通し番号	４６０４

分類番号	24-62-21-04

エコフィード利用豚肉に対する消費者の官能評価

［要約］　配合飼料給与豚（配合Ｆ）とエコフィード給与豚（エコＦ）のロース肉を10月３日29名、10月５日30名のパネルに焼き肉調理による官能評価を行った。評価項目は「臭み」「食感」「ｼﾞｭｰｼｰ感」「脂の甘み」と「総合評価（嗜好）」の５項目で、エコＦが「ｼﾞｭｰｼｰ感」「脂の甘み」で有意に優れていた。また、食のライフスタイルに関するアンケート結果から分類したパネル間で官能評価結果を比較すると、健康重視層で配合Ｆが「臭み」で有意に優れていた。

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］

エコフィード利用豚肉について官能評価を行い、エコフィードに対する心理的態度と官能評価との関連性を検討する。

［成果の内容・特徴］

1　配合飼料を給与したＷＬＤ三元交雑豚（配合Ｆ）と乳酸発酵処理したエコフィードを給与した大ヨークシャー豚(エコＦ）のロース肉を官能評価した。

2　官能評価は、10月３日に男性15名、女性14名、10月５日に男性22名、女性 8名の計59名のパネルで実施した。

3　ロース肉（厚さ４㎜）を焼く直前に５％食塩水に１～２秒浸し、180～200℃に加温したホットプレート上で片面30秒づつ加熱した。焼きあがった肉は、縦４cm×横３cmにトリミングし、「臭み」「食感」「ｼﾞｭｰｼｰ感」「脂の甘み」と「総合評価　（嗜好）」の５項目を５段階尺度で評価を行った(図１、表１)。

4　10月３日の評価では､エコＦが｢食感｣｢ｼﾞｭｰｼｰ感」「脂の甘み」及び「総合評価」で有意に評価され、10月５日では、エコＦが「ｼﾞｭｰｼｰ感」「脂の甘み」で有意に評価された($p<0.05$)（表２）。

5　食のライフスタイルに関するアンケート調査からパネルを食重視層、料理・節約重視層、健康重視層に分類し、各層別に官能評価値を比較すると(表３)「食感」「ｼﾞｭｰｼｰ感」「脂の甘み」については、各層ともエコＦで有意に評価が高かったが($p<0.10$)、健康重視層は「臭み」について、配合Ｆで有意に高く評価された（$p<0.05$）。

［成果の活用面・留意点］

消費者の畜産物に対する官能評価は、消費者を類型化することで官能評価結果に影響を与える。

［具体的データ］

図１　官能評価実施状況

表１　官能評価項目と尺度

評価項目	評価基準				
臭み	強い	やや強い	普通	やや弱い	弱い
食感	かたい	ややかたい	普通	やや柔らかい	柔らかい
ジューシー感	少ない	やや少ない	普通	やや多い	多い
脂の甘み	弱い	やや弱い	普通	やや強い	強い
総合評価（嗜好）	好ましくない	やや好ましく	普通	やや好ましい	好ましい

表２　官能評価結果

実施日	試験区分	官能評価値				
		臭み	食感	ｼﾞｭｰｼｰ感	脂の甘み	総合評価
10月3日	配合F	3.28	2.63 b	2.21b	2.71b	2.97b
N=29	エコF	3.10	3.64a	3.21a	3.36a	3.53a
10月5日	配合F	3.28	3.10	2.80b	2.83b	3.35
N=30	エコF	3.28	3.23	3.22a	3.17a	3.40

実施日別　試験区間　異符号間に有意差 $p<0.05$

表３　層別の官能評価結果

	試験区分	官能評価値				
		臭み	食感	ｼﾞｭｰｼｰ感	脂の甘み	総合評価
食重視層	配合F	3.30	2.88 b	2.64b	2.84 b	3.22
N=25	エコF	3.34	3.50a	3.18a	3.16 a	3.50
料理節約重視層	配合F	3.16	3.03b	2.50b	2.76 b	3.13
N=19	エコF	3.16	3.55a	3.29 a	3.32a	3.53
健康重視層	配合F	3.55a	2.50b	2.41b	2.73b	3.18
N=11	エコF	2.86b	3.09 a	3.27a	3.36 a	3.36

※上記３層に分類されなかった４名は、分析から除外したため、総数は 55 名

層別　異符号間に有意差 $p<0.10$

［ 資 料 名 ］　平成 24 年度試験研究成績書

［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、阪本雅紀、前田高弘、牧野敬、西田浩司