

(様式1)

平成26年度試験研究課題設定のための要試験研究問題提案・回答書

| | |
|--|--|
| (整理番号) 015 | 提案機関名 畜産課 |
| 要望問題名 おいしい豚肉を作るための試験法の確立 | |
| 要望問題の内容 【 背景、内容、対象地域及び規模(面積、数量等) 】 『美味しい豚肉』とは？生産者は美味しい豚肉を作るために日々努力しているはずである。しかし、人によって柔らかさ、ジューシーなどおいしさの定義は異なり、本当に美味しい豚肉は何かわからない状態である。そこで、本当に美味しい豚肉を作るために、客観的な尺度を作る事を目的とする。 例えば、本当に美味しい豚肉とは、脂肪、さし、きめ、しまりなどの判断基準はあるが、食べ比べてみると必ずしもそれだけの要素ではないように思われる。 そこで、美味しい豚肉とは、という単純で複雑なテーマに真正面から挑み、美味しい豚肉とはどのような事をいうのか、多くの人が『おいしい！』と言える豚肉とはどのようなものか？。そのためには、どのような検査をすれば良いかを研究してもらいたい。 | |
| 解決希望年限 | ①1年以内 <input checked="" type="checkbox"/> ②2～3年以内 ③4～5年以内 ④5～10年以内 |
| 対応を希望する研究機関名 | ①農業技術センター <input checked="" type="checkbox"/> ②畜産技術所 ③水産技術センター ④自然環境保全センター |
| 備考 | |

※ ここから下の欄は、回答者が記入してください。

| | | | |
|---------------------------|---|-------------|-------|
| 回答機関名 | 農業技術センター畜産技術所 | 担当部所 | 企画研究課 |
| 対応区分 | ①実施 <input checked="" type="checkbox"/> ②実施中 ③継続検討 ④実施済 ⑤調査指導対応 ⑥現地対応 ⑦実施不可 | | |
| 試験研究課題名 (①、②、④の場合) | 消費者視点の畜産物評価に関する研究(平成23～27年度) 高品質豚肉生産のための要素解析と品質評価への応用(平成23～26年度) | | |
| 対応の内容等 | 日本工業規格(JIS)では、「おいしさとは、食品を摂取したとき、快い感覚を引き起こす性質」と定義されています。これは「おいしさ」の中には、快い感覚という主観が含まれることを意味し、ご要望の客観的な尺度だけで、美味しい豚肉を定義づけることは難しいと考えます。 現在、当所において畜産物の官能評価を実施しており、評価結果から統計的に多くの人を感じられる特徴は何か、その特徴が好ましいかを属性(性別、年代等)で切り分け、どのような消費者が、どのような特徴を好ましいと感じるのかについて調査研究しています。 また、養豚グループでは、豚肉の理化学分析データからおいしさの特徴の要素を調べており、これらの情報との関連性からご要望の課題について対応します。 | | |
| 解決予定年限 | ① 年以内 <input checked="" type="checkbox"/> ②2～3年以内 ③4～5年以内 ④5～10年以内 | | |
| 備考 | | | |

