

通し番号	記入不要
------	------

分類番号	25-62-21-1
------	------------

(成果情報名) 官能評価手法で豚肉の食味を評価すると嗜好される豚肉の特徴が明確になる

[要約] 県産三元交雑の豚肉(1区)と市販米国産四元交雑の豚肉(2区)を計69名のパネルに2点試験法、3点試験法で提示し比較したところ、2点試験法では「きめ」「柔らかさ」で、1区が有意に多くのパネルで嗜好された。3点試験法では、3日間の調査期間で1日のみ有意な識別正答率であった。3日間の識別正答者30名のうち21名が1区を嗜好した。また、識別正答者を嗜好した豚肉で2区分し、区間で特性の差を比較すると、2区嗜好パネルは「歯ごたえ」を嗜好の差として感じる割合が有意に多かった。

(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]

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食味について消費者が感じられ、嗜好される特徴を官能評価手法により検討する。

[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 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1)。
- 3 2点試験法では、「きめ(なめらかな舌触り)」「柔らかさ」で1区が、有意に多くのパネルに嗜好された($p < 0.05$) (表1)。
- 4 3点試験法での識別正答率は、3日目の65.2%(15名/23名)、全日43.5%(30名/69名)で有意な識別正答率であった(表2)。識別正答者30名うち、1区を嗜好したパネルは21名、2区を嗜好したパネルは6名、どちらともいえない3名で有意に1区を嗜好したパネルが多かった($p < 0.05$)。
- 5 3点試験法の正答者を嗜好した豚肉の区間で、特性の差として感じた項目で比較すると、2区嗜好パネルは、「歯ごたえ」を嗜好の差として感じる割合が有意に多かった($p < 0.05$) (図2)。

[成果の活用面・留意点]

- 1 消費者型官能評価では2点試験法、3点試験法の豚肉を嗜好するパネルは1区の豚肉「歯ごたえ」を嗜好するパネルは2区を嗜好した。

[具体的データ]



2点試験法

3点試験法

図1 試料の提示方法

表1 2点試験法による項目別嗜好(全パネル)

	1区	2区
香り	18	22
食感	32	25
味	23	35
きめ(なめらかな舌触り)*	31	18
ジューシーさ	25	26
柔らかさ*	37	17
総合評価	31	33

2項検定 *:p<0.10

表2 3点識別法による識別正答

実施日	識別正答率	検定結果
7月2日	33.3%(8/24)	n.s.
7月3日	31.8%(7/22)	n.s.
7月4日	65.2%(15/23)	**
全日	43.5%(30/69)	*

2項検定 *:p<0.10 **:p<0.05

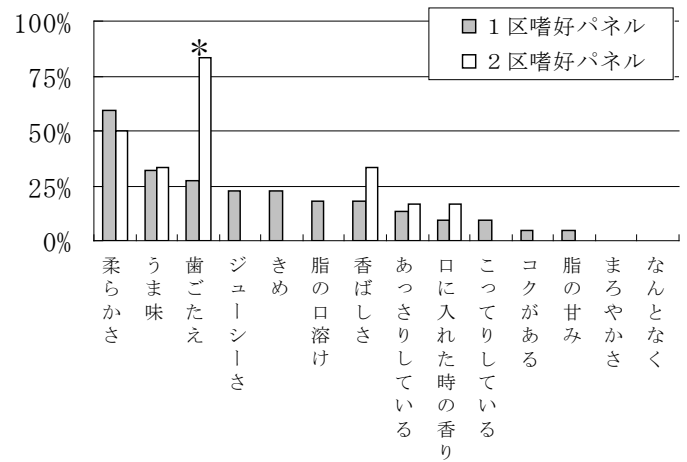


図2 3点試験法による嗜好特性の比較

χ² 検定 *:p<0.05

[資料名] 平成25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