

通し番号	4795
------	------

分類番号	27-02-21-14
------	-------------

農場慣行飼料と慣行飼料に10%飼料用米を添加した豚肉に嗜好性の差はない	
<p>[要約] 県内5農場で各農場慣行飼料を給与した豚肉（対照区）と各農場慣行飼料に飼料用米10%を添加した飼料を給与した豚肉（試験区）の官能評価を延べ230名のパネルで実施した。</p> <p>食味評価ではうま味、脂の甘み、香り、柔らかさ、脂の口溶け及び総合評価の6項目について2点間で比較したが、各項目とも有意差は認められなかった。また、精肉評価でも有意差は認められなかった。</p>	
畜産技術センター・企画指導部・企画研究課	連絡先 046-238-4056

[背景・ねらい]

豚肉の消費者型官能評価を通して、消費者の嗜好性や消費者が感じられる豚肉の特徴について検討する。今年度は飼料用米の添加の有無に差を感じるか比較検討する。

[成果の内容・特徴]

- 1 県内5養豚農場で各農場慣行飼料給与豚を対照区、各農場慣行飼料に10%飼料用米を添加した飼料を給与した豚を試験区とした。
- 2 官能評価パネルは20～60歳代の当所職員で、延べ230名、男性151名（平均45.8歳）、女性79名（平均34.2歳）を対象に実施した。
- 3 試料の豚肉は胸最長筋（ロース肉）を4mmにスライスし長辺4cm（うち5mmは背脂肪）×短辺2cmにトリミングし、焼く直前に5%食塩水に1～2秒浸した後、金網に並べ230℃に予熱した電気式スチームコンベクションオーブンで5分間加熱調理した。食味評価は、対照区、試験区の試料をブラインドで比較する2点試験法で行ない、統計処理は2区間の偏りを判定する2項検定で実施した（図1）。
- 4 食味の評価項目は、「うま味」「脂の甘み」「香り」「柔らかさ」「脂の口どけ」及び「総合評価」の6項目で、より好ましいと感じた方を選択してもらったが、各項目とも有意な嗜好の差は認められなかった。
- 5 精肉評価は「美味しそうに見える精肉」を選択してもらったが、対照区114名、試験区101名で有意差は認められなかった。

[成果の活用面・留意点]

- 1 特になし

[具体的データ]

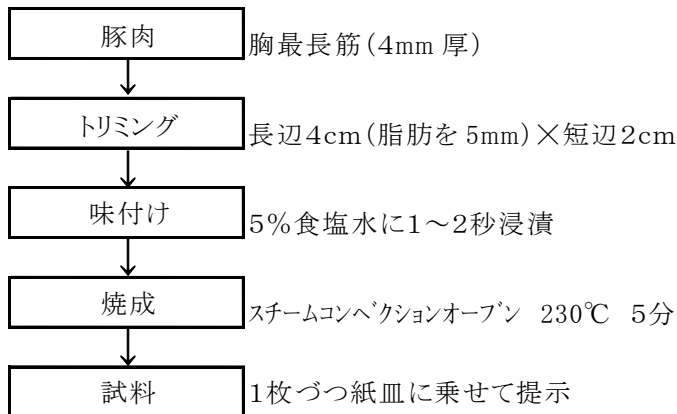


図1 試料調製方法

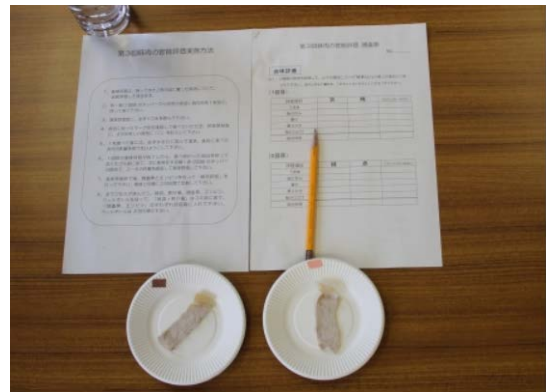


図2 試料の提示方法（2点試験法）

表1 食味評価結果 N = 230 名

	対照区	試験区	2項検定
うま味	89	102	N.D.
脂の甘み	100	88	N.D.
香り	84	82	N.D.
柔らかさ	103	81	N.D.
脂の口溶け	96	92	N.D.
総合評価	112	100	N.D.

2項検定 N.D. 有意差なし

表2 精肉評価結果と選択理由

	対照区	試験区	χ^2 検定・2項検定
精肉評価 (名)	114	101	N.D.
脂と赤肉のバランス	49.1	44.6	N.D.
脂身の色が白い	21.1	25.7	N.D.
赤身の色が濃い	28.1	24.8	N.D.
赤身の色が薄い	8.8	15.8	N.D.
肉にツヤがある	20.2	18.8	N.D.
赤身が霜降り	42.1	10.9	*
脂身が多い	4.4	7.9	N.D.
赤身が多い	11.4	6.9	N.D.
なんとなく	2.6	8.9	N.D.

精肉評価は2項検定、選択理由は χ^2 検定、*:P<0.10 N.D.有意差なし

[資料名] 平成 27 年度試験研究成績書

[研究課題名] 農畜産物直売所を利用する消費者へのコミュニケーション手法に関する研究

[研究内容名] 県内産畜産物に対する官能評価による消費者嗜好に関する研究

[研究期間] 平成 26~28 年度

[研究者担当名] 引地宏二