

CARACTERISTICA MORFOSTRUCTURALĂ A CARCASELOR DE IEPURE DE CASĂ

GÎNCU VERONICA

student an. IV, Facultatea Agronomie, UASM

Rezultatele prezentate se referă la aprecierea carcaselor de iepure de casă din comerț.

Scopul lucrării: studierea părților morfologice a carcaselor de iepure de casă din comerț.

Obiectivele lucrării: evaluarea componentelor și a randamentului părților morfologice a carcaselor de iepure de casă din comerț în funcție de greutate.

Material și metodă: în calitate de material biologic au servit carcacele de iepure de casă cu cap refrigerate care au avut câte o labă neatinsă acoperită cu blană.

Pentru realizarea scopului acestui studiu, s-a analizat structura morfologică a 18 carcace refrigerate, eviscerate procurate din rețeaua comercială pe parcursul a 9 luni a anului 2021.

În studiu s-a determinat masa părților componente a carcaselor și organelor interne comestibile. Toate părțile carcacei au fost separate și cântărite. Cântările s-au efectuat la cântarul electronic de marca ACS.

Greutatea medie a celor 18 buc. de carcace de iepure studiate a constituit 2,406 kg cu o variație de la 1,77 până la 3,46 kg/carcasă. Musculatura din carcace a variat între 0,93 kg și 2,42 kg, în medie constituind 1,53 kg, oasele au avut o pondere în medie de 0,492 kg, greutatea capului reprezentând 0,238 kg, iar, organele interne 0,144 kg. În carcacele de iepuri de casă se înregistrează un raport dintre carne/oase destul favorabil, astfel la carcacele examinate s-a obținut 3,08/1 în favoarea cărnii. Astfel din datele obținute observăm că țesutul muscular deține cea mai mare pondere din greutatea carcacei. În medie la carcacele de iepure examinate, țesutul muscular reprezintă 62,5% cu variații între 49,7-73,81% din greutatea carcacei, țesutul osos are o pondere însemantă în structura carcacei de iepure, variind în limite foarte largi (17,5-29,29%), în funcție de factorii de influență în medie constituind -21,04%, capul și organele interne având pondere nesemnificativă respectiv 10,0% capul și 6,23% organele interne.

Conform actelor normative în vigoare, din punct de vedere al greutății, carcacele de iepure de casă în funcție de greutate, se clasifică în 4 grupe, (denumite și "calibraje") și anume: carcace mari (A) = 3,300 – 4,300 grame/buc; carcace mijlocii (B) = 2,300 – 3,300 grame/buc; carcace mici (C) = 1,300 – 2,300 grame/buc; carcace foarte mici (D) = 900 – 1,300 grame/buc.

În urma clasificării carcaselor de iepure luate în studiu, am obținut carcace mici – 10 buc., carcace mijlocii – 6 buc., iar carcace mari – 2 buc. Greutatea medie a carcaselor mici de iepure a constituit 1,98 kg, a carcaselor mijlocii – 2,78 kg, iar a celor mari – 3,60 kg. Se observă o variație și a raportului dintre carne/oase, la carcacele mici – 2,71/1, la carcacele mijlocii – 3,41/1, la carcacele mari – 3,94/1 care este și cel mai superior față de celelalte grupe. Principalele părți componente ale carcaselor de iepure luate în studiu au variat în funcție de greutatea carcacei, astfel carnea în carcacele mici a constituit 1,17 kg, în carcacele mijlocii - 1,84 kg, în carcacele mari – 2,37 kg. Greutatea medie a oaselor din carcace a constituit de la 0,44 kg în carcacele mici, 0,53 kg în carcacele mijlocii și 0,60 kg în carcacele mari. Masa capului a avut o variație nesemnificativă între grupe, la fel și masa organelor interne.

Drept urmare, recomandăm cu încredere consumul cărnii de iepure de casă evaluând caracteristicile calitative ale acesteia descrise în acest studiu.

Cercetarea a fost efectuată în cadrul proiectului "Abordări previzionale a sporirii calității competențelor în învățământul superior agrar în baza parteneriatului cu mediul de afaceri" cu cifra nr.20.80009.0807.41, autoritatea contractantă ANCD.

Conducător științific - dr. conf. univ. Mardari Tatiana