

JAKOŚĆ JAGNIĘCINY POZYSKANEJ OD TRYCZKÓW RODZIMYCH RAS*

Aldona Kawęcka, Anna Miksza-Cybulska

Instytut Zootechniki Państwowy Instytut Badawczy, Dział Ochrony Zasobów Genetycznych Zwierząt,
32-083 Balice k. Krakowa

*Celem badań była ocena jakości mięsa udźca pozyskanego z tusz 10-miesięcznych tryczków rodzimych ras owiec świniarka i wrzosówka, utrzymywanych w systemie półintensywnego żywienia. Zwierzęta otrzymywały siano łąkowe i słomę do woli oraz około 0,4 kg na sztukę mieszanki treściwej CJ. Po wykonaniu dysekcji szczegółowej udźca, w surowym mięśniu *M. quadriceps femoris* oznaczano pH, parametry barwy, a pobrane po uboju próbki mięsa z udźca poddano analizie w celu określenia składu kwasów tłuszczowych tłuszczu śródmięśniowego. Na pieczonym mięsie udźca wykonano ocenę organoleptyczną. W wyniku przeprowadzonych analiz stwierdzono, że rasa nie miała wpływu na cechy fizykochemiczne mięsa. Spośród ocenianych cech sensorycznych lepszą kruchość odnotowano dla pieczonego mięsa świniarki. Mięso wrzosówek zawierało natomiast więcej kwasów wielonienasyconych (PUFA) oraz frakcji PUFA n-3. Z punktu widzenia zdrowia człowieka korzystniejszy był profil kwasów tłuszczowych mięsa wrzosówek, ze względu na zbliżone do rekomendowanych przez WHO proporcje kwasów PUFA/SFA oraz PUFA n-6/n-3.*

Słowa kluczowe: jagnięcina, jakość, rasy rodzime, owce

Rynek mięsa owczego w Polsce jest rynkiem niszowym, a spożycie produktów z jagnięciny kształtuje się na niskim poziomie. Według Baruk i in. (2014) konsumpcja jagnięciny w Polsce jest siedmiokrotnie mniejsza niż dla całej Unii Europejskiej, którą szacuje się na 700 g na jednego mieszkańca rocznie. Mimo tych niezbyt optymistycznych danych jagnięcina zdobywa w naszym kraju coraz większą popularność, choć nadal uważana jest za produkt delikatesowy. Dużym uznaniem wśród zwolenników tego gatunku mięsa cieszy się jagnięcina od rodzimych świniarek i wrzosówek, ze względu na wyjątkowe walory smakowe. Te stare rodzime rasy, występujące niegdyś licznie na terenie Polski, wypierane przez inne, bardziej wydajne, praktycznie wyginęły. Programy ochrony zasobów genetycznych owiec, realizowane konsekwentnie od wielu lat pozwoliły na uratowanie tych rdzennie polskich ras. Rodzime rasy

*Praca finansowana z zadania nr 03-012.1.

owiec utrzymywane są często w warunkach ekstensywnych, na pastwiskach, terenach odłogowanych i coraz powszechniej wykorzystywane do pielęgnacji obszarów cennych przyrodniczo. Odchów jagniąt po okresie odłączenia od matek prowadzony jest przeważnie alkiezowo, w systemie żywienia półintensywnego. Celem badań było określenie cech jakościowych mięsa, pochodzącego od tryczków rasy świniarka i wrzosówka, utrzymywanych w systemie półintensywnego żywienia.

Material i metody

Do doświadczenia wybrano 20 tryczków w wieku 6 miesięcy dwóch ras rodzimych – wrzosówki i świniarki, ze stad objętych programem ochrony zasobów genetycznych, po 10 tryczków w grupie. Tryczki otrzymywały siano łąkowe i słomę do woli oraz około 0,4 kg na sztukę mieszanki treściwej CJ. Uboju dokonano po osiągnięciu przez tryczki 10 miesięcy życia. Ubój i analizę rzezną wykonywano według procedur stosowanych w IZ PIB (Ocena użytkowości mięsnej..., 2009). Po wykonaniu dyssekcji szczegółowej udźca w surowym mięśniem *M. quadriceps femoris* oznaczano:

– wartość pH mięsa po 24 h od uboju za pomocą pH-metru Hanna Instruments HI99163 wyposażonym w elektrodę sztyletową FC232D;

– parametry barwy L^* , a^* i b^* określano 48 h po uboju za pomocą aparatu Minolta CR 400, według systemu CIE, uwzględniając jej jasność L^* , udział barwy czerwonej a^* oraz udział barwy żółtej b^* .

