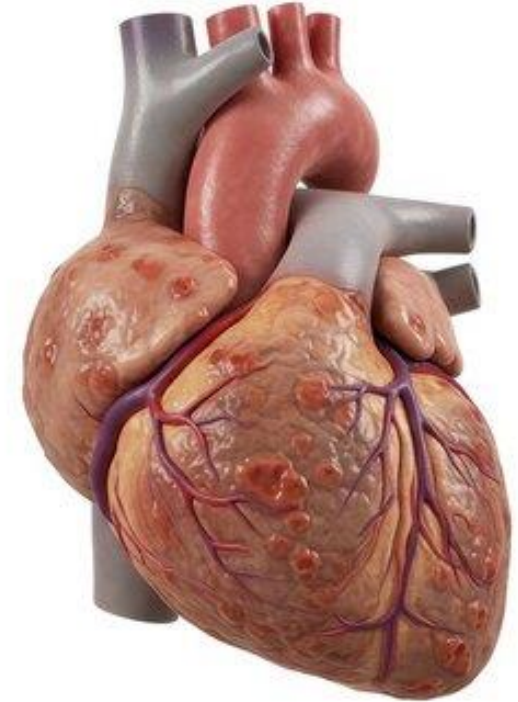
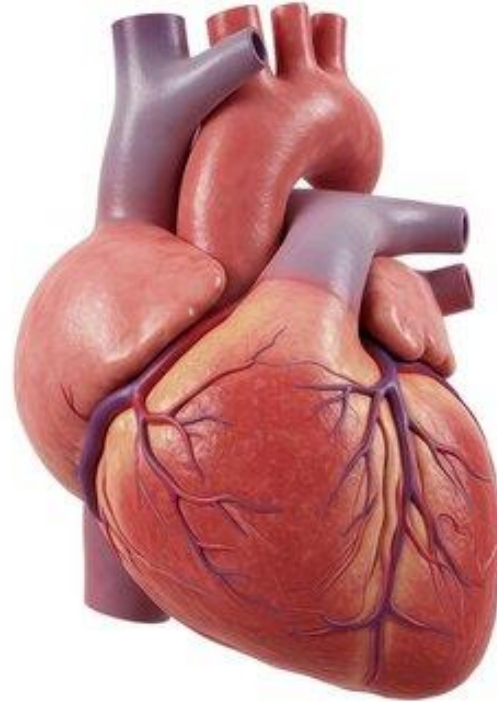


# Comparative evaluation of fatty acid profiles in common meat cuts

---

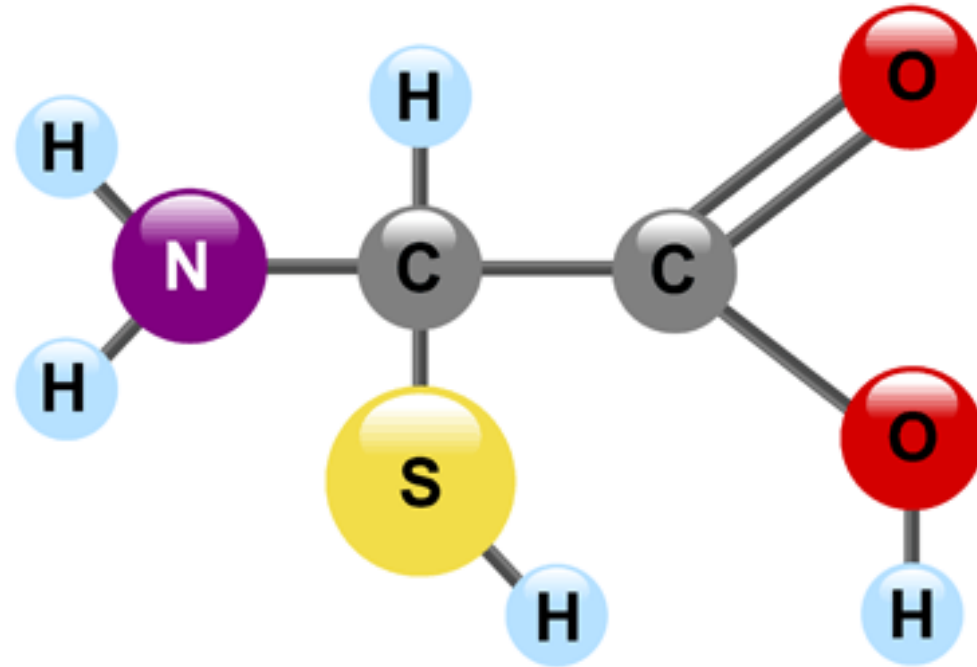
Автори: Надица Бајрактарова, Димитар Наков, Ацо Кузелов

# Цел на трудот



- Споредбена анализа: **свинско vs. пилешко**
- Хранлива вредност и маснокиселински состав
- Влијание врз здравјето на потрошувачите

# Значење на месото во исхраната



- Извор на протеини, аминокиселини, витамини, минерали
- Биоактивни соединенија (карнозин, таурин)
- **Заситени** масни киселини = **ризик**
- **Полинезаситени** масни киселини = **заштита**

# Материјали и методи

---

- Анализирани делови: свински врат, сланина, пилешки гради
- Параметри:
  - ✓ **Хемиски состав** (протеини, масти, влага, пепел)
  - ✓ **Физичко-хемиски својства**
  - ✓ **Масно киселински профил**
- Вклучени статистички податоци (2020–2024)



