
口頭発表 | 5. 畜産物利用

畜産物利用

座長:佐々木 啓介(農研機構畜産部門)、船津 保浩(酪農大食と健康)、川井 泰(日大生資科)、重盛 駿(信州大農)
2019年9月18日(水) 13:30 ~ 16:20 第II会場 (7 番講義室)

II-18-01~II-18-04 : 佐々木 啓介

II-18-05~II-18-08 : 船津 保浩

II-18-09~II-18-12 : 川井 泰

II-18-13~II-18-16 : 重盛 駿

13:50 ~ 14:00

[II-18-03]塩漬剤としての4種類のミネラルの添加量の違いが日本短角種牛肉の保水性及びテクスチャー特性に及ぼす影響

*金谷 圭太¹、川村 周³、福田 智歩¹、大内田 泰之⁴、横田 朋佳²、村元 隆行² (1. 岩手大院総合科学、2. 岩手大農、3. 総合農舎山形村、4. 久慈市役所)

【目的】塩漬剤としての4種類のミネラルの添加量の違いが日本短角種去勢牛の大腿二頭筋の保水性およびテクスチャー特性に及ぼす影響について検討を行った。【方法】筋肉サンプルに筋肉重量あたり2%、4%、または6%のNaCl、MgCl₂、MgSO₄、またはCaSO₄を添加して3日間の塩漬を行い、ドリップロス、最大荷重、凝集性、付着性、およびガム性荷重を測定した。【結果】ドリップロスはNaCl、MgSO₄、およびCaSO₄の添加量に伴い有意に高くなった、また添加割合が同じ6%の場合のドリップロスはCaSO₄が他のミネラルに比較して、MgSO₄がNaClおよびMgCl₂に比較して、およびNaClがMgCl₂に比較して、それぞれ有意に高かった。最大荷重、凝集性、付着性、およびガム性荷重は各ミネラルの添加割合による有意な影響を受けず、また添加割合が同じ6%の場合、ガム性荷重はMgSO₄がNaClに比較して有意に低かった。これらの結果から、MgCl₂はNaClに比較して牛肉の保水性を高めることができるが、MgSO₄およびCaSO₄はNaClに比較して牛肉の保水性を低くしてしまうこと、またMgSO₄はNaClに比較して軟らかさの点で好ましくないと評価される原因となる可能性が、それぞれ示された。