Pobrane po uboju próbki mięsa z udźca poddano analizie w celu oznaczenia składu kwasów tłuszczowych tłuszczu śródmięśniowego, który analizowano przy użyciu chromatografu gazowego VARIAN 3400 (Varian, Walnut Creek Instrument Division, USA), stosując kolumnę Rtx 2330 (o wymiarach $105\text{ m} \times 0,32\text{ mm} \times 0,2\text{ }\mu\text{m}$). Temperatura pracy kolumny: początkowa 60°C przez 10 min; wzrost temperatury w tempie do 120°C ($20^\circ\text{C}/\text{min}$); do 240°C ($3^\circ\text{C}/\text{min}$), czas analizy: 60 min, temperatura dozownika: 250°C ; detektor: 250°C ; gaz nośny: hel, 3 ml/min; nastrzyk 1,0 ml. Oznaczenie zawartości cholesterolu wykonywano przy użyciu chromatografu gazowego GC-2010 Shimadzu (Shimadzu Corp., Japonia) wyposażonego w detektor FID (Flame Ionization Detector) i kolumnę Zebron ZB-5 o wymiarach $30\text{ m} \times 0,25\text{ mm} \times 0,5\text{ }\mu\text{m}$. Temperatura pracy kolumny: początkowa 100°C przez 2 min, wzrost temperatury w tempie $30^\circ\text{C}/\text{min}$ do 150°C , następnie w tempie $15^\circ\text{C}/\text{min}$ do 360°C . Czas analizy: 60 min; temperatura dozownika: 250°C ; detektor: 300°C ; gaz nośny: hel, 1,7 ml/min; nastrzyk 1,0 ml.

Na pieczonym mięsie udźca wykonano ocenę organoleptyczną zapachu, smaku, soczystości oraz kruchości zgodnie z metodyką (Baryłko-Pikielna i Matuszewska, 2014). Przyjęto 5-punktową skalę ocen (5 pkt – ocena najwyższa, 1 pkt – ocena najniższa). Panel oceny sensorycznej stanowił 5-osobowy zespół o wrażliwości sensorycznej sprawdzonej zgodnie z ISO 8586:1993.

Wyniki przedstawiono w tabelach w postaci średnich oraz odchylenia standardowego. Opracowano statystycznie przy użyciu pakietu STATISTICA ver. 10 z zastosowaniem testu t-Studenta. Testowanie prowadzono na poziomie istotności $P \leq 0,05$ i $P \leq 0,01$.

Wyniki

Mięso jagniąt z badanych grup nie różniło się istotnie pod względem badanych cech fizykochemicznych (tab. 1). Wartość pH mierzonego 24 godzin po uboju wynosiła średnio od 5,81 (świniarka) do 6,24 (wrzosówka). W ocenie barwy mięsa nie stwierdzono różnic w jasności barwy (L^*), wysyceniu barwy w kierunku czerwieni (a^*) i żółci (b^*).

Tabela 1. Właściwości fizykochemiczne mięsa
Table 1. Physicochemical properties of meat

Wyszczególnienie Item	Świniarka		Wrzosówka		P-value
	\bar{x}	SD	\bar{x}	SD	
pH 24	5,81	1,08	6,24	0,05	0,28
L^*	45,54	3,01	43,69	2,22	0,18
a^*	20,43	0,43	20,0	0,98	0,27
b^*	6,47	0,99	5,69	1,07	0,15

\bar{x} – wartość średnia/mean value.

SD – odchylenie standardowe/standard deviation.

W tłuszczu śródmięśniowym mięśnia udźca obu ras więcej było kwasów nienasyconych (powyżej 50%) niż nasyconych (tab. 2). Nie stwierdzono różnic między grupami pod względem wartości SFA i UFA. Mięso wrzosówek zawierało natomiast więcej kwasów wielonienasyconych (PUFA), w porównaniu z mięsem pochodzącym od świńiarek (odpowiednio 16,73 i 12,35%). Również udział frakcji PUFA $n-3$ był wyższy w tej grupie (2,71 v. 1,68%). Różnice istotne statystycznie dotyczyły należących do tej grupy kwasów C18:3, C20:5 $n-3$ ($P \leq 0,01$) i C22:6 $n-3$ ($P \leq 0,05$), których było więcej w tłuszczu śródmięśniowym wrzosówek. Przełożyło się to w konsekwencji na wyższą wartość PUFA/SFA dla tej rasy rodzimej.