# Резултати: Хемиски состав

---

- **Пилешки гради:** 22.5g протеини, 2.4g масти
- **Свински врат:** 13g масти
- **Свинска сланина:** 18.7g масти
- **Пилешко** = „посно“ месо



# Резултати: Физички својства

---

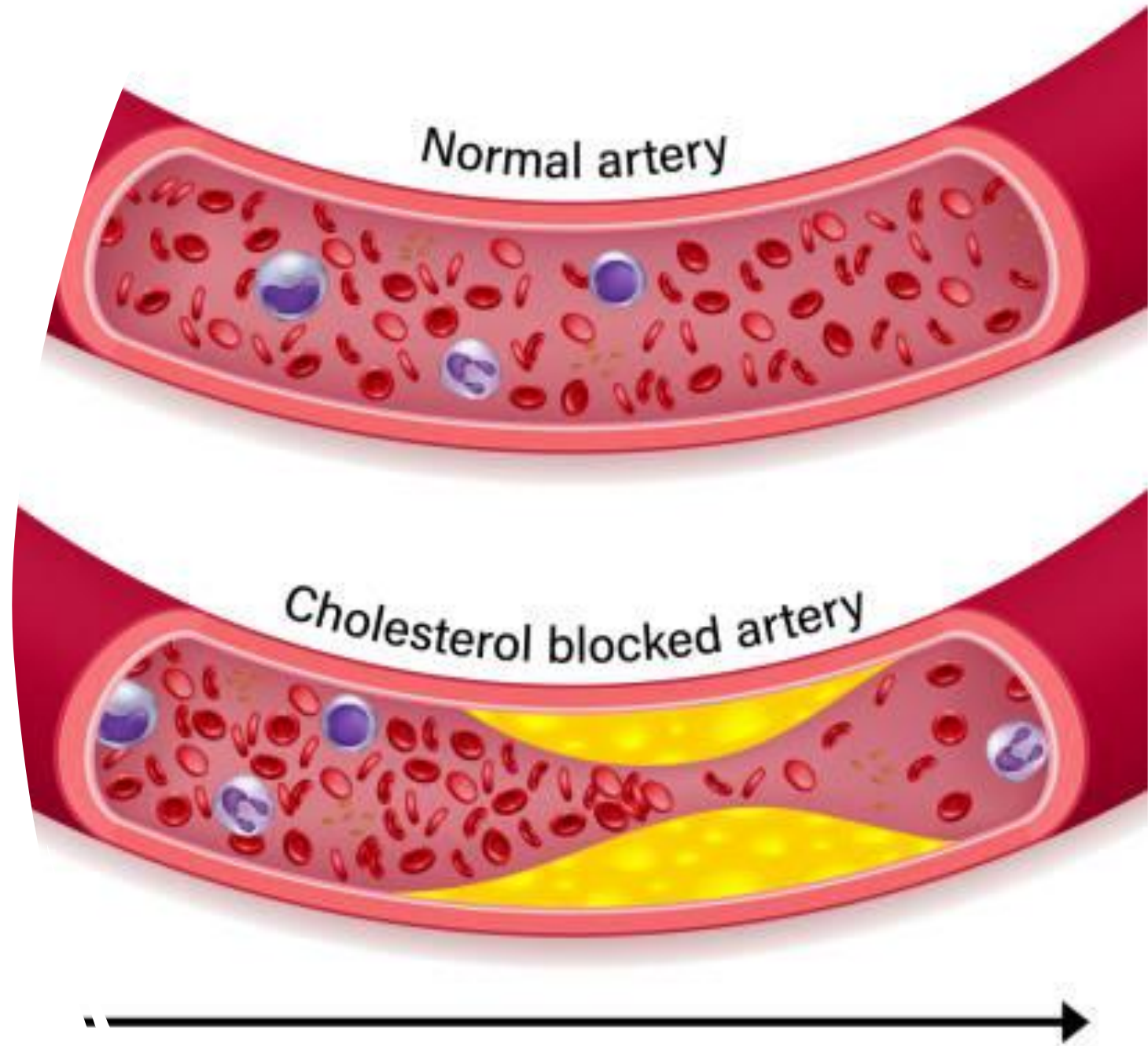
- рН → сличен, пилешко  
поблиску до неутрално
- Боја → пилешко посветло,  
свинско потемно
- WNC → поголем кај пилешко  
(посочно при готвење)



# Резултати: Маснокиселински профил

---

- **Пилешко:** помалку СФА  
(палмитинска 20%,  
стеаринска 8.5%)
- **Свинско:** повеќе СФА  
(палмитинска 27%,  
стеаринска 13%)
- **Пилешко:** повеќе ПУФА  
(линолеинска 25%,  
линоленска 4%)



# Производство и потрошувачка

---

→ **Свинско:** 68,000 тони (2020–2024)

→ **Пилешко:** 9,200 тони

→ Потрошувачка по  
**домаќинство:**

✓ 46.5 kg пилешко

✓ 23.7 kg свинско




# Заклучок

---

- Пилешко (гради): **помалку масти**, повеќе протеини, подобар ПУФА/СФА однос
- Свинско (особено сланина): **повеќе заситени масти** → здравствени ризици
- Препорака: **Умерено свинско + почесто пилешко**





Ви благодарам за  
вниманието!

---