

通し番号	4659
------	------

分類番号	25-62-21-03
------	-------------

エコフィードを給与した豚肉の食味は配合飼料を給与した豚肉と遜色がない	
[要約] エコフィードを給与した豚肉(エコF区)と配合飼料を給与した豚肉(配合F区)を64名のパネルにより2点比較法、3点識別法で提示し比較したところ、2点比較法では「うま味」「脂の甘み」「風味」「総合評価」でエコF区が有意に多くのパネルで嗜好された。3点識別法では、区間に嗜好性の差はなかったが、エコF区を嗜好したパネルの約70%が、「うま味」を選択していた。2点比較法、3点識別法から本調査でのエコフィードを給与した豚肉に「うま味」を特徴として感じており、嗜好性は配合飼料を給与した通常豚肉と遜色ないことが確認された。	
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]

エコフィードを給与した豚肉を官能評価手法により消費者に評価してもらい、消費者が感じられる味覚の特徴と嗜好性について検討する。

[成果の内容・特徴]

- 1 乳酸発酵処理した液状の食品残さを給与した大ヨークシャー種の豚肉(エコF区)と配合飼料を給与した3元交雑の豚肉(配合F区)を用いて、男性42名、女性22名計64名をパネルとして消費者型官能評価を実施した(図1)。
- 2 試料のロース肉(厚さ4mm)は、焼く直前に5%食塩水に1~2秒浸し、180~200℃に加熱したホットプレート上で片面35秒ずつ加熱した。焼きあがった肉は、縦4cm×横3cmにトリミングし試料とした(図2)。
- 3 2点試験法では、「うま味」「脂の甘み」「風味」「総合評価」でエコF区が有意に多くのパネルで嗜好された(表1)。
- 4 3点識別法では、各項目とも有意な差はなかったが、「うま味」はエコF区を嗜好するパネルの70%が差として感じていた(図3)。

[成果の活用面・留意点]

- 1 乳酸発酵処理した液状の食品残さを給与した豚肉の嗜好性は、配合飼料を給与した豚肉と遜色ないことが確認された。

[具体的データ]

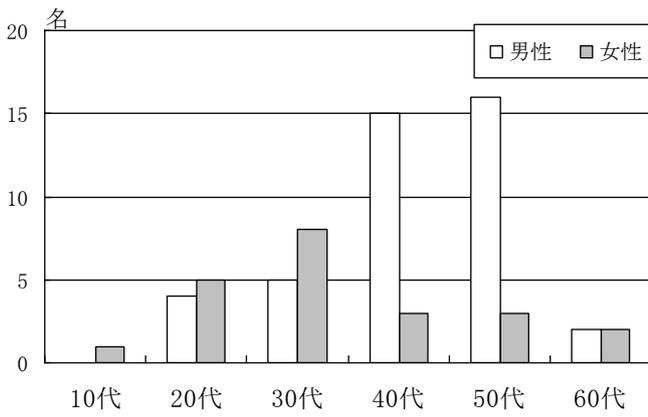


図1 食味評価のパネルの属性

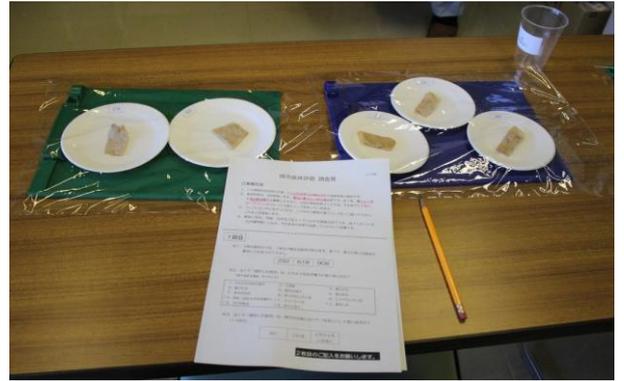


図2 試料、調査票の提示方法

表1 2点試験法による項目別嗜好(全パネル)

	エコF	配合F
豚肉特有のくさみがない	15	24
うま味 **	34	18
脂の甘み *	27	14
風味 **	31	13
ジューシーさ	24	14
柔らかさ	28	21
総合評価 **	38	17

2項検定 \*\* : P<0.05 \* : p<0.10

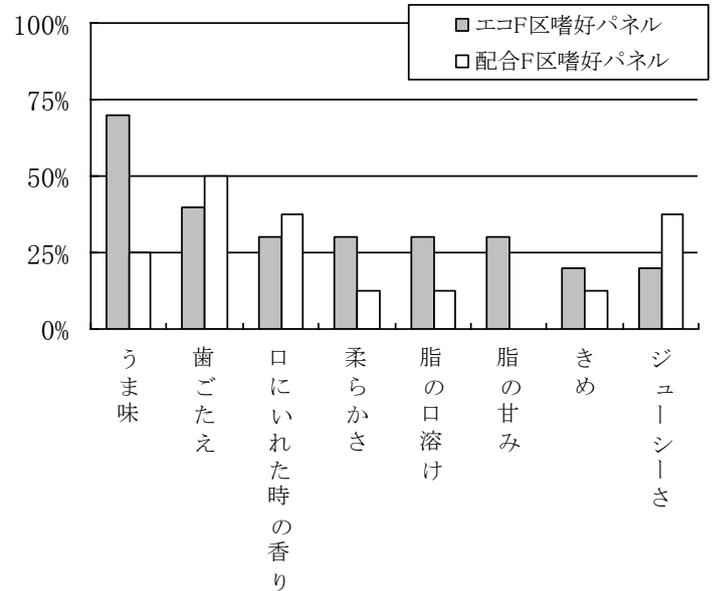


図3 3点試験法による特性比較

[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