



Jaksa János

7044 Nagydorog  
Damjanich u. 19.

2009. 03. 23.  
tárgy: galambhús vizsgálata

Tisztelt Jaksa Úr!

**A kétféle galambhús vizsgálatát elvégeztük és a következő eredményeket kaptuk:**

Vizsgált összetevők	Amerikai óriás postagalamb	Magyar dísz postagalamb
Száranyag tartalom (g/100g)	38,66	35,48
Fehérjeteralom (g/100g)	25,15	26,00
Zsírtartalom (g/100g)	1,82	1,52
Mioglobintartalom (g/100g)	0,68	0,61
Hem-Fe-tartalom (mg/100g)	2,23	1,99

**A színvizsgálat eredményei**

Vizsgált összetevők	Amerikai óriás postagalamb	Magyar dísz postagalamb
Világossági tényező (L*)	47,35	49,27
Vörös színtartalom (a*)	+20,35	+19,94
Sárga színtartalom (b*)	+7,21	+8,27
Hús színárnyalata (b*/a*)	+0,35	+0,42

**Az érzékszervi bírálat**hoz a fél-fél galambtest mintákat megfőztük 1% sós vízben, kevés ételízesítővel és egy 8 tagú bizottság mondott véleményt a mintákról. A bizottság az **Amerikai óriás postagalamb** húsát kissé aromásabbnak ítélte, míg a **Magyar dísz postagalamb** húsát kissé „vadasabbnak” írta le, de mindkettőt nagyon jónak ítélte, állományában, rostosságában nem tudott különbséget tenni.

**Az összetevők meghatározása a következő módszerekkel történt:**

*A szárazanyag tartalmat* Kern féle gyors nedvességtartalom meghatározó készülékkel 105 °-on történő tömegállandóságig tartó atmoszférikus szárítással határoztuk meg.

*A fehérjetartalmat* a Kjeldahl féle roncsolás után 2200 kjeltec Auto Distillation típusú desztilláló készülék segítségével, majd vízgőzdesztillációval és azt követő titrálással határoztuk meg, a kapott N-tartalmat a hústra érvényes 6,25 faktorialaival szoroztuk be.

*A zsírtartalom* meghatározása a Lindner-féle gyorsmódszerrel történt.

*A mioglobintartalom* meghatározását az Országos Húsipari Kutatóintézetben mérték és a **hem-Fe-tartalmat** a mioglobintartalommal számították.

*A hús színének meghatározására* tristimulusos színmérő (esetünkben Minolta) készüléket használtunk. A baromfihús esetében három értéket, a világosságot ( $L^*$ , a világosabb hús esetében nagyobb  $L^*$  értékről beszélünk), a vörösséget ( $a^*$ ) és a sárgaságot ( $b^*$ ) mértük. Sötét, vöröses árnyalatú hús esetében (pl. galambhús, libahús) az  $L^*$  érték alacsony, az  $a^*$  érték magas, a  $b^*/a^*$  arány (mely a hús színárnyalatát fejezi ki), alacsony.

*A méréseink alapján az Amerikai óriás postagalamb minták összetételi eredményei kicsit magasabbak (kivéve a fehérjetartalmat), mint a Magyar dísz postagalamb mintákra kapott értékek, de a két fajta galambhús összetétele és színe között nincs szignifikáns különbség. Táplálkozás-élettani szempontból mindkét galamb fajta húsa értékes, magas fehérje-, alacsony zsír- és magasnak mondható hem-Fe tartalma miatt.*

Tisztelettel:

Koncz Kálmánné dr.  
egyetemi docens  
Budapesti Corvinus Egyetem  
Élelmiszertudományi Kar  
Hűtő és Állattermék Technológiai Tanszék