Tabela 2. Skład kwasów tłuszczowych mięsa jagnięcego (%)
Table 2. Fatty acid composition of lamb meat (%)

Wyszczególnienie Item	Świniarka		Wrzosówka		P-value
	\bar{x}	SD	\bar{x}	SD	
1	2	3	4	5	6
C8:0	0,02	0,01	0,01	0,00	0,06
C10:0	0,21	0,05	0,18	0,01	0,38
C12:0	0,16	0,05	0,23	0,07	0,13
C14:0	2,16	0,57	2,54	0,47	0,33
C16:0	22,69	1,78	22,24	1,09	0,70
C16:1	1,42	0,27	1,33	0,13	0,63
C18:0	20,98	2,12	19,19	2,38	0,25
C18:1	39,81	2,98	37,29	1,35	0,20
C18:2	6,04 a	1,45	8,34 b	1,57	0,05
gamma18:3	0,07	0,01	0,07	0,00	0,68

cd. tabeli 2 – table 2 contd.

1	2	3	4	5	6
C20:0	0,12	0,02	0,14	0,01	0,22
C18:3	1,30 A	0,29	2,06 B	0,04	0,00
CLA c9-t11	0,47	0,12	0,49	0,07	0,69
CLA c9-c11	0,01	0,00	0,02	0,00	0,13
C22:0	0,05	0,01	0,07	0,03	0,16
C20:4	4,05	1,09	5,08	1,30	0,22
C22:1	0,01 A	0,00	0,02 B	0,00	0,01
C20:5 n-3	0,27 A	0,09	0,47 B	0,09	0,01
C22:6 n-3	0,11 a	0,04	0,18 b	0,05	0,04
SFA	46,41	2,50	44,61	2,54	0,32
UFA	53,59	2,50	55,38	2,54	0,32
MUFA	41,24	3,14	38,65	1,46	0,21
PUFA	12,35 a	2,78	16,73 b	2,98	0,05
PUFA n-6	10,17	2,45	13,49	2,87	0,08
PUFA n-3	1,68 A	0,41	2,71 B	0,17	0,00
UFA/SFA	1,16	0,12	1,25	0,13	0,32
MUFA/SFA	0,89	0,10	0,87	0,06	0,68
PUFA/SFA	0,27 a	0,06	0,37 b	0,09	0,05
PUFA n-6/n-3	6,08 a	0,82	4,96 b	0,74	0,05

\bar{x} – wartość średnia/mean value.

SD – odchylenie standardowe/standard deviation.

SFA – nasycone kwasy tłuszczowe/saturated fatty acids, MUFA – jednonienasycone kwasy tłuszczowe/monounsaturated fatty acids, PUFA – wielonienasycone kwasy tłuszczowe/polyunsaturated fatty acids, UFA – nienasycone kwasy tłuszczowe/unsaturated fatty acids.

a, b – $P \leq 0,05$, A, B – $P \leq 0,01$ – wartości średnie oznaczone różnymi literami w wierszach różnią się statystycznie istotnie.

a, b – $P \leq 0,05$, A, B – $P \leq 0,01$ – means in rows and denoted using different letters differ statistically significantly.

W ocenie organoleptycznej nie stwierdzono różnic w odniesieniu do barwy pieczonego udźca, zapachu, soczystości i smaku. Cechy te oceniono wysoko (powyżej 4 pkt) w obu grupach, jedynie kruchość mięsa była według ocenających istotnie ($P \leq 0,05$) większa dla wyrębów pochodzących z tuszy tryczków świniaarki.

Tabela 3. Właściwości organoleptyczne mięsa jagnięcego
Table 3. Sensory properties of lamb meat

Wyszczególnienie Item	Świniaarka		Wrzosówka		P-value
	\bar{x}	SD	\bar{x}	SD	
Barwa/Colour	4,21	0,65	4,16	0,62	0,66
Zapach/Aroma	4,35	0,51	4,29	0,43	0,48
Soczystość/Juiciness	4,01	0,57	3,85	0,48	0,13
Kruchość/Tenderness	4,17a	0,61	3,88 b	0,75	0,03
Smak/Taste	4,22	0,49	4,10	0,55	0,25

Objaśnienia jak pod tab. 1.

