

ポスター発表

## [P-29-48\_57] Poster session

Fri. Mar 29, 2019 9:00 AM - 3:30 PM ポスター会場・展示 (大教室)

## [P29-48]Check-All-That-Apply(CATA)法によるブロイラーと地鶏の肉の官能特性評価の試み

○安部 亜津子<sup>1</sup>, 佐々木 啓介<sup>2</sup>, 渡邊 源哉<sup>2</sup>, 桑原 賢治<sup>3</sup>, 安田 康明<sup>1</sup> (1.島根畜技セ, 2.農研機構畜産部門, 3.島根県畜産課)

【目的】地域特産地鶏の開発では、消費者の嗜好性に加え、ブロイラーとの差別化のため特徴の違いの明確化が求められるが、生産者団体等が分析型パネルによる官能評価を実施するのは難しい。そこで、「Rapid」な手法としてCATA法に注目し、嗜好型パネルを用いた分析的な特性評価を試みた。【方法】ブロイラー(B)および地鶏2系統(J1, J2)のムネ肉とモモ肉の1%食塩添加ミンチ10gを直径3.5cmのディスク状に成型し、230°Cに設定したホットプレートで調理(表裏各3分)して官能評価に供した。一般パネル(関係機関職員59名)を用い、各サンプルの嗜好性を6段階で評価させた。併せて、味(5語)、香り(4語)および食感(8語)から各サンプルを表現する用語として当てはまるもの全てを選択させた。嗜好性の評点は混合モデル分散分析で、サンプル間および用語間の関係はサンプルごとの各用語の選択人数のクロス集計値を用いたコレスポネンス分析によって、それぞれ解析した。【結果】嗜好性は、品種ではB( $P<0.01$ ), 部位ではモモ( $P<0.01$ )が高く、品種と部位との交互作用はみられなかった。サンプル間の特性の類似度から、Bのムネとモモ、J1とJ2のムネ、J1とJ2のモモの3群に区分できた。用語では、食感、硬さとばさつき、味と香りを表現する用語がそれぞれ群を形成し、サンプルの特徴を表す用語を選抜できる可能性が示唆された。