

## 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

県産三元交雑の豚肉(1区)と米国産四元交雑の豚肉(2区)を2点試験法<sup>\*</sup>、3点試験法<sup>\*\*</sup>(官能評価手法)で比較すると、3点試験法では1区を43.5%のパネルが識別できた。識別できたパネルで2点試験法による2区間の特徴を項目別に比較すると、「きめ」「柔らかさ」で1区が嗜好され、嗜好される豚肉の特徴が明確になった。

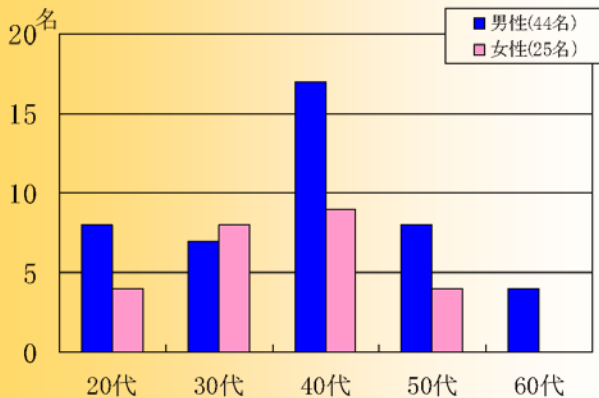


図1 消費者パネルの年代と性別



2点試験法

3点試験法

図2 試料の提示方法

表1 識別正答率(3点試験法)

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)	**
計	43.5%(30/69)	*

2項検定 \* :  $p < 0.10$  \*\* :  $p < 0.05$  n.s.: 有意差なし

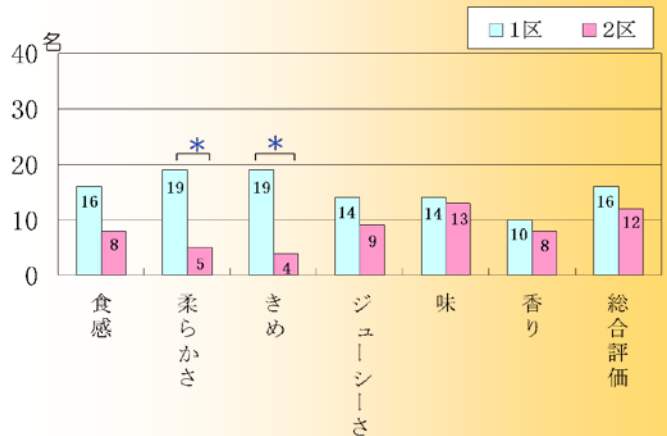


図3 3点試験正答者による豚肉の項目別嗜好性

2項検定 \* :  $p < 0.10$

※2点試験法: 試料2点(1、2区)を提示し、特徴毎に豚肉の嗜好性を比較する試験方法。

※※3点試験法: 1区1点、2区2点の組合せで提示し、1点の正答率から消費者の識別能力や2試料間にヒトが感じられる明確な違いがあるかを調べる試験方法。