

## 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）

### [P5-18]レトルト加熱牛肉香の畜種差を決める因子

Koyo Enomoto<sup>1</sup>, Yutaro Kobayashi<sup>1</sup>, OMasanori Matsuishi<sup>1</sup> (1.Nippon Veterinary and Life Science University, Faculty of Applied Life Science)

#### 【目的】

演者らは先に、牛肉缶詰のおいしさに寄与するレトルト加熱牛肉香の強度が畜種により異なり、その原因の一つは全糖含量の差にあることを報告した<sup>1)</sup>。本研究では、糖類の中のどの糖が貢献するのかを調べた。

#### 【材料・方法】

各種糖類は、畜肉から得た試料を塩酸加水分解したのち、3-methyl-1-phenyl-5-pyrazolone誘導体化し、逆相カラムを用いた HPLC で分析した。グルコース（GL）は酵素法で測定した。香気成分は連続水蒸気蒸留で取得して GC-MS で分析した。

#### 【結果】

HPLC で測定した結果、主要な糖は牛肉では GL、豚肉と鶏肉ではマンノースだった。酵素法で GL を測定した結果、肉試料 100 g 当たり牛肉では 0.42 g、豚肉では 0.10 g、鶏肉では 0.014 g 含まれていた。そこで、豚肉に 0.32 g / 100 g 肉の GL を添加し、添加していない豚肉とで、いずれが無塩せきコンビーフの香りに近いかを比較した結果、GL 添加の方が有意に ( $P < 0.01$ ) 近いと判定された。また、香気成分分析では、GL 添加により 3-ethyl-2,5-dimethyl-pyrazine が有意に ( $P < 0.01$ ) 増加したことが確認された。以上の結果より、レトルト加熱牛肉香の強さが畜種によって異なる原因の一つはグルコース含量の差によるものであると推定された。

1) 食肉の科学、59、104-105 (2018)