

55. 鶏肉の呈味成分の経時的変化と品種間差

福島県養鶏試験場 育種部・平成11年度養鶏試験場試験成績概要

1 部門名 畜産－鶏－育種・選抜

分類コード07-04-03000000

2 担当者 生沼 英之

3 要 旨

現在、高品質肉用鶏として会津地鶏、ふくしま赤しゃもが実用コマーシャル鶏として普及している。それらのムネ肉に含まれる呈味成分で肉質評価を確立し、実用コマーシャル鶏の市場での一層の差別化を図ることを目的とした。

(1)水分含量:会津および赤しゃもの水分含量は減少し、飼養日数との間に有意な相関が見られた。鶏種間、雌雄間に差は見られなかった。

(2)破断応力:会津および赤しゃもの破断応力は増加し、飼養日数との間に有意な相関が見られた。鶏種間、雌雄間に差は見られなかった。

(3)遊離グルタミン酸:会津および赤しゃもの遊離グルタミン酸含量は減少し、飼養日数との間に有意な相関が見られた。鶏種間、雌雄間に差は見られなかった。

(4)イノシン酸:会津および赤しゃものイノシン酸含量は増加し、飼養日数との間に有意な相関が見られた。また、両鶏種とも雌のイノシン酸含量が高く、雌雄間に有意な差が見られた。

(5)官能検査:官能検査において会津の雄は120日、雌は120～150日が、さらに、赤しゃもの雄は90～120日、雌は120日において、おいしさの総合得点が高かった。

以上の呈味成分を主成分分析し、得た主成分得点と官能検査の結果から推定すると、おいしさの観点から会津地鶏の雄で120日、雌で130日、ふくしま赤しゃもの雌雄で共に110日の飼養日数がよいと考えられる。