

通し番号	4730
------	------

分類番号	26-77-21-11
------	-------------

国産鶏種の組合せ検定（官能評価）	
[要約] シャモ833系統×岡崎おうはん(833×XSYC)、横斑プリマスロック88系統×岡崎おうはん(88×XSYC)の2種類の組合せの皮なしムネ肉について肉、スープの官能評価を行った。肉の官能評価では「ジューシーさ」で88×XSYCが有意に多くのパネルに嗜好されたが、スープの官能評価では組合せ間に有意な差は認められない。	
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]

国産鶏種を利用して産肉性の優れた地域銘柄鶏を作出する目的で、シャモ833系統×岡崎おうはん(833×XSYC)、横斑プリマスロック88系統×岡崎おうはん(88×XSYC)の2種類の組合せのムネ肉について官能評価を実施した。

[成果の内容・特徴]

- 1 96日齢で出荷した雄の皮なしムネ肉を供し、男性30名(平均45歳)、女性9名(平均38歳)の計39名のパネルで実施した。
- 2 解体は県外の食鳥処理場で出荷の翌日に行われ、試料は出荷の2日後に当所に届いたものを冷蔵保存した。官能評価は出荷の6日後に実施した
- 3 肉の官能評価はスチームコンベクションオーブンをを用い、熱風モード230℃、肉に挿した芯温センサーで内部温度75℃1分の条件で調理した後、1サンプル10gを目安に繊維方向に手で裂いて供試した。評価項目は「香り(好ましい)」「味」「歯ごたえ」「ジューシーさ」とし、好ましいと感じたものを選択してもらった。試料は2点試験法で2回提示し、2回の結果を集計した。
88×XSYCが「ジューシーさ」で有意に多くのパネルに嗜好された($p < 0.01$)。
- 4 スープの官能評価はカットした試料に精製水を加え、1時間加熱してガーゼとろ紙(JIS P3801 2種)でろ過した後、食塩を0.3%濃度になるように添加、試料重量の1.5倍に定容し、2点試験法で提示した。評価項目は「香り(好ましい)」「うま味」とし、好ましいと感じたものを選択してもらった。
「香り」、「うま味」とも組合せ間に有意な差は認められなかった。

[成果の活用面・留意点]

[具体的データ]

表1 ムネ肉の官能評価結果

評価項目	833×XSYC	88×XSYC	2項検定
香り(好ましい)	23	29	有意差なし
味	29	32	有意差なし
歯ごたえ	37	26	有意差なし
ジューシーさ	15	38	p<0.01

表2 スープの官能評価結果

評価項目	833×XSYC	88×XSYC	2項検定
香り(好ましい)	13	8	有意差なし
うま味	14	15	有意差なし

[資料名] 平成26年度試験研究成績書

[研究課題名] 地域銘柄鶏の作出に向けた組合せ検定

[研究期間] 平成26年度

[研究者担当名] 平井 久美子