

# RESEARCH ON CHARACTERIZATION OF SENSORY PARAMETERS OF NUTRIA MEAT

I.A. Iosub<sup>1\*</sup>, M.M. Ciobanu<sup>1</sup>, R. Lazăr<sup>1</sup>, P.C. Boișteanu<sup>1</sup>

<sup>1</sup>Iasi University of Life Sciences, Faculty of Food and Animal Sciences, Iasi, Romania  
\*e-mail: enacheioana89@yahoo.com

## Abstract

The aim of the study is to highlight some sensory characteristics of nutria meat. Three anatomic portions provided from males and females (back, thigh and longissimus dorsi muscles) were analyzed in terms of meat color and tenderness. Determination of the color of the meat samples was performed with the Minolta CM-2600d. In order to determine the tenderness of the nutria meat, the samples were boiled at 75 °C for 45 minutes and sectioned perpendicular to the length of the cylindrical fiber. Shear forces (N) and shear energy (J) were detected using the TaPlus Series texturometer and the Warner Bratzler (V-blade). In order to interpret the analytical results obtained, we analyzed the statistical significance of the differences between the studied means using the statistical test (Fisher). Following the analysis of the statistical results obtained in males, in terms of meat color, significant distinct differences were obtained between the three categories of muscles studied, while in females significant differences were obtained only in the muscles longissimus dorsi. Analyzing the texture of the nutria meat samples between the three muscle categories, we notice that no significant differences were obtained between the muscle groups or between the sexes. In conclusion The analysis of the obtained results allows the classification of nutria meat in the category of meats with firm consistency.

**Key words:** color, meat, nutria, sensory qualities, tenderness

## CERCETĂRI PRIVIND CARACTERIZAREA UNOR PARAMETRI SENZORIALI AI CĂRNII DE NUTRIE

I.A. Iosub<sup>1\*</sup>, M.M. Ciobanu<sup>1</sup>, R. Lazăr<sup>1</sup>, P.C. Boișteanu<sup>1</sup>

<sup>1</sup>Univ. de Științele Vieții "Ion Ionescu de la Brad" din Iasi,  
Facultatea de Ingineria Resurselor Animale și Alimentare, Iasi, România  
e-mail: enacheioana89@yahoo.com

## Rezumat

Scopul studiului este acela de a evidenția unele caracteristici senzoriale ale cărnii de nutrie. Trei porțiuni anatomice provenite de la masculi și femele (mușchii spatelui, pulpă și longissimus dorsi) au fost analizate din punct de vedere al culoării cărnii și al frăgezimii. Determinarea culorii probelor de carne a fost efectuată cu Minolta CM-2600d. Pentru a determina frăgezimea cărnii de nutrie, probele au fost fierte la 75 ° C timp de 45 de minute și secționate perpendicular pe lungimea fibrei musculare cilindrice. Forțele de forfecare (N) și energia de forfecare (J) au fost detectate folosind texturometrul TaPlus Series și Warner Bratzler (lama în V). Pentru a interpreta rezultatele analitice obținute, am analizat semnificația statistică a diferențelor dintre medii folosind testul statistic (Fisher). În urma analizei rezultatelor statistice obținute la masculi, în ceea ce privește culoarea cărnii, s-au obținut diferențe distinct semnificative între cele trei categorii de mușchi studiați, în timp ce la femele s-au obținut diferențe semnificative doar la nivelul mușchilor longissimus dorsi. Analizând textura probelor de carne de nutrie între cele trei categorii de mușchi, observăm că nu s-au obținut diferențe semnificative între grupurile musculare sau între sexe. În concluzie, analiza rezultatelor obținute permite încadrarea cărnii de nutrie în categoria cărnii cu consistență fermă.

**Cuvinte cheie:** culoare, carne, nutrie, calități senzoriale, frăgezime