

評価年月日 平成26年8月19日

研究所名 畜産センター

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】

消費者の一部には豚肉の「におい」「くさみ」を気にして食べるのを敬遠する傾向があるがその成分や生成要因については未解明である。本試験では、豚肉から発生するにおい（ガス成分）を高感度ガス分析装置（ブレスマス）を用い、豚肉を食べたときの口中の香り（フレーバーリリース）成分を検出することで、官能評価試験でしか表現できなかった豚肉のおいしさについて、科学的に評価する手法を確立する。

これまでに、豚肉から発生するガス成分はと畜後2日目から大きく増加し、7日目以降に安定することが分かった。これらの豚肉を官能評価した結果、2日目の豚肉の方が豚臭・血臭が強く感じられる傾向があり、経時的なガス成分の変化との相関が示唆された。

【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）

貢献の可能性	進捗度・達成度	成果の整合性	合計点
3.8	3.5	3.3	10.6

○総合評価 B：計画を見直し継続

（A：継続 B：計画を見直し継続 C3：中止）

【委員の意見・助言と対応策】

評価項目	意見・助言	
研究成果は計画どおりの貢献の可能性はあるか	<ul style="list-style-type: none"><li>・フレーバーリリースの評価ができなければ、当初計画のような貢献は困難。</li><li>・当初目的としたオフフレーバーの分析には至っていないが、臭い物質発生の経日的な変化を捉えており、貯蔵法の改善等への貢献が期待できる。</li><li>・におい物質の特定ができれば、貢献の可能性は非常に大きい。</li></ul>	
研究は計画どおりに進捗しているか	<ul style="list-style-type: none"><li>・フレーバーリリースの評価法の確立が急務である。</li><li>・オフフレーバーの解析は難しいと考えられるが、貯蔵1週間後の臭い成分の分析を進めれば、豚肉の美味しさに影響する香気成分の発生状況を特定できる可能性はある。</li><li>・におい物質の特定は難しい点もあるかもしれないが、保存期間の違いによる変化を官能検査で一定の状況をつかめたら大きな成果となるのではないか。</li><li>・試験開始から3年が経過しているので、今後の試験の早急な対応が望まれる</li></ul>	
当初目標とした研究成果が得られる可能性はあるか	<ul style="list-style-type: none"><li>・具体的な成果が今のところ得られていないと感じられ、当初目的を達成するには研究のより一層の加速が必要である。</li><li>・ブレスマスではオフフレーバーの分析が困難なことが明らかになってきており、方法の改善が必要である。</li><li>・一定の方向性は見えてきているような気がするので、さらに研究を進め、においと美味しさの関係を解明してほしい。</li><li>・ブレスマスによる解析は評価できる。</li></ul>	
総合評価	意見・助言	対応策
	<ul style="list-style-type: none"><li>・予算規模に対する成果が今のところ乏しい。関連課題と連携しながら研究戦略の見直しが必要。</li><li>・時間的には厳しいと思うが、フレーバー物質の発生に影響を与える要因を特定する必要がある。</li><li>・ブレスマスの高感度定性分析に加え、臭い成分の定量分析にも取り組む必要がある。オ</li></ul>	今後は、飼料及び飼育環境等が「におい」成分にどのように影響するのか官能評価と併せて調査することで、「におい」成分の生成要因と成分特定を目指す。さらに、ブレスマスによる分析結果と官能評価結果を統計的手法を用いてマッピングする。

	フフレーバーより、香気成分に関する研究に 重点化した方が良いのではないか。	
--	--	--