

豚肉の食味と呈味成分及び物理的特性の関係

福島県畜産試験場肉畜部
平成17年度畜産試験場成績概要

- 1 部門名 畜産－豚－品質・食味
分類コード 07－03－27000000
- 2 担当者 網中潤・大西英高・宮本拓平・国分洋一
- 3 要 旨

養豚基盤を活性化させるためには、豚肉を効率よく生産し、なおかつ消費者が好む安全でおいしい豚肉を供給する必要がある。

また、消費者のニーズとしては、食味性、安全性とともに鮮度も重要な要素となるため、豚肉の食味と呈味成分及び物理的特性の関係から、食味性に対して大きく影響を及ぼす要因を検索するとともに、抗酸化物質であるビタミンEを強化した飼料を用いて豚肉の鮮度保持効果について検討した。

(1) 品種、出荷体重、不断給餌及び制限給餌、肥育後期飼料の給与期間等の飼養条件の違いによる食味性への影響について調査した。その結果、品種及び出荷体重の違いが、食味性に及ぼす影響が大きく、LWD去勢>L去>L雄の順で食味性に差が見られ、出荷体重では通常出荷の重量である110kg出荷区よりも80kg、140kg出荷区の方が高い評価であった。また、飼料の制限給餌及び肥育後期飼料の給与期間を短くすることにより豚肉中のアミノ酸含量が増加した。

(2) 飼料中にビタミンEを400IU・600IU/kg添加することにより、豚肉中の脂質の酸化度を示すTBAX値の上昇を抑制した。

以上のことから、おいしい豚肉を生産するには、肉豚の品種を一般的な生産方式である

三元交雑豚とし、出荷体重については、枝肉等級の格落ち要因となることから、さらなる検討が必要である。また、飼料中にビタミンEを400IU/kg添加することが、豚肉の鮮度保持に有効である。

4 その他の資料など

なし