

研究成果報告

このたび、平成28年度に公益財団法人伊藤記念財団の助成を受けて行いました研究事業が報告書としてまとまりました。以下に要約をもって報告いたします。

食肉の熟成に伴う味の改善に対するヒポキサンチンの影響

Effect of hypoxanthine on the improvement of taste during postmortem aging of meat

市村さやか・中村幸信・吉田由香・服部昭仁
(一般社団法人食肉科学技術研究所)

本研究では、と畜後の食肉の熟成に伴う味の改善に対するHxの関与について調べた。まず、長期熟成した豚肉および牛肉中の核酸関連物質含量と官能試験の関係を予備的に調べた結果、Hx含量が高いドライエイジングした試料の旨味およびコク味が顕著に強く、食肉の熟成に伴う味の改善へのHx関与の可能性が示唆された。逆に、IMP含量が高いウェットエイジングした試料の旨味およびコク味は弱く、食肉の熟成に伴う味の改善へのIMPの寄与が低いことが示唆された。次に、食感の影響を排除したより単純な実験系として、熟成期間の異なる豚の胸最長筋から調製したスープへHxを加えた時の味の変化について官能試験を用いて調べた。その結果、スープへHxを加えると苦味、旨味およびコク味が増強し、その増強の程度は熟成期間の長い原料肉から調製したスープの方が強かった。また、Hx添加によるスープの味の増強は、一定の濃度まで濃度依存的であることが確認された。本結果から、熟成された食肉特有の味の発現にはHxが不可欠であると推定された。