

通し番号	4 6 5 8
------	---------

分類番号	25-62-21-02
------	-------------

官能評価手法で豚肉（精肉）を評価すると見た目の嗜好性が明確になる	
[要約] 県内農家が生産した市販三元交雑豚肉（1区）と米国産の四元交雑豚肉（2区）の4mm厚にスライスしたロース精肉について、見た目でも美味しそうに見える豚肉を選択してもらい比較すると、1区を評価したパネルは、「脂身の色が白い」「赤身の色が薄い」「赤身が霜降り」「脂身が多い」を美味しそうに見えた点としてあげ、2区を評価したパネルは、「赤身の色が濃い」「肉にツヤがある」「赤身が多い」ことをあげていた。	
神奈川県農業技術センター・畜産技術所	連絡先 046-238-4056

#### [背景・ねらい]

消費者の嗜好や好まれる品質特性を解明するため、県産豚肉と輸入豚肉の精肉の見た目による評価について検討する。

#### [成果の内容・特徴]

- 1 市販三元交雑豚肉（1区）と米国産四元交雑豚肉（2区）を用いて、男性44名、女性25名 計69名をパネルとして消費者型官能評価を実施した。
- 2 精肉評価は、県内農家が生産した三元交雑豚肉（1区）と市販されている米国産の四元交雑豚肉（2区）を4mmにスライスしたロース精肉を試料として用いた（図1）。
- 3 2点（1、2区）を提示し、美味しそうに見える豚肉の選択とその理由を図2の肉質特性の項目から複数回答で選択してもらった。
- 4 分光測色計（MINOLTA社製CM-2002）で測定したL\*a\*b\*色差値では赤みを示すa\*値で、1区5.9に対して、2区7.7で有意に高かった（ $p < 0.05$ ）（表1）。
- 5 脂肪色（PFS）は、1区1.2、2区2.3で1区が有意に白い脂肪色であった（ $p < 0.05$ ）（表1）。
- 6 1区を選択したパネルは「脂身の色が白い」「赤身の色が薄い」「赤身が霜降り」「脂身が多い」を美味しそうに見えた点としてあげ、2区を選択したパネルは「赤身の色が濃い」「肉にツヤがある」「赤身が多い」ことをあげていた（ $p < 0.05$ ）（図3）。

#### [成果の活用面・留意点]

- 1 購買時に重視される、豚肉の見た目を知る方法として利用できる。

[具体的データ]



1区

2区

図1 精肉評価の提示方法

- |               |           |
|---------------|-----------|
| 1. 脂身と赤身のバランス | 6. 赤身が霜降り |
| 2. 脂身の色が白い    | 7. 脂身が多い  |
| 3. 赤身の色が濃い    | 8. 赤身が多い  |
| 4. 赤身の色が薄い    | 9. なんとなく  |
| 5. 肉にツヤがある    |           |

図2 精肉の見た目の評価特性

表1 精肉色の分析値

	肉色 (PCS)	ロース(赤身)の色差値			脂肪色 (PFS)	脂肪の色差値		
		L*値	a*値	b*値		L*値	a*値	b*値
1区	2.3	53.1	5.9 <sup>b</sup>	10.7	1.2 <sup>b</sup>	73.3	2.9	10.3
2区	3.0	50.8	7.7 <sup>a</sup>	8.5	2.3 <sup>a</sup>	73.4	3.7	9.8

U検定 異符号間:p<0.05

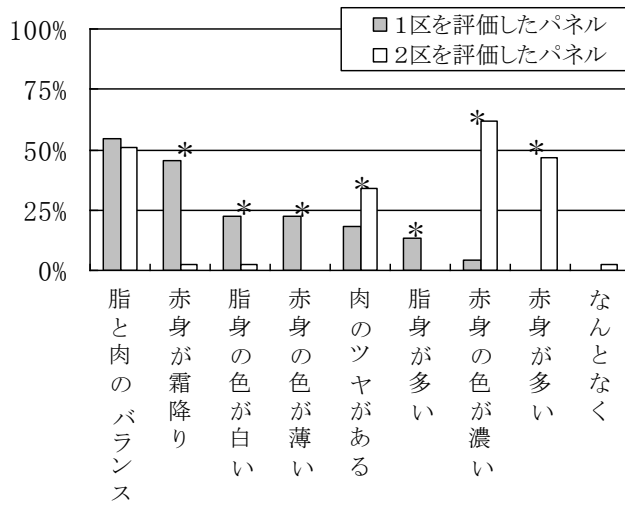


図3 嗜好別の特性評価比較

χ<sup>2</sup>検定 \* : p<0.05

[資料名] 平成25年度神奈川県農業技術センター畜産技術所試験研究成績書

[研究課題名] 消費者視点の畜産物評価に関する研究

[研究期間] 平成24~25年度

[研究者担当名] 引地宏二