PRIDĖTINĖS VERTĖS SAUGIŲ AVIENOS PUSGAMINIŲ IR GAMINIŲ SU SUMAŽINTU SOČIŲJŲ RIEBALŲ IR PADIDINTU SKAIDULINIŲ MEDŽIAGŲ KIEKIU GAMYBA AVININKYSTĖS ŪKIUOSE

Lietuvos avininkystės ūkiuose auginamų avių mėsa pasižymi išskirtinėmis savybėmis: nėra itin kaloringa, tačiau maistinga ir skani. Nustatyta, kad avienos skonis, minkštumas, raumeningumas, riebumas priklauso nuo gyvulio amžiaus, veislės, šėrimo ir laikymo sąlygų. Todėl norint didinti avienos gamybą ir suvartojimą Lietuvoje labai svarbu informuoti ūkininkus apie tai, kaip tinkamai pasirinkti avių veislę, auginimo būdą, šėrimo racioną. O taip pat skatinti avieną perdirbti į saugius ir kokybiškus produktus. Šiuo metu LSMU Veterinarijos akademija pagal Lietuvos kaimo plėtros 2014-2020 metų programos priemonės „Žinių perdavimas ir informavimo veikla“ veiklos srities „Parama parodomiesiems projektams ir informavimo veiklai“ paramos sutartį Nr. 14PA-KK-18-1-03473-PR001 nuo 2019 m. sausio 28 d. įgyvendina projektą „Pridėtinės vertės saugių avienos pusgaminių ir gaminių su sumažintu sočiųjų riebalų ir padidintu skaidulinių medžiagų kiekiu gamyba avininkystės ūkiuose“.

Per visą projekto įgyvendinimo laikotarpį bus atlikti 6 parodomieji bandymai skirtinguose Lietuvos ūkiuose. UAB „Genetiniai ištekliai“ Šeduvos avininkystės padalinio ūkyje (Radviliškio r.) bei Linos Drazdauskienės avininkystės ūkyje (Prienų r.) parodomųjų bandymų metu buvo viešai demonstruotos avių šėrimo ir avienos perdirbimo technologinės inovacijos, užtikrinančios gaminamų produktų saugą. Parodomųjų bandymų metu gauti gaminiai, panaudojant pridėtinę vertę kuriančias antrines žaliavas, išplėtė avienos, praturtintos polinesočiosiomis riebalų rūgštimis ir naudingos vartotojui, pasiūlą.

Šalto spaudimo aliejų gamyboje lieka išspaudos, kurias panaudojome, kaip polinesočiųjų riebalų rūgščių, skaidulų ir baltymų šaltinį avių šėrimui. Apibendrinant parodomojo bandymo rezultatus galima teigti, kad laikymo būdas ir šėrimas turėjo įtakos avių skerdenų išeigai, kokybei, avienos maistinei vertei ir funkcionalumui. Bandymo pabaigoje ganomų gyvų avių svoris buvo 1,25 karto mažesnis, nei laikomų tvarte. Avių, šertų pašarais su linų sėmenų ekstrudatų priedu, skerdenos išeiga ir raumeningumas buvo didžiausi. Linų sėmenų aliejų išspaudose yra

nepakeičiamosios α linoleno riebalų rūgšties, kuri mūsų organizme gali virsti ilgų grandinių omega 3 riebalų rūgštimis, ypač vertingomis širdies ir kraujagyslių ligų prevencijai, imuniteto stiprinimui. Omega 6 ir omega 3 riebalų rūgščių santykis ėrienoje visais atvejais neviršijo 5 proc. ir atitiko Pasaulio sveikatos organizacijos rekomenduotiną normą. Šeriant su ekstrudatų priedu, šis santykis avienoje buvo mažiausias, stebimi mažesni sočiųjų ir didesni polinesočiųjų riebalų rūgščių kiekiai riebaluose. Ėriukų šerų su sėmenų ekstrudatų priedu sočiųjų riebalų tarpraumeniniuose riebaluose buvo 1,18 proc., o su sėmenų išspaudų priedu - 0,97 proc. mažiau negu šertų su kombinuotais pašarais be sėmenų priedų.

Lietuvos maisto rinkoje pridėtinės vertės avienos gaminiai būtų pranašesni, nes būtų naudingi ne tik vartotojui, bet ir šalies ekonomikai. Parodomojo bandymo metu buvo išbandytos ir pademonstruotos avienos vytintų ir kepimui skirtų dešrelių inovatyvios technologijos, panaudojant sėmenų ir kanapių išspaudas bei fermentaciją pieno rūgšties bakterijų kultūromis. Sėmenų išspaudose gausu skaidulų, kurios diegiant pažangias technologijas buvo perdirbtos į naudingus vartotojų sveikatai funkcionaliuosius avienos produktus. Išspaudose esančios skaidulos palengvina virškinimą ir žarnyno peristaltiką, neleidžia kauptis šlakams. Linų sėmenų gleivinės medžiagos lengvai išbrinksta vandenyje ir tinka avienos dešrų gamyboje, pagerina faršo struktūrą ir galutinio produkto tekstūrą. Norime paskatinti vartotojus pirkti aukštos maistinės vertės lietuvišką avieną ar avienos gaminius, o namuose nebijoti kurti avienos patiekalus su vertingomis antrinėmis žaliavomis. Avienos gaminių praturtinimas omega 3 riebalų rūgščių ir skaidulų turinčiomis sėklomis, jų išspaudomis, sėlenomis, taip pat daržovėmis būtų labai tinkamas. Užtikrinant tokių gaminių ar patiekalų saugą, riebalinės fazės stabilumą, galėtų būti naudojamos Lietuvoje auginamos turtingos antioksidantais ir antimikrobinėmis medžiagomis prieskoninės žolelės, o aviena taptų mūsų visų skonio ir kokybės garantu.

Projektas yra finansuojamas iš Europos žemės ūkio fondo kaimo plėtrai ir Lietuvos valstybės biudžeto lėšų. Dėl išsamesnės informacijos projekto įgyvendinimo klausimais prašome kreiptis į LSMU Veterinarijos tęstinio mokymo ir konsultavimo centro vadovą dr. Giedrių Palubinską (mob. 8 616 19245, el. paštas giedrius.palubinskas@lsmuni.lt).

***Gintarė Zaborskienė**, LSMU VA Maisto saugos ir kokybės katedra, profesorė.*