

鶏肉の官能特性と理化学特性に及ぼす品種、週齢および部位の影響

榛澤章三¹・高野美紀¹・奥村寿章²・佐久間弘典²・河村正²

(¹家畜改良セ兵庫、²家畜改良セ)

[目的] 食肉のおいしさに関する消費者の意識が高まる中、食味に関する客観的評価に基づく肉用鶏及び鶏肉生産への取組が重要である。このため、品種、週齢、部位が鶏肉の官能特性と理化学特性に及ぼす影響について検討した。[方法] 供試鶏肉は、兵庫牧場保有の白色コーニッシュ種の53系統と白色プリマスロック種の13系統を6週と9週齢でと殺して得た胸肉及び腿肉とした。各区10羽個体の肉を採取し、分析型パネルによる官能評価と理化学分析を実施した。官能評価には、真空パックして70 20分間ボイルし、1×1×1.5cmに調製した加熱肉を用いた。官能評価項目は、歯ごたえ、口当たり(しっとり感)、味の強さ、総合評価とし、評価方法は-3~+3の6段階尺度による採点法で行った。評価を行ったパネルは、兵庫牧場の手法によって選出された鶏肉の味とかたさの分析型パネルを用いた。理化学分析項目は、水分、粗脂肪、粗蛋白、保水性、剪断力価、破断応力、遊離

アミノ酸、ジペプチド等とした。[結果] 遊離アミノ酸については、53系統が13系統よりも多い傾向がみられた。官能評価においても、53系統の味が強く感じられ、胸肉では品種間に差がみられたが($p<0.05$)、腿肉では統計的には有意では無かった。週齢では6週が9週よりも歯ごたえが強く、しっとり感は9週が強かった($p<0.05$)。成分的な特徴としては、多くの遊離アミノ酸は週齢が進むことで減少する傾向がみられ、ジペプチドのアンセリンは逆に増加した。官能評価による味の強さとグルタミン酸量には有意な相関はみられなかった。胸肉と腿肉の両方で味の強さとカルノシン量との間で正の相関が見られた($p<0.05$)。歯ごたえと剪断力価は有意な正の相関があり、破断応力は剪断力価に比べ低い相関であった。部位別には、味の強さで腿肉が胸肉よりも有意に高く、水分、粗脂肪、ほとんどの遊離アミノ酸でも腿肉が多い結果であった。