

## Streszczenie

### Uwarunkowania jakości sensorycznej tradycyjnych polędwic surowych dojrzewających

Celem pracy było porównanie jakości wędlin otrzymanych z mięsa rodzimej rasy świń (Złotnicka Biała) oraz z mięsa powszechnie używanych w produkcji towarowej mieszańców pochodzących z krzyżowania ras Wielka Biała Polska i Polska Biała Zwisloucha, w zakresie jakości technologicznej, sensorycznej oraz wartości odżywczej a także ocena zależności pomiędzy jakością sensoryczną i składem chemicznym tych wyrobów. Materiał badawczy stanowiło 15 próbek polędwicy surowej dojrzewającej wyprodukowanych z mięsa świń rasy Złotnickiej Białej nabywanych od 3 różnych producentów oraz 6 próbek polędwicy surowo dojrzewającej wyprodukowanych z mięsa świń mieszańców rasy Wielkiej Białej Polskiej i Polskiej Białej Zwislouchy zakupionych od 1 producenta. Badane wędliny surowe dojrzewające charakteryzowały się istotnymi różnicami w pH końcowym, parametrach barwy, zawartości wody, białka i alfa-tokoferolu. Ponadto wykazano istotne różnice w zakresie profilu kwasów tłuszczowych. Badane produkty charakteryzowały się ponadto zróżnicowaną jakością sensoryczną. Analiza składowych głównych w odniesieniu do jakości sensorycznej i składu chemicznego pogrupowała badany materiał w 3 odmienne skupienia, które były powiązane z rasą i technologią produkcji badanego produktu. Uwzględniając wartość odżywczą i walory sensoryczne najwyższą jakością cechowały się wędliny otrzymane z rasy Złotnickiej Białej. Unikalny profil jakości sensorycznej produktów wykonanych z rodzimych ras świń był powiązany z ich specyficznym składem chemicznym.

**Słowa kluczowe:** wieprzowina, rodzime rasy świń, wędliny, jakość sensoryczna, skład chemiczny, zależności

## Summary

### Determinants of the sensory quality of traditional dry-cured loins

The aim of the study was to compare the quality of meat products obtained from native pig breed (Zlotnicka White) and commonly used in commercial production crossbreeds of Polish Large White and Polish Landrace pigs due to technological, sensory quality and nutritional value, and to evaluate the relationships between sensory quality and chemical composition of these products. The research material consisted of 15 samples of dry-cured loins made from the meat of Zlotnicka White pigs purchased from 3 different producers and 6 samples of dry-cured loins made from the meat of Polish Large White and Polish Landrace crossbreed pigs purchased from 1 producer. The tested dry-cured loins were characterized by significant differences in ultimate pH, color parameters, as well as water, protein and alpha-tocopherol content. Moreover, significant differences in the fatty acid profile were demonstrated. The tested products were also characterized by various sensory quality. Principal component analysis in relation to sensory quality and chemical composition grouped the tested material into 3 different clusters, which were related to race and production technology of the tested product. Taking into consideration the nutritional and sensory values, products made from meat of Zlotnicka White pigs were of the highest quality. The unique sensory profile of products made from native pig breeds was related to their specific chemical composition.

**Keywords:** pork, native pig breeds, cold cuts, sensory quality, chemical composition, relationships