

株式会社 バイオテクノ産業 様

厚生労働省 登録検査機関

MERIEUX NUTRISCIENCES JAPAN 株式会社

島根県出雲市斐川町上直江 1932 番地

TEL:0853-73-7820 FAX:0853-72-2830



## 鶏肉食味要素分析 対比評価報告書

### 1. 検査サンプル

検体	比内地鶏もも肉	試験区	(検体 No: 2511-11199)
(比較対照) 市販の国産銘柄鶏のもも肉分析データ平均(弊社蓄積データに基づく)			

### 2. 比較内容:

検体のうま味成分、脂・香り成分、食感・ジューシーさ要素データと蓄積データとの対比

### 3. 主要項目比較コメント

#### 【もも肉】

検体の甘味アミノ酸量及びコク・まろやかさに関連するペプチド構成アミノ酸総量は国産銘柄鶏平均より非常に少ない。遊離アミノ酸総量については国産銘柄鶏平均より少なく、うま味アミノ酸量に関してはやや少ない。

食感について、噛み切り時の硬さは国産銘柄鶏平均より非常に大きいため、硬い肉質であると思われる。

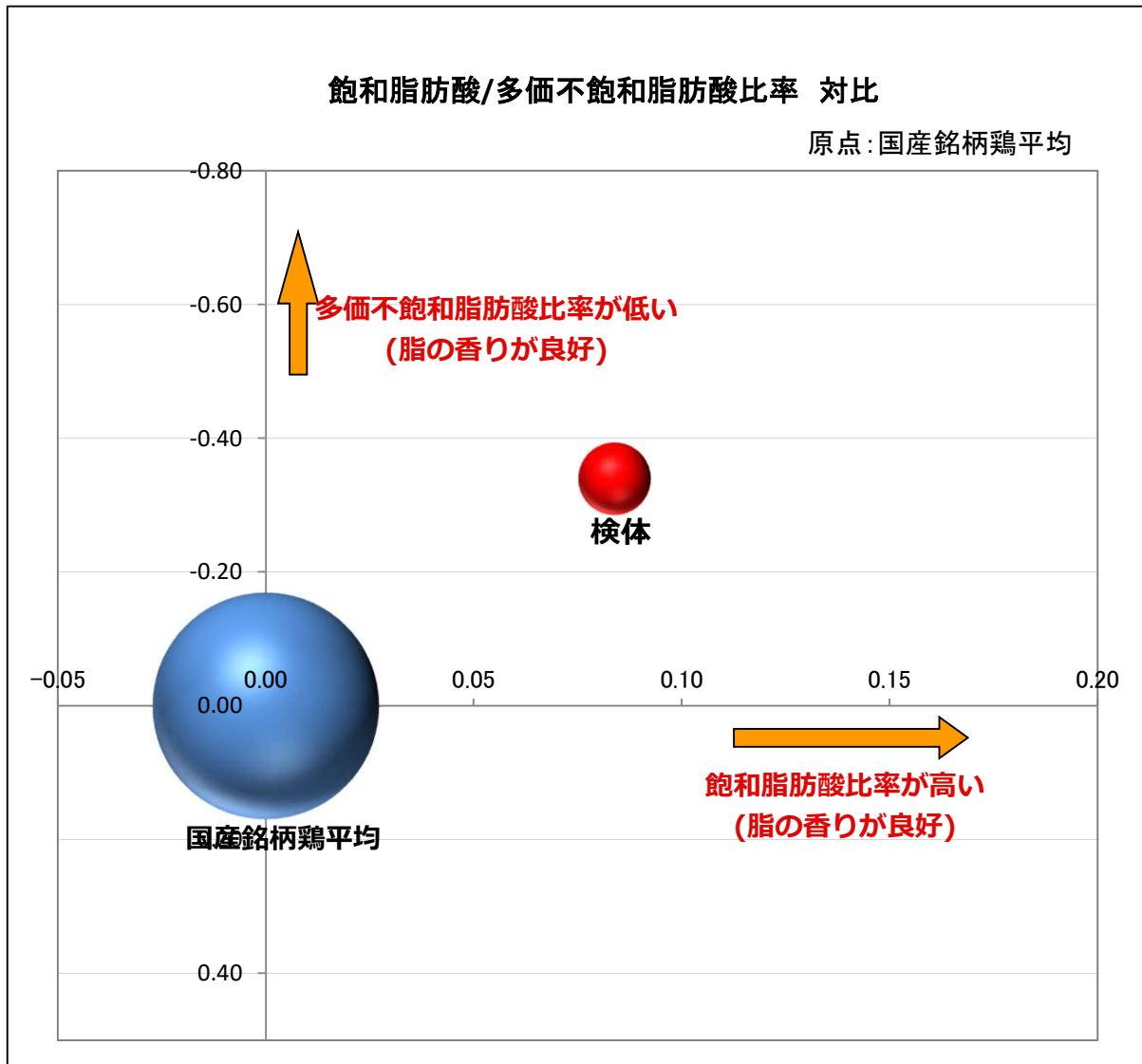
脂肪酸組成について、食味の総合評価でマイナス要素となる多価不飽和脂肪酸比率は国産銘柄鶏平均より非常に低いため、脂の香りは良好であると思われる。

