

Promjene u sastavu proteina u mišiću stražnje lože (*biceps femoris*) iranske jednogrbe deve i njihov utjecaj na kakvoću mesa

Sažetak

U ovom su radu određena fizikalno-kemijska svojstva i kakvoća mišića stražnje lože (*biceps femoris*) i uzdužnog grudnog mišića (*longissimus thoracis*) muške i ženske iranske jednogrbe deve tijekom 14 dana skladištenja u hladnjaku. Analiza je varijance pokazala da spol deve utječe jedino na silu presijecanja prsnih mišića i temperaturu mesa ($p < 0.05$). Anatomska lokacija mišića utjecala je na svojstva mesa, osim na iscjedni gubitak ($p < 0.05$). Starost je deve utjecala na fizikalno-kemijska svojstva (osim na gubitak prilikom kuhanja mesa) i kakvoću mesa. Tijekom 14 dana skladištenja zbog proteolize je došlo do povećanja vrijednosti parametara boje L^* i b^* , iscjednog gubitka i indeksa fragmentacije miofibrila, te do smanjenja vrijednosti parametra boje a^* , mesnog soka, sile presijecanja prsnih mišića i duljine sarkomera. Pomoću proteomske metode ispitane su promjene u udjelu miofibrilarnih proteina tijekom skladištenja. Analiza gela otkrila je 19 bitno izmijenjenih elektroforetskih točaka proteina 24, 72 i 168 h *post mortem*. Pomoću MALDI-TOF-TOF masenog spektrometra identificirano je 15 elektroforetskih točaka. Analizom su otkrivene značajne korelacije između udjela aktina, troponina T, F-aktina, proteina toplinskog stresa te dezmina i kakvoće mesa ($p < 0.05$). Aktin bi se mogao upotrijebiti kao proteinski marker za boju, mekoću i sposobnost zadržavanja vode u mesu, protein toplinskog stresa HSP27 kao marker za boju, a dezmin za mekoću mesa.

Ključne riječi: deva, *biceps femoris*, *longissimus thoracis*, proteoliza, proteomika