

# Sealiha kvaliteet ja selle hindamine

**Seakasvatus on Eestis tähtsusele teine loomakasvatustarude. Sealiha moodustas 2007. a 60% liha kogutoodangust. Sealihal on väga tähtis osa inimeste toidulaual.**

Liha on inimesele vajalik rasva- ja energiaallikana. Selles sisaldub palju täisväärtuslikke loomseid valke, asendamatu aminosäuresid, rasvaid, süsivesikuid, mineraalaineid ja vitamiine. Lihatooteid on raua- ja vitamiinirikkad. Inimene on harjunud aastatuhandeid liha sööma. Lihatoit tagab täiskõhutunde. Liha saab toiduks mitmekülgseks kasutada ja kombineerida teiste toiduainetega.

## Kvaliteet oluline

Lihatööstused väljastavad liha põhiliselt kulinaarse ja letilihana, tükiliha toodete, lihapooltoodete ning vorstide ja sinkidena.

Mõistet "liha kvaliteet" kasutatakse ja mõistetakse erinevalt, lähtudes tootja, lihatööstuse ja tarbija huvidest. Tarbija vajab õhukese seljapekiga, õrna ja mahlakat, iseloomuliku lõhna ja maitsega taist sealiha. Lihatööstuses klassifitseeritakse rümpade kvaliteeti sigade toitumuse, rümpade kuju ja massi ning peki paksuse järgi. Lihaskude hinnatakse värvuse, lõpliku pH-väärtuse, veesiduvuse ja õrnuse alusel.

Viimastel aastatel eristatakse rümba ja liha kvaliteeti. Rümba kvaliteedi hindamisel arvestatakse tapasaagist, rümba koostist, rümba kuju, seljapeki paksust, lihassilma pindala, liha marmorsust (nähtavate



rasvkoekihtide arvu lihaskoe ristlõikes), liha hügieenilist taset.

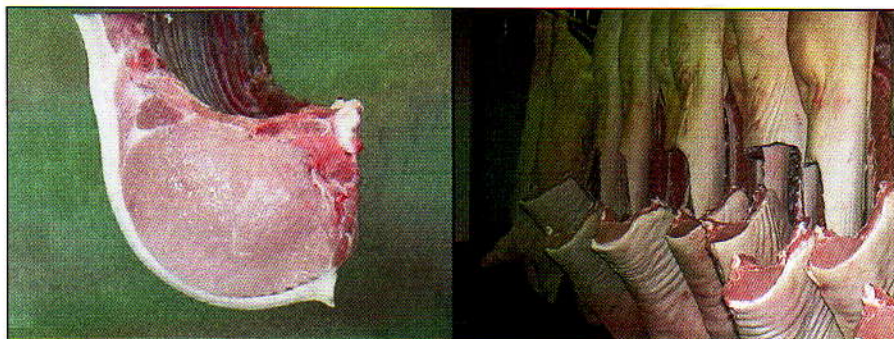
Liha kvaliteedi näitajatest peetakse olulisemateks liha toiteväärtust (keemiline koostis), organoleptilisi (värvus, välimus, lõhn, maitse, mahlasus, õrnus), tehnoloogilisi (veesiduvusvõime, pH) ja sanitaarhügieenilisi näitajaid. Kvaliteedi seisukohast on kõige tähtsam liha happesus (pH). Sõltuvalt happesuse muutuse kiirusest ja ulatusest eristatakse PSE (hele, pehme, vesine), normaalset ja DFD (tihe, tume, kuiv) liha.

Sealiha kvaliteedi näitajad sõltuvad paljudest teguritest: geneetilistest (tõug, liin, isa jt), loomakasvatusteguritest (söötmine, pidamine jt) ja lihakombinaadis toimuvast (paigutuse tihedus, transport lihakombinaati, tapaeelne pidamine) ning lihas toimuvatest biokeemilistest protsessidest.

