

## 5. Animal products technology

データ閲覧・コメント入力可能期間：2021年3月28日0時～4月3日24時（予定）

### [P5-15]Check-All-That-Apply(CATA)法による地鶏もも肉の「地鶏らしさ」を表現する用語の検討

○Atsuko Abe<sup>1</sup>, Genya Watanabe<sup>2</sup>, Keisuke Sasaki<sup>2</sup>, Ryouichi Nakamura<sup>1</sup>, Aika Mori<sup>1</sup> (1.Pref. Shimane, 2.NARO)

【目的】地鶏とブロイラーの特徴の違いを明らかにするため、両者のもも肉を実際の喫食条件に近い調理方法で官能評価に供し、嗜好型パネルが感じる「地鶏らしさ」とそれに関連する用語を調査した。【方法】ブロイラー(B)および地鶏2系統(J1、J2)のもも肉（上腿）から幅1.5cmのサンプルを切り出し、5%食塩水に浸漬後、230°Cに設定したオーブンで12分間調理して官能評価に供した。一般パネル33名に、各鶏種の「地鶏らしさ」を8段階で評価させるとともに、24語からなる官能特性用語リストから、各サンプルの喫食時に知覚された用語を全て選択させた。併せて、「地鶏」「ブロイラー」「おいしい地鶏」および「おいしいブロイラー」のそれぞれのイメージとして当てはまる用語を前述のリストから全て選択させた。「地鶏らしさ」の評点は分散分析で、鶏種および用語の関係は各鶏種において各用語を選択した人数のクロス集計値を用いたコレスポンデンス分析によって、それぞれ解析した。【結果】J1とJ2の「地鶏らしさ」の評点は、Bと比べて有意に高かった。コレスポンデンス分析において、J1およびJ2とBは明確に区分された。また、J1およびJ2は、「地鶏のイメージ」「おいしい地鶏」と近い位置関係にあり、これらの近傍にプロットされた用語が「地鶏らしさ」を特徴づけている可能性が示唆された。