

**STUDIAREA VARIAȚIEI COMPOZIȚIEI CHIMICE A CĂRNII DE IEPURE DE CASĂ ÎN
FUNȚIE DE GREUTATEA CARCASEI**
**THE STUDY ON THE CHEMICAL COMPOSITION VARIATION OF DOMESTIC RABBIT MEAT
ACCORDING TO THE WEIGHT OF THE CARCASS**

GÎNCU VERONICA (Anul IV)

UASM Chișinău, Facultatea de Agronomie

ÎNDRUMĂTOR ȘTIINȚIFIC: **Conf. univ. dr. Tatiana MARDARI**

Principalele componente a cărnii de iepure de casă studiate sunt umiditatea, substanța uscată, proteinele, lipidele și colagenul. Umiditatea medie a cărnii în carcasele de iepuri studiate a constituit 78,21%, cu o variație între 73,72-81,34%. Cantitatea medie de substanță uscată, a constituit 21,78%. Conținutul de apă în carnea de iepure a variat în funcție de greutatea carcusei, astfel carnea carcuselor mici a avut o umiditate medie superioară constituind 79,06%, iar cea a carcuselor mari -76,69%, astfel a variat și substanța uscată din carne. În ceea ce privește conținutul în proteină în carnea iepurilor de casă luați în studiu, se observă o medie de 20,14% variind între 18,97-20,65%. Carcasele mici au înregistrat cel mai înalt conținut de proteină – 20,51%, iar la carcasele mari – 19,28%. La nivelul conținutului în grăsime, s-au observat o valoare medie de 3,11%, variațiile fiind mici 1,2 - 5,47%. Grăsimea în carcase a variat în funcție de greutate, astfel în carcasele mici s-a înregistrat în medie 2,88%, iar în carcasele mari – 4,45%. În carnea examinată s-a depistat practic aceeași cantitate de colagen în medie 1,49%, cu o variație de la 1,3% în carcasele mari și 1,55% în carcasele mici și mijlocii. În carnea de iepure studiată raportul dintre apă/proteine este de 3,88/1, cel de apă/lipide 25,14/1, iar cel de proteine/lipide de

6,47/1. Greutatea carcasei influențează mai intens asupra raportului de apă/grăsimi care în medie a fost de 25,14/1, astfel că la carcasele mari acest raport reprezintă 16,73/1.