

# 官能評価手法で豚肉(精肉)を評価すると 見た目の嗜好性が明確になる

県産三元交雑豚(1区)と米国産四元交雑豚(2区)のロース精肉の「見た目」を2点試験法(官能評価手法)で比較すると、1区評価者は「赤身が霜降り」という点を嗜好し、2区評価者は「赤身の色が濃い」「赤身が多い」という点を嗜好した。

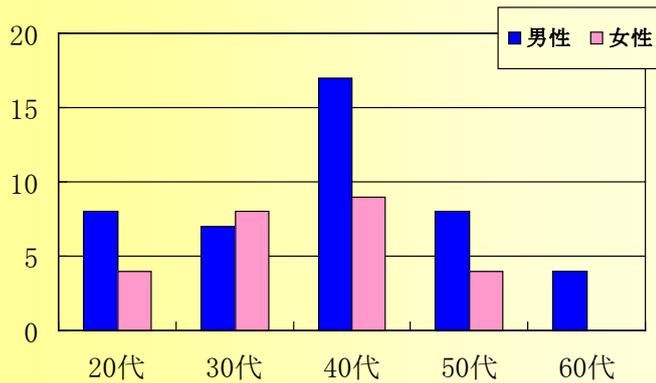


図1 消費者パネルの年代と性別



1区 2区

図2 評価した精肉

表1 精肉色の分析

肉色 (PCS)	ロース(赤身)の色差値			脂肪色 (PFS)	脂肪の色差値			
	L*値	a*値	b*値		L*値	a*値	b*値	
1区	2.3	53.1	5.9 <sup>b</sup>	10.7	1.2 <sup>b</sup>	73.3	2.9	10.3
2区	3.0	50.8	7.7 <sup>a</sup>	8.5	2.3 <sup>a</sup>	73.4	3.7	9.8

U検定 異符号間 : p<0.05

### 分光色差計の分析値

赤身の色は a\*値 (数字がおおきいほど赤が濃い) 2区で高く、1区より赤身の色が濃い。

### 見た目の評価

1区を評価したパネルの主な理由は「赤身が霜降り」であった。  
2区を評価したパネルの主な理由は「赤身の色が濃い」「赤身が多い」であった。

※2点試験法: 2点(1区、2区)の豚肉(精肉)を提示し、見た目により好ましい方を選択する試験方法。

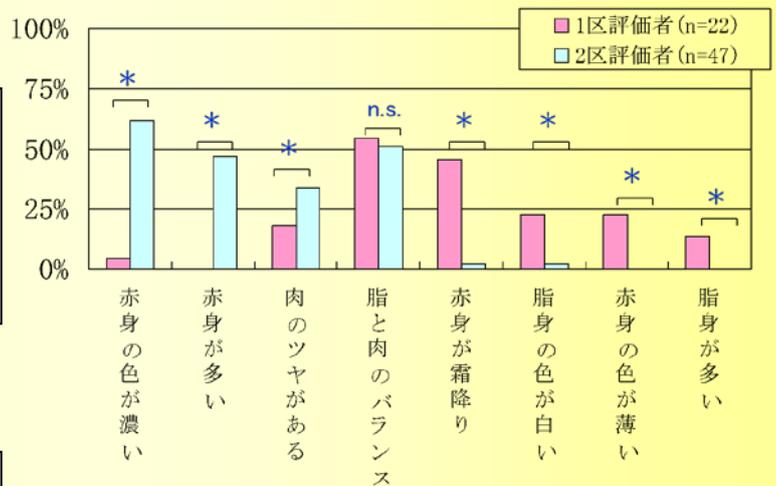


図3 消費者パネルの年代と性別

χ<sup>2</sup>検定 \* : p<0.05 n.s.:有意差なし