

食肉と鶏卵の官能評価候補用語集

国産食肉や鶏卵について、国内市場においては輸入畜産物に、海外市場においては輸出先の畜産物に対する品質面での優位性の評価・確保を行うために、「消費者が食べてわかるおいしさ」を付加価値要素として活用することはきわめて有効です。「おいしさ」の構成要素である味、匂い、および食感を客観的に評価するためには人間の五感を用いた官能評価が必要ですが、官能評価においては、高付加価値化したい畜産物の特徴を表現している評価用語を適切に絞り込んで実施することが不可欠です。そこで、食肉と鶏卵について、官能評価用語の選択と絞り込みに活用できる候補用語集を作成しました。

☆ 技術の概要

1. 食肉の官能評価用語については、文献から収集した第一次候補用語を一般消費者と調理従事者に「食肉のおいしさやまずさに関係があるか」を判定させるアンケートを行った結果から最終的な候補用語を選択したものです。鶏卵および鶏卵調理品の評価用語については、調理従事者に対するアンケートから収集した第一次候補用語を鶏卵の官能評価に経験のある分析型官能評価パネリストに意味の類似性を判定させ、類似の意味を有する用語を統合して選択したものです。
2. 最終的に確立した官能評価候補用語は、食肉については味 39 語、匂い 44 語、食感 64 語、鶏卵については味 8 語、匂い 13 語、食感 24 語（表）からなります。
3. これらの用語は食肉及び鶏卵の「特徴あるおいしさ」を評価する候補用語として活用可能であり、畜産物の「おいしさ」による高付加価値化につなげることができます。

表 「鶏卵官能評価候補用語集（農研機構式）」

区分	用語
味	渋味、塩味、甘味、うま味、後味、クリーミーさ、まろやかさ、こく（味の濃さ）
匂い	クリーム香り、甘い、だしの、こげた、香ばしい、油くさい、鶏糞臭、アンモニア臭、硫黄臭、かびくさい、腐敗臭、青臭い、魚臭
食感	すかすか、ごてごて、ガムのような、ごわごわ、歯ごたえ、弾力のある、かたい、もったり、もそもそ、崩れやすい、ぼろぼろ、きめが粗い、つるん、ぶるぶる、べちゃべちゃ、ねっとり、じゅわっ、ほくほく、ふわっと、クリーム状、なめらか、しっとり、やわらかい、さらっと

☆ 活用面での留意点

官能評価用語の選択にあたっては、本候補用語集を活用し、実際に対象サンプルを評価しながら選択することが必要です。なお、食肉の候補用語集についてはウェブサイト

(http://www.naro.affrc.go.jp/project/results/4th_laboratory/nilgs/2018/18_019.html) をご覧ください。詳細については、農研機構問い合わせフォーム

(<https://www.naro.affrc.go.jp/inquiry/index.html>) にお問い合わせください。

（農研機構 畜産研究部門 畜産物研究領域 佐々木啓介）