国産銘柄鶏もも肉の測定データ平均を100とした場合の相対比較

食味要素	検査項目	検体	解説	評価コメント
うまみ成分	甘味アミノ酸(アラニン+グリシン)	60	大きい程、肉の甘味にプラス	検体の甘味アミノ酸量及びオク・まろやかさに関連するペプチド構成アミノ酸総量は国産銘柄鶏平均より非常に少ない。遊離アミノ酸総量については国産銘柄鶏平均より少なく、うま味アミノ酸量に関してはやや少ない。
	うま味アミノ酸(グルタミン酸+アスパラギン酸)	82	大きい程、肉のうま味にプラス	
	遊離アミノ酸総量	76	風味・うま味にプラス	
	ペプチド構成アミノ酸総量(コク・まろやかさ)	55	コク・まろやかさにプラス	
食感	噛み切り硬さ	150	小さい程、やわらかい	検体の噛み切り時の硬さは国産銘柄鶏平均より非常に大きいため、硬い肉質であると思われる。
	しなやかさ・柔軟性	91	大きい程、しなやか	
	歯ごたえ・噛みごたえ	126	大きい程、噛み切りにエネルギーを要する	
	もろさ	127	大きい程、もろい	
ジューシーさ	加圧保水性	99	生の状態での肉汁の保持力	検体の加圧保水性は国産銘柄鶏平均と同程度であるが、加熱損失はやや高く、圧搾肉汁率はやや低い。
	加熱損失	115	加熱調理時の肉汁損失率	
	圧搾肉汁率	89	加熱後の多汁性	
脂質構成	脂肪融点	105	脂の硬さ、口溶け、舌触りに影響	検体の脂肪融点は国産銘柄鶏平均と同程度である。赤身中の脂質量は国産銘柄鶏平均と同程度である。脂肪酸組成について、脂の香り・甘みにプラス要素となるオレイン酸の比率は国産銘柄鶏平均国産銘柄鶏平均と同程度である。また、食味の総合評価でマイナス要素となる多価不飽和脂肪酸比率は国産銘柄鶏平均より非常に低いため、脂の香りは良好であると思われる。
	総脂質(赤身部)	98	脂肪交雑と正の相関	
	飽和脂肪酸	108		
	不飽和脂肪酸	99		
	多価不飽和脂肪酸	66	多い程、食味の総合評価にマイナス	
	オレイン酸	123	脂の香り、甘みにプラス	
	リノール酸	83	多い程、食味の総合評価にマイナス	

※本報告書は、ご依頼者より提出された検体の分析データを弊社の蓄積データと比較したものであり、本結果が検体のロット全体を代表するものではありません。

以上



※1 本分析結果は、提出された検体に関するものであり、検体の母集団全体を示すものではありません。

※2 分析結果の評価は、肉質分析の試験研究において一般的な傾向として示されている理化学検査と官能評価との相関性に関する知見を元に実施しており、この評価基準がすべての検体に対して絶対的に適用されるものではありません。