

エコフィードを給与した豚肉の食味は 配合飼料を給与した豚肉と遜色がない

エコフィード[※]を給与した豚肉(エコF区)と配合飼料を給与した豚肉(配合F区)の食味を比較すると「うま味」「脂の甘み」「風味」と「総合評価」でエコF区が多くのパネルに嗜好され、配合飼料を給与した豚肉と遜色がない(図4)。

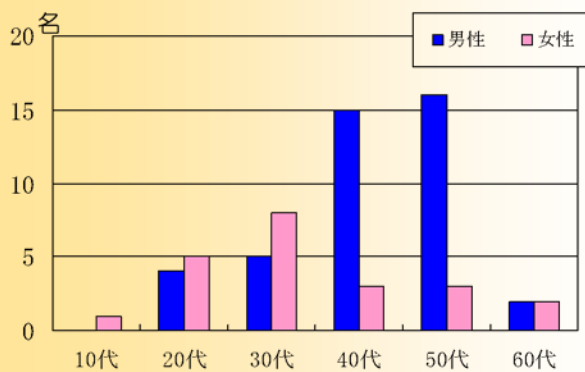


図1 消費者パネルの年代と性別



図2 食味に用いた豚肉

写真の胸最長筋(ロース)を4mm厚にスライスし、5%食塩水に1~2秒浸漬した後、ホットプレートで両面、約35秒づつ加熱し、消費者パネルに供試した。

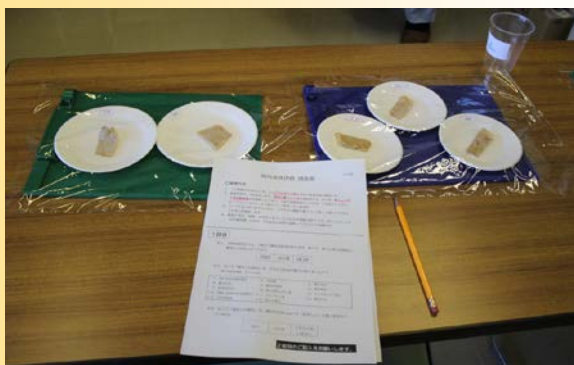


図3 供試した焼き肉と調査票

※エコフィードとは、食品製造副産物(醤油粕や焼酎粕等)や余剰食品(売れ残りのパンやお弁当等)、調理残さ(野菜のカットくずや非可食部等)、農場残さ(規格外農産物等)を利用して製造された家畜用飼料。

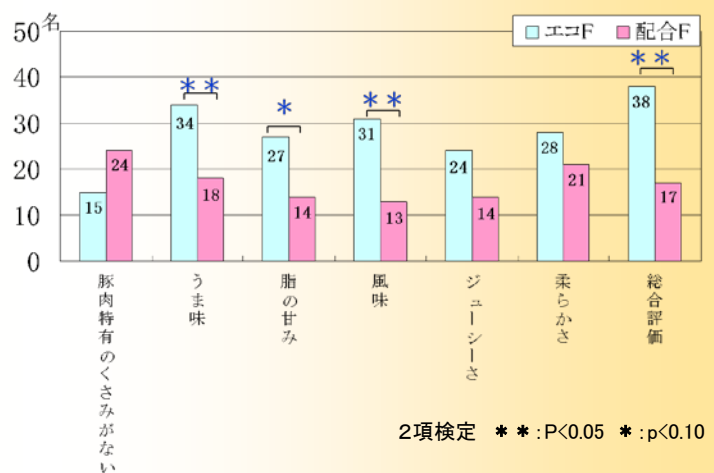


図4 2点試験法による項目別嗜好(全パネル)