## Ristandaretusprogramm „Marmorliha“

Eesti Tõusigade Aretusühistus on välja töötanud sigade ristandaretusprogramm „Marmorliha“, mille eesmärk on aretada ja levitada väärtuslikke tõusigu, suurendada sigade jõudlusvõimet ja aretusväärtust ning tagada seakasvatuse majanduslik tasuvus.

Eesmärgi täitmiseks on Eestisse toodud tõumater-



Lihassilma pindala.

Searümpade ristlõiked.



jali Norrast, Soomest, Rootsist ja Austriast, peamiselt kuldispermat. Importtõumaterjali kasutamine on parandanud Eesti seapopulatsiooni viljakust, nuuma- ja lihaomadusi.

Kunstliku seemenduse osatähtsus emiste seemendamisel on tõusnud mõnedes karjades juba 100%-ni. Ilma kunstliku seemenduseta on keeruline tagada sealiha ühtlast kvaliteeti. Paljud farmid on järjekindla valiku ja kunstliku seemenduse abil oma karjades tailihasisaldust searümbas oluliselt suurendanud.

Aasta-aastalt suurenenud spermadoodide müük aretusühistu seemendusjaamast nõudis 30 kuldikoha juurdeehitamist. Selle käikuandmine 2008.a sügisel võimaldab farmidel rohkem valida erinevate kultide spermat.

Ristandaretusprogrammi „Marmorliha“ raames hakati hindama noorkultide ja ristandsigade rümpade ja liha kvaliteeti. Eeltoodu võimaldab selgitada, kuidas on senine aretustöö mõjunud searümba lihasusele ja liha kvaliteedile.

Uuringud näitavad, et sealiha ja searümba kvaliteet on aasta-aastalt paranenud (tabel). Searümbad on muutunud pikemaks, seljapeki paksus on vähenenud ja

lihassilma pindala suurenenud. Positiivse tendentsina on suurenenud rümba tailihasisaldus. SEUROP klassifikatsiooni järgi on S- ja E-klassi rümpade arv suurenenud. 2007. a kuulus juba 89% noorkuldirümpadest S-klassi. Lihaskoe pH- väärtuses olulisi negatiivseid muutusi ei ole toimunud, mistõttu on defektse (PSE ja DFD) lihaskoega rümpade esinemissagedus viimastel aastatel jäänud enam-vähem samaks (2,8-4,0%).

Kokkuvõttes võib öelda, et lihatööstustes ja aretusühistu liikmete tapapunktides läbi viidud noorkultide ja ristandsigade rümba ja liha kvaliteedi hindamine näitab, et Eesti Tõusigade Aretusühistu seemendusjaamast saadud sperma kasutamine emiste seemendamisel on parandanud nuumsigade rümba ja liha kvaliteeti.

**AARNE PÖLDVERE**  
**EESTI TÕUSIGADE ARETUSÜHISTU**  
**ARETUSE 2, MÄRJA 61411**  
**TARTUMAA**  
**TEL 749 3144**  
**WWW.ESTPIG.EE**

## Noorkultide järglaste rümpade kvaliteedinäitajad aastate lõikes

Näitaja	2004	2005	2006	2007
1. Kontrollitud noorkultide arv	61	37	39	19
2. Nende järglaste arv	382	256	226	135
3. Rümba pikkus, cm	101,6	102,5	100,8	103,9
4. Seljapeki paksus 6.-7. roide kohal, mm	19,9	18,6	17,4	15
5. Lihassilma pindala, cm <sup>2</sup>	47,9	49,7	49,4	50,3
6. Lihaskoe pH-väärtus	5,68	5,69	5,71	5,67
7. PSE-, DFD-lihaga rümpasid, %	2,8	3,5	3,7	4,0
8. Tailihasisaldus rümbas, %	60,5	61,5	61,7	62,0
9. Rümpade jagunemine klassidesse SEUROP klassifikatsiooni järgi, %				
S – lihaskudet 60% ja rohkem	67	85	89	89
E – 55-60%	33	15	11	11