

**Influenza del tempo di sezionamento *post mortem*
sulle perdite per cottura e sulla tenerezza delle carni di coniglio**

M. Bianchi, M. Petracchi, C. Serini, C. Cavani

Dipartimento di Scienze degli Alimenti. *Alma Mater Studiorum* - Università di Bologna. P.zza Goidanich 60, 47023 Cesena (FC), Italy

Corresponding Author: Prof. Claudio Cavani, Dipartimento di Scienze degli Alimenti. *Alma Mater Studiorum* - Università di Bologna. P.zza Goidanich 60, 47023 Cesena (FC), Italy - Tel. +39 0547 636130 - Fax: +39 0547 382348 - Email: ccavani@disa.unibo.it

ABSTRACT: The influence of *post mortem* deboning time on rabbit meat cooking loss and tenderness. The “early deboning” of carcasses is well known to cause the toughening of the meat. The research was carried out in order to study the influence of *post mortem* deboning time on rabbit meat cooking loss and shear force. Longissimus lumborum muscle samples were dissected from 72 rabbit carcasses at different *post mortem* times (45 min, 3 h and 24 h) and used to determine the cooking loss and shear force at 24 h *post mortem*. The deboning time influenced both meat cooking loss and tenderness. The cooking loss was significantly higher in the meat dissected at 45 min and 3 h in respect with 24 h *post mortem* (29.1 and 30.0 vs. 21.4%; $P < 0.01$). Shear force was lower and lower as slaughter to deboning interval increased (7.70 vs. 6.25 vs. 3.56 kg/g; $P < 0.01$). In conclusion, deboning the rabbit carcasses earlier than 24 h *post mortem* negatively impairs cooking loss and tenderness of rabbit meat.

Keywords: Meat quality, deboning time, shear force, cooking loss.

RIASSUNTO: Il periodo che intercorre tra la morte dell'animale e il sezionamento della carcassa costituisce un fattore di notevole interesse per l'industria di trasformazione in quanto può condizionare sensibilmente la tenerezza della carne. La ricerca è stata condotta al fine di studiare l'influenza del tempo di sezionamento *post mortem* sulle perdite di cottura e sullo sforzo di taglio delle carni di coniglio. Campioni di muscolo *Longissimus lumborum* prelevati da 72 carcasse di coniglio, sezionate a differenti tempi *post mortem* (45 min, 3 h e 24 h), sono stati analizzati per la determinazione della perdita di liquido e dello sforzo di taglio dopo cottura, realizzata dopo 24 h dalla macellazione. Il tempo di sezionamento ha esercitato una significativa influenza sia nei confronti della perdita di cottura, risultata molto più elevata nelle carni sezionate a 45 min e 3 h rispetto a quelle sezionate a 24 h *post mortem* (29,1 e 30,0 vs. 21,4%; $P < 0,01$), sia nei confronti dello sforzo di taglio, risultato progressivamente minore con l'aumentare del tempo di sezionamento *post mortem* (7,70 vs. 6,25 vs. 3,56 kg/g; $P < 0,01$). In conclusione, il sezionamento delle carcasse prima delle 24 h *post mortem* determina effetti sfavorevoli sulle perdite per cottura e sulla tenerezza delle carni di coniglio.