Explanatory notes as in Table 1.

Omówienie wyników

Konsumenci coraz częściej zaczynają doceniać produkty nie tylko smaczne, ale i zdrowe, a do takich zapewne należy jagnięcina. Jej jakość zależy od różnych czynników, wiele badań pokazuje, że jednym z nich jest rasa owiec. W przeprowadzonym eksperymencie nie stwierdzono istotnego wpływu rasy na cechy fizykochemiczne mięsa jagniąt. Podobne wnioski przedstawili Grześkowiak i in. (2009) w odniesieniu do pomiarów pH oraz barwy mięśnia najdłuższego grzbietu, pochodzącego z tusz jagniąt owcy kołudzkiej i mieszańców. Analogicznie jak w niniejszym doświadczeniu genotyp nie miał wpływu na kolor mięśni *M. longissimus lumborum* i *thoracis* jagniąt rodzimych włoskich ras altamurana i trimeticcio (Marino i in., 2007). Zróżnicowanie w wysyceniu barwą żółtą stwierdzili natomiast Ringdorfer i in. (2015), w odniesieniu do składowej barwy żółtej (b*), gdzie wartości pomiarów różniły się nawet o 20% między grupami. Również Teixeira i in. (2005) stwierdzili inny udział barwy żółtej w mięsie rodzimych portugalskich ras bragançana i mirandesa, a stwierdzone różnice zostały potwierdzone statystycznie.

Rodzaj i skład kwasów tłuszczowych tłuszczu śródmięśniowego decydują o wartości dietetycznej mięsa. Szczególnie ważną rolę odgrywają wielonienasycone kwasy tłuszczowe, które przeciwdziałają i łagodzą przebieg szeregu schorzeń, określanых wspólnym mianem chorób cywilizacyjnych takich jak choroba wieńcowa, schorzenia autoimmunologiczne czy nowotwory (Łoźna, 2012).

W tłuszczu śródmięśniowym mięśnia udźca obu ras więcej było kwasów nienasyconych niż nasyconych. Przewagę kwasów UFA u wrzosówek stwierdzili również Radzik-Rant i in. (2014) oraz Czub i in. (2014) u żywionych zielonką jagniąt tej rasy. W przypadku wcześniejszych obserwacji dotyczących tych dwóch ras rodzimych, udział kwasów nienasyconych w mięsie obu grup również był zbliżony, jednak wynosił niewiele ponad połowę ogólnej puli kwasów tłuszczowych (Kawęcka i Knapik, 2015). Wspomniane doświadczenie przeprowadzono w warunkach żywienia intensywnego, w oparciu o pasze treściwe podawane do woli. W badaniach własnych nie stwierdzono różnic między rasami pod względem wartości SFA i UFA. Zdaniem Junkuszewa i Gruszeckiego (2003) to czynniki środowiskowe w większym stopniu niż genotyp warunkują skład kwasów tłuszczowych tkanki mięśniowej. Różnic międzyrasowych w tym zakresie nie stwierdzili także Paraponiak i in. (2012), porównując mięso tryczków owcy pomorskiej i suffolk, a także Borys i Borys (2000) w tłuszczu śródmięśniowym mięsa jagniąt merynosa polskiego i mieszańców z rasami plennymi. Natomiast Zapletal i in. (2010) stwierdzili różnice w zawartości głównych grup kwasów tłuszczowych (SFA i UFA) w mięśniu udźca mieszańców z różnym udziałem rasy suffolk.

Próbki mięsa wrzosówek w niniejszym eksperymencie zawierały więcej kwasów wielonienasyconych (PUFA), w tym frakcji PUFA *n-3* w porównaniu z mięsem pochodzącym od świniarek. Potwierdzona statystycznie przewaga dotyczyła również należących do tej grupy kwasów C18:3, C20:5*n-3* i C22:6*n-3*. Przełożyło się to w konsekwencji na wyższą wartość PUFA/SFA dla tej rasy rodzimej. Różnice w zawartości wszystkich kwasów polienowych PUFA oraz z rodziny *n-3* czterech różnych ras stwierdzili Ringdorfer i in. (2015), co przełożyło się na zróżnicowany stosunek *n-6/n-3*. Paraponiak i in. (2012) również zaobserwowali różnice międzyrasowe

w odniesieniu do grupy kwasów PUFA *n-3* i *n-6*, których zawartość była wyższa w tłuszczu śródmięśniowym mięśni rodzimych owiec pomorskich niż suffolk. Natomiast Radzik-Rant i in. (2014) stwierdzili wyższą zawartość kwasów monoenowych, a Niżnikowski i in. (2010) nawet dwukrotnie wyższą zawartość kwasów C18:2*n-6* oraz C22:5*n-3* w tłuszczu mięśni wrzosówek w porównaniu z owcą żelaźnieńską.

