

SPIS TREŚCI

1. WSTĘP.....	5
2. PRZEGLĄD PIŚMIENICTWA	7
2.1. Pojęcie i definicja jakości.....	7
2.2. Charakterystyka jakości wieprzowiny.....	8
2.3. Kryteria jakości mięsa wieprzowego istotne dla konsumenta i przetwórcy	9
2.4. Czynniki genetyczne i środowiskowe wpływające na jakość wieprzowiny	11
2.4.1. Skład, typ i morfologia włókien mięśniowych oraz ich związek z jakością mięsa	13
2.4.2. Krzyżowanie jako metoda poprawy jakości mięsa wieprzowego	15
3. HIPOTEZA BADAWCZA I CEL BADAŃ.....	21
4. MATERIAŁ I METODY BADAŃ	23
5. WYNIKI BADAŃ I DYSKUSJA	27
5.1. Wybrane wskaźniki wartości rzeźnej.....	27
5.2. Charakterystyka cech jakości mięsa.....	28
5.2.1. Właściwości fizyczne	28
5.2.2. Wartość odżywcza mięsa.....	33
5.2.3. Jakość sensoryczna szynki i poledwicy	47
5.2.4. Ocena morfometryczna włókien mięśniowych.....	50
5.2.5. Analiza włókien na podstawie ich aktywności enzymatycznej w poszczególnych grupach mieszańców.....	52
5.2.6. Aktywność ATP-azy miofibrylarnej aktywowanej jonami wapnia w <i>m. longissimus lumborum</i> i <i>m. semimembranosus</i>	53
5.2.7. Analiza zależności pomiędzy genotypami <i>RYR1</i> i <i>GH</i> a wybranymi cechami jakości mięsa	54
6. PODSUMOWANIE I WNIOSKI.....	61
STRESZCZENIE	64
SUMMARY	66
BIBLIOGRAFIA.....	68