

通し番号	記入不要
------	------

分類番号	24-62-21-02
------	-------------

(成果情報名) 豚肉の官能評価に適した調理方法	
[要約] 調理方法の異なる豚肉を「香り」「脂の甘み」「食感」「ジューシー感」「総合評価」の評価項目による官能評価で比較した。X地域では、4種類の豚肉(A、B、C、D)をしゃぶしゃぶで調理し、「食感」で有意差が認められた。またY地域では、3種類(E、F、G)を焼き肉で調理し、「脂の甘み」「食感」「ジューシー感」で有意差が認められた。総合評価と相関が高かった項目は、しゃぶしゃぶで「脂の甘み」、焼き肉で「ジューシー感」であった。	
(実施機関・部名) 農業技術センター畜産技術所	連絡先 046-238-4056

[背景・ねらい]

官能評価は、人の感覚を利用して、評価対象物の特性の強さ、好ましさの程度を測定する評価方法である。一方、ほとんどの畜産物は食味を官能評価する際、一定の加熱調理が必要である。しかし、調理方法の違いで、評価する畜産物の特性は変化し、それに伴う好ましさも変化すると考えられる。そこで、本調査では、豚肉をしゃぶしゃぶと焼き肉で調理し、その評価値で感じられる差から、豚肉の官能評価に適した調理方法と把握しやすい特性(評価項目)について検討する。

[成果の内容・特徴]

- 1 生産者(養豚)及び農協職員をパネルとし、6月25日(X地域)46名と8月7日(Y地域)37名で消費者型官能評価を行った。X地域ではA、B、C、Dの4種類、Y地域ではE、F、Gの3種類の生産者が用意したそれぞれ異なる銘柄豚肉を用いた。
- 2 調理方法は、X地域をしゃぶしゃぶ、Y地域を焼き肉で行い、評価項目は「香り」「脂の甘み」「食感」「総合評価」を共通項目とした。これにY地域では「ジューシー感」を加えて、それぞれ5段階尺度(+1点~+5点)で評価した。
- 3 X地域で実施したA、B、C、D豚肉間での各項目の比較では、「食感」でC、DがAに対して有意に高く評価された($p < 0.05$)(表1)。
- 4 Y地域で実施したE、F、G豚肉間での各項目の比較では、「脂の甘み」はGがEに対して、「食感」はF、GがEに対して、「ジューシー感」はGがEに対してそれぞれ有意に高く評価された($p < 0.05$)(表1)。
- 5 総合評価と評価項目間の相関関係を調理方法別にみると、しゃぶしゃぶでは、全項目間で有意差が認められ($p < 0.01$)、特に「脂の甘み」と高い相関が認められた(表2)。焼き肉でも同様に、全項目間で総合評価と有意差が認められ($p < 0.01$)、特に「ジューシー感」と高い相関が認められた(表3)。

[成果の活用面・留意点]

豚肉の特性を評価する調理方法は、評価項目に有意差が多かった焼き肉が優れている。

[具体的データ]

表 1 各豚肉の官能評価結果

地域	調理方法	豚肉種類	サンプル数	官能評価値				総合評価
				香り	脂の甘み	食感	ジューシー感	
X地域	しゃぶ しゃぶ	A	46	2.53	2.84	2.83 b	—	3.16
		B	46	2.59	3.00	3.07 ab	—	3.33
		C	46	2.91	3.18	3.34 a	—	3.35
		D	46	2.83	3.20	3.38 a	—	3.43
Y地域	焼き肉	E	37	3.16	2.86 b	2.77 b	2.86 b	3.07
		F	37	3.24	3.18 ab	3.28 a	3.12 ab	3.42
		G	37	3.45	3.38 a	3.73 a	3.50 a	3.53

地域別、項目別 異符号間 P<0.05

表 2 項目間の相関係数（しゃぶしゃぶ）

	香り	脂の甘み	食感
香り			
脂の甘さ	0.40**		
食感	0.09	0.25**	
総合評価	0.27**	0.65**	0.47**

** : p<0.01

表 3 項目間の相関係数（焼き肉）

	香り	脂の甘み	食感	ジューシー感
香り				
脂の甘さ	0.17			
食感	0.38**	0.38**		
ジューシー感	0.49**	0.53**	0.59**	
総合評価	0.46**	0.59**	0.48**	0.75**

** : p<0.01

[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