

# “おいしさ”

## を評価します



食肉科研では、成分検査、生物・物理学的検査及び官能検査を組み合わせることで、食肉や食肉製品の『おいしさ』を評価しています。

### 成分検査

- 基礎成分** 水分、たんぱく質、脂肪、灰分、炭水化物の割合は、特性を決定します。
- 遊離アミノ酸** うま味、苦味、甘味を呈することから、おいしさに関与します。グルタミン酸はうま味を呈する代表的なアミノ酸です。
- 核酸関連物質** うま味、苦味を呈することから、おいしさに関与します。特にイノシン酸はうま味を呈し、さらにグルタミン酸と相乗効果を発揮します。
- 脂肪酸組成** 飽和脂肪酸、不飽和脂肪酸の組成によって脂肪の融点が変わることから、これらの組成はおいしさに影響します。

### 生物・物理学的検査

- テクスチャー** 食感はおいしさの重要な要素です。硬さ、弾力性、もろさ等を測定することで、おいしい食感を数値化します。
- 色調** 色調はおいしさの重要な要素です。食肉は保存期間に伴い、褐色化することから、色調によって品質（鮮度）が評価されます。食肉等の保存に伴う色調の変化を数値化することができます。
- TBA、酸価など** 食肉等は酸素、光、熱に晒されることによって酸化されます。酸化の程度が進むと、特に脂肪は不快な臭いを発します。食肉等の酸化の程度は、そのおいしさに関与します。
- 保水性** 食肉が水分を保持する力であり、食べた時のジューシーさ等に関与するだけでなく、食肉製品の歩留まりにも大きく影響します。

### 官能検査

- 『おいしさ』は人間が五感（味覚、嗅覚、触覚、視覚、聴覚）を使って感じるものです。『おいしさ』を評価するために最も優れた方法は、訓練された検査員による官能検査です。
- 食肉や食肉製品に精通した当研究所の検査員が『おいしさ』を評価します。

### 検査に関するお問い合わせ

一般社団法人 食肉科学技術研究所《食肉科研》理化学部  
〒150-0013 東京都渋谷区恵比寿1-5-6  
電話：03-3444-1946 FAX：03-3441-8273

お気軽にご相談ください！

# “おいしさ”を科学的な視点から評価します

## 官能検査

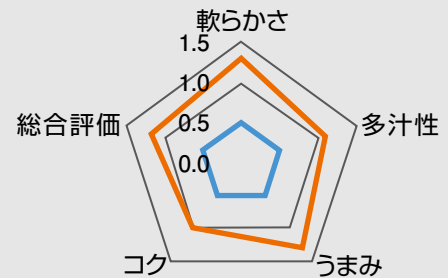
“おいしさ”は人の五感によって**総合的**に判定されます。

官能評価によって何を知りたいのか、その目的をお伺いして、目的に応じたサンプル、パネル、手法、評価項目（食感、香りなど）の設定をご提案いたします。

食肉のバラツキを抑えるため、サンプルの条件（と畜日、部位など）を揃えることが大切です。



— 対照品 — 飼料A給餌



成分検査

物理的検査

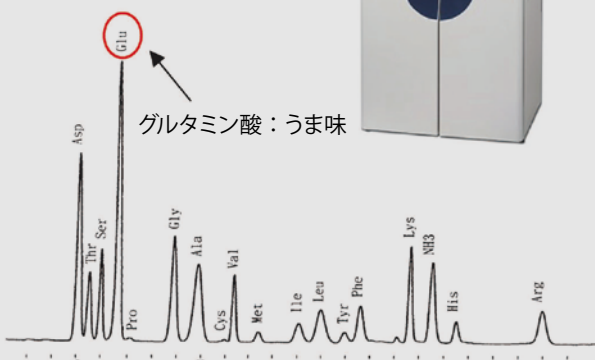
官能検査

# “おいしさ”評価

## 成分検査

水分、脂肪などの基礎成分に加えて、**うま味、苦味、甘味**など味の化学的な分析で、官能評価を裏付けます。

高速アミノ酸分析計 L-8900  
(日立ハイテクサイエンス製)

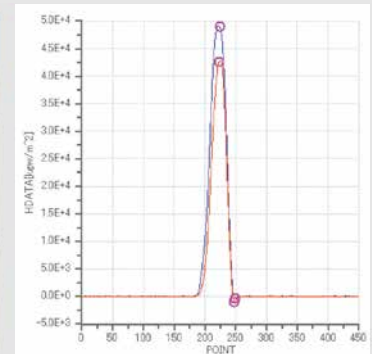


<遊離アミノ酸測定例>

## 物理的検査

**軟らかさ、歯ごたえ、口どけのよさ**などの測定や赤肉の赤み度合いの測定、脂肪の酸化程度の測定で、官能評価を裏付けます。

<テクスチャー測定例>



TENSIPRESSER<sup>™</sup> TTP-50BX2-2006  
(タケトモ電機製)