

食肉を食べるときに感じる「複雑さ」を数値化する方法

「消費者の多様なニーズに応じた肉質の改良が求められる（家畜改良増殖目標（令和 2 年 3 月））」など、これまでにない新たな食肉のおいしさ評価技術が求められています。食肉は食べるときに様々な「味」、「匂い」、「食感」が感じられる複雑なおいしさを有する食品であるため、単一の指標でおいしさ进行评估することは困難です。そこで、農研機構畜産研究部門では、食肉を食べるときに「味」、「匂い」、「食感」の複合によって感じる「複雑さ」を数値化する方法を新たに開発しました。

☆ 技術の概要

1. Temporal Dominance of Sensations (TDS) 法という経時的な官能評価手法より得られるデータから算出できる、「評価中に注意を引き付けた感覚の数」および「評価中に注意を引き付けた感覚が切り替わった回数」を複雑さの数値化指標として考案しました。
2. 鶏肉エキスにチキンオイルを添加して複雑さを付与したエキスと無添加のエキスを TDS 法により評価し、1. の指標を計算した結果、いずれの指標もチキンオイル添加エキスで複雑さが高い値を示し（図）、複雑さの数値化指標として妥当であることが明らかになりました。

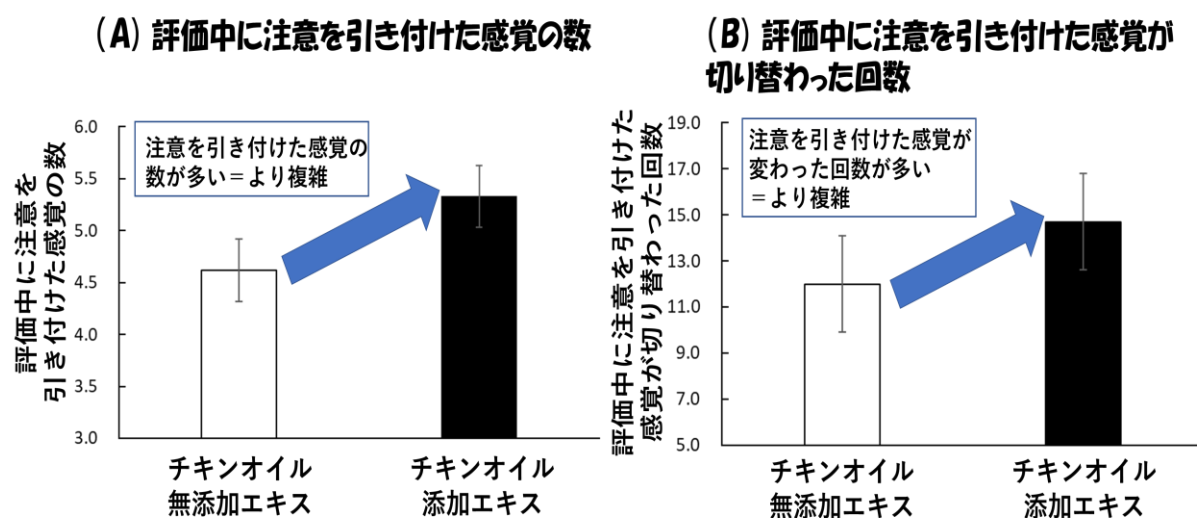


図 鶏肉エキスへのチキンオイルの添加による複雑さの数値化指標の変化

☆ 活用面での留意点

1. これらの食肉を食べるときに感じる「複雑さ」の指標と、実際に消費者が主観的に感じている「複雑さ」の一致の程度については別途検証の必要があります。
2. 詳細につきましては、農研機構ホームページのお問い合わせフォーム (<https://www.naro.affrc.go.jp/inquiry/index.html>) よりお問い合わせください。

（農研機構 畜産研究部門 食肉用家畜研究領域 渡邊源哉）