
口頭発表 | 5. 畜産物利用

畜産物利用

座長:水野谷 航(麻布大獣)、北澤 春樹(東北大院農)

2019年9月19日(木) 09:30 ~ 10:50 第II会場 (7 番講義室)

II-19-01~II-19-04 : 水野谷 航

II-19-05~II-19-08 : 北澤 春樹

09:50 ~ 10:00

【II-19-03】マイクロ波熟成促進装置でウェットエイジングを行った牛リブ ロースの品質特性

*山代 佳孝¹、香川 英二²、國井 勝之²、曾我 博文²、三上 奈々¹、韓 圭鎬¹、福島 道広¹、島田 謙一郎¹ (1. 帯畜大、2. 四国計測工業)

【目的】一般に、牛肉は低温下で14~21日間の熟成を要するが、この期間を従来よりも促進させて短縮することができれば、流通を含めた様々なメリットが生じる。そこで本研究では、マイクロ波 (MW) 処理が牛肉の品質へ影響を及ぼさず、肉内部温度を上昇させて熟成を促進させることができるかを検証した。【方法】対照群、処理群ともにと畜後4日目のホルスタイン去勢牛のリブロース(各 n=3)を試料とした。対照群はさらに17日間4℃でウェットエイジングを行った。一方、処理群は内部温度が10℃、外部温度が0℃で6日間 MW処理を行った。分析項目は一般成分、表面の細菌数、物性値(剪断値・クッキングロス・加圧ドリップロス)、色調値、pH、ミオグロビン含量、総コラーゲン量とした。【結果】対照群と MW処理群において、肉表面の細菌数に差が認められず、さらに、一般成分を含めて肉質項目も群間に差が認められなかった。以上の結果は、6日間 MW処理は肉表面の細菌数を増殖させず、肉質にも影響を与えずに、熟成21日目と同じレベルの硬さになったと示唆された。