Wpływ genotypu na skład kwasów tłuszczowych potwierdzili także Brzostowski i Tański (2006), analizując wartość odżywczą jagnięciny od owiec pomorskich i mieszańców tej rasy z trykami mięsnymi. Według tych autorów, różnice w proporcjach poszczególnych grup kwasów tłuszczowych przełożyły się na odmienne wartości stosunku UFA/SFA i DFA/OFA dla poszczególnych grup rasowych. Biorąc pod uwagę zalecenia Światowej Organizacji Zdrowia (WHO), według których proporcje kwasów PUFA do SFA powinny wynosić P/S > 0,4, a PUFA *n-6/n-3* około 4:1 (Faria i in., 2012), korzystniejszy z punktu widzenia zdrowia człowieka był profil kwasów tłuszczowych mięsa wrzosówek.

Wpływ rasy na jakość sensoryczną mięsa jagnięcego stwierdzili Brzostowski i Tański (2006), a różnice dotyczyły kruchości, soczystości i intensywności smaku jagnięciny. Teixeira i in. (2005) zaobserwowali różnice międzyrasowe w odniesieniu do intensywności zapachu oraz kruchości mięsa. W wyniku przeprowadzonej analizy sensorycznej pieczone mięso świniarki oceniono jako bardziej kruche niż wrzosówki.

Podsumowanie

Rasa nie miała wpływu w większości rozpatrywanych przypadków na cechy fizykochemiczne mięsa jagnięcego pochodzącego od tryczków ras rodzimych. Spośród ocenianych cech sensorycznych lepszą kruchością odznaczało się pieczone mięso świniarki. Mięso wrzosówek zawierało natomiast więcej kwasów wielonienasyconych (PUFA), frakcji PUFA *n-3*. Z punktu widzenia zdrowia człowieka korzystniejszy był profil kwasów tłuszczowych mięsa wrzosówek, ze względu na zbliżone do rekomendowanych przez WHO proporcje kwasów PUFA/SFA oraz PUFA *n-6/n-3*.

Piśmiennictwo

- Baryłko-Pikielna N., Matuszewska I. (2014). *Sensoryczne badania żywności. Podstawy – metody – zastosowania*. Wyd. II. Wyd. Nauk. PTTŻ, Kraków 2014.
- Baruk A.I., Iwanicka A., Gruszecki T.M. (2014). Wybrane postawy i zachowania polskich nabywców wobec żywności niszowej. *Rocz. Nauk. Stowarzyszenia Ekonomistów Rolnictwa i Agrobiznesu*, XVI, 4: 22–27.
- Borys B., Borys A. (2000). Cechy funkcjonalne mięsa jagnięcego w zależności od metody tuczu i standardu wagowego. *Rocz. Nauk. Zoot., Supl.*, 6: 259–263.
- Brzostowski H., Tański Z. (2006). Nutritional value of the meat of Pomeranian breed lambs and crossbreeds of Blackheaded and Texel rams. *Arch. Tierzucht., Dummerstorf* 49, Special Issue, pp. 345–352.
- Czub G., Niżnikowski R., Świętek M., Głowacz K., Ślęzak M. (2014). Ocena wartości rzeźnej i mięsnej jagniąt tryczków owcy żelaźnieńskiej w porównaniu z wrzosówką polską. *Zesz. Nauk. UP Wroc., Biol. Hod. Zwierz.*, LXXII, 601: 21–32.
- Faria P.B., Bressan M.C., Vieira J.O., Vicente-Neto J., Ferrão S.P.B., Rosa F.C., Monteirof M., Cardoso M.G., Gama L.T. (2012). Meat quality and lipid profiles in cross-bred lambs finished on clover-rich pastures. *Meat Sci.*, 90, 3: 733–738.

