
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

14:10 ~ 14:20

[II-18-05]一般消費者の豚肉に対する特性認知に年齢層と性別が及ぼす影響

*佐々木 啓介¹、渡邊 源哉¹、本山 三知代¹、中島 郁世¹、織田 一恵²、松本 光史¹、芦原 茜¹、石田 藍子¹、井上 寛
暁¹、翠川 美穂³、本間 文佳⁴、渡邊 美のり⁴、尾花 尚明⁴、小平 貴都子⁴、成田 卓美¹、萩 達朗¹、大江 美香¹、尾
嶋 孝一¹、小林 美穂¹、室谷 進¹、野村 将¹、林 徹³、松本 和典⁴ (1. 農研機構畜産部門、2. 愛媛畜研セ、3. 聖徳大
人間栄養、4. 家畜改良セ)

【緒言】官能評価では、客観的な記述的評価と主観的な嗜好性評価は厳格に区別され、訓練されていないパネルによる嗜好型評価では、客観的特性は通常評価させない。しかし、訓練を受けていない一般消費者であっても食品を喫食するときは当然味や匂い、食感を認知し、これが嗜好に影響を及ぼしている。今回は一般消費者が認知する豚肉の主観的な特性の個人差を検討するため、豚肉の特性認知に年齢層や性別が及ぼす影響を検証した。【方法】117名の一般消費者パネルに9種類の豚肉を喫食させ、19語の官能特性評価用語リストによるCheck-All-That-Apply法により評価させた。回答データは各用語が選択される確率を従属変数とし、サンプル、被験者の年齢層、性別、およびサンプル×年齢層、サンプル×性別の相互作用を説明変数とし、ロジットをリンク関数とした一般化線型混合モデル分析に供した。【結果】被験者の性別は「甘味」「やわらかい」の選択に、年齢層は「バター臭」「豚肉らしい香り」「ジューシー」「ざらつく」の選択に有意に($P<0.05$)影響を及ぼした。「かたい」の選択確率にはサンプルと性別の有意な($P<0.05$)交互作用がみとめられ、「どのような豚肉を『かたい』と感じるか」は性による違いがあることが示唆された。【謝辞】本研究は革新的技術開発・緊急展開事業(うち先導プロジェクト)(農研機構・生研センター)により行われた。