

[完了評価]

課題名 豚肉のフレーバーリリースプロファイリングと香気マッピングに関する研究（平成 23～27 年度）

【課題の概要】

と畜後の保存豚肉から発生するガスの経時変化について、高感度ガス分析装置（四重極形質量分析計）を用いて、非選択的に測定した。豚肉から発生するガスの経時変化は、と畜後 2 日目に一旦ガスが発生し、その後 7 日目にかけて減少する傾向を確認した。さらに、豚肉ののにおいに関する分析型官能評価と発生ガスのグループ化から香気マッピングが作成された。発生ガスは、経時的に複数のグループに分けられるが、全体としては、減少傾向を示した。また、給与飼料による影響では、飼料米給与により、発生ガス量の減少傾向がみられた。さらに、PLS 回帰の結果、経時的なガス量の減少は、異臭を減らすことと併せて香気を強く感じる方向に働いていた。

【評価結果】（評価委員数 4 名）

○各項目の評価（各評価委員の平均点）

研究目標の達成度 ・副次的効果	成果の意義・波及効果	成果の普及	合計点
4.0	4.0	3.5	11.5

○総合評価 4：やや良好

（1：不良 2：やや不良 3：普通 4：やや良好 5：良好）

【委員の意見・助言と対応策】

評価項目	意見・助言	
研究目標の達成度・副次的効果	・豚肉の熟成過程でにおいが変化するなどの知見を得ており、一定の成果が得られた。	
成果の意義・波及効果	・豚肉の熟成における飼料用米の給与により、ガスの減少傾向が見られ、利用の可能性を期待させる。	
成果の普及性	・豚肉の風味向上のための熟成方法の成果は、消費者の望む豚肉の生産の可能性を期待させ、加工業者が利用できる可能性がある。	
総合評価	意見・助言	対応策
	・豚肉は匂いが美味しさを演出するとともに、獣臭の嫌な臭いもあるため、新ブランド豚肉の美味しさにつながるような研究へ発展していただきたい。	・フレーバーリリースに関与する物質は数多く存在し、特定するには更なる専門的知識と分析機器の開発が望まれ、今後とも新たな技術習得に努める。