

Sledování mikrobiologických a jiných vlivů na obsah enzymů (citrátsyntázy a akonitázy) v exsudátu z masa – pokračování studie.

Garanti: MVDr. Josef Brychta, Ph.D. a prof. Ing. Petr Pipek, CSc.

Byla sledována možnost detekce zmražení u kuřecího masa. Byly použity komerční sady pro stanovení aktivity mitochondriálních enzymů (citrátsyntázy a akonitázy), pomocí nichž byla sledována aktivita těchto enzymů v exsudátu. Metodika byla ověřena na dvou typech svaloviny (prsí a stehenní), vždy paralelně chlazené a zmražené/rozmražené. Byly změřeny rovněž vzorky odebrané z tržní sítě. V exsudátu ze zmraženého masa byly naměřeny vyšší hodnoty aktivity. Stanovení akonitázy komplikuje relativně malé množství uvolněného exsudátu, který se obtížně čistí od rušivých složek. Bylo možné potvrdit na základě měření, že vzorky na trhu označené jako čerstvé, skutečně nebyly zmražené.