- Grześkowiak E., Borys B., Strzelecki J., Borzuta K., Borys A., Lisiak D. (2009). Podstawowy skład chemiczny oraz wybrane parametry fizykochemiczne mięsa jagniąt tuczonych paszami suchymi lub z udziałem zielonek. *Żywn.-Nauk. Technol. Ja.*, 2, 63: 28–39.
- Junkuszew A., Gruszecki T. (2003). Zawartość kwasów tłuszczowych we frakcji lipidowej mięśnia najdłuższego grzbietu jagniąt różnych genotypów. *Zesz. Nauk. Prz. Hod.* 68, 3: 93–99.
- Kawęcka A., Knapik J. (2015). Użytkowość mięsna jagniąt rodzimych ras owiec – świniarki i wrzosówki. *Rocz. Nauk. Zoot.*, 42, 2: 135–143.
- Łożna K., Kita A., Styczyńska A., Biernat J. (2012). Skład kwasów tłuszczowych olejów zalecanych w profilaktyce chorób cywilizacyjnych. *Probl. Hig. Epidemiol.* 93, 4: 871–875.
- Marino R., Braghieri A., Gliatta G., Napolitano F., Santillo A., Zezza T., Girolami A. (2007). Organoleptic properties of meat from Altamura and Trimeticcio lambs slaughtered at two different ages. *Ital. J. Anim. Sci.*, 6: 556–558.
- Niżnikowski R., Oprządek A., Strzelec E., Popielarczyk D., Głowacz K., Kuczyńska B. (2010). Quality assessment of sheep and goat carcasses designed for national market. *Annals of Warsaw University of Life Sciences – SGGW, Anim. Sci.*, 47: 161–176.
- Ocena użytkowości mięsnej jagniąt na tle wymogów oraz metod stosowanych w krajach Unii Europejskiej, 2009. Praca zbiorowa. Wyd. IZ PIB. Kraków.
- Paraponiak P., Kaczor A., Wieczorek-Dąbrowska M. (2012). Porównanie parametrów tucznych i rzeźnych owiec rasy mięsnej i rodzimej, utrzymywanych w gospodarstwie ekologicznym. *Rocz. Nauk. Zoot.*, 39, 2: 203–216.
- Radzik-Rant A., Rant W., Gajda M., Pokrop A. (2014). The fatty acid profile of muscle tissue of ram lambs with diverse genotypes. *Folia Biologica (Kraków)*, 62: 103–108.
- Ringdorfer F., Huber R., Velik M., Finotti E. (2015). Effect of genotype, birth type and sex on lamb carcass and meat quality. *Tagungsband der 3. professional conference sheep and goats, Dobrna*, pp. 121–129.
- Teixeira A., Batista S., Delfa R., Cadavez V. (2005). Lamb meat quality of two breeds with protected origin designation. Influence of breed, sex and live weight. *Meat Sci.*, 71: 530–536.
- Zapletal D., Kuchčík J., Dobeš I. (2010). The effect of genotype on the chemical and fatty acid composition of the *Quadriceps femoris* muscle in extensively fattened lambs. *Archiv. Tierzucht*, 53, 5: 589–599.

Zatwierdzono do druku 7 XII 2016

ALDONA KAWĘCKA, ANNA MIKSZA-CYBULSKA

Quality of lamb meat obtained from native breed rams

SUMMARY

The aim of the study was to evaluate the quality of leg meat obtained from carcasses of 10-month-old ram lambs of native Wrzosówka and Świniarka breeds, kept under a semi-intensive feeding system. Animals received meadow hay and straw *ad libitum*, and about 0.4 kg concentrate CJ per animal. After completing a thorough dissection of leg, pH and color parameters were determined in raw *M. quadriceps femoris* muscle, and meat samples collected after slaughter from the leg were analyzed for the fatty acid composition of intramuscular fat. Roasted meat of the leg was subjected to organoleptic evaluation. The analyses found that breed had no effect on the physicochemical properties of meat. Among the evaluated sensory characteristics, better tenderness was recorded for the roasted leg meat of Świniarka sheep. The meat of Wrzosówka sheep contained more polyunsaturated fatty acids (PUFA) and *n-3* PUFA. From the point of view of human health, the fatty acid profile of the Wrzosówka meat was more beneficial because it had similar PUFA/SFA and *n-6/n-3* PUFA ratios to those recommended by the WHO.

Key words: lamb meat, quality, native breed, sheep