

## **Kandungan kemarmaran stik ribeye dan kesannya terhadap ciri-ciri kualiti tekstur dan mikrostruktur daging**

### **ABSTRAK**

Kajian ini dijalankan bagi mengenal pasti kandungan lemak intraotot (kemarmaran) dan kesannya terhadap ciri-ciri kualiti tekstur dan mikrostruktur daging stik ribeye daripada empat baka lembu berbeza iaitu Wagyu, Angus, Brahman dan Kedah-Kelantan (KK). Darjah kemarmaran diukur dengan menggunakan analisis imej berkomputer dan didapati mempengaruhi kelembutan daging. Keputusan menunjukkan sampel Wagyu yang mempunyai lemak intraotot yang tinggi (33.90%), turut mempunyai kapasiti pengekalan lemak (86.32%) yang tinggi secara signifikan ( $p < 0.05$ ) dan daging yang paling lembut ( $p < 0.05$ ) berbanding sampel Angus, Brahman dan KK. Berdasarkan ciri-ciri mikrostruktur daging, ruangan antara gentian otot dan diameter gentian otot didapati lebih besar bagi Wagyu berbanding sampel lain masing-masing pada ukuran 23.40 dan 47.01  $\mu\text{m}$ . Perbezaan kandungan lemak intraotot sampel Wagyu dan KK turut diperlihatkan dalam imej mikrograf sampel daging.