通し番号	４６０２

分類番号	24-62-21-02

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。

神奈川県農業技術センター・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	ﾊﾟﾈﾙ数	官能評価値				
				香り	脂の甘み	食感	ｼﾞｭｰｼｰ感	総合評価
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	ｼﾞｭｰｼｰ感
香り				
脂の甘さ	0.17			
食感	0.38**	0.38**		
ｼﾞｭｰｼｰ感	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