

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）

[P5-23]長野県で捕獲されたシカのロースの部位による理化学的特性の差異

○Kyoko Nishida¹, Naoto Ikawa¹, Mahiro Koroki¹, Masato Minami¹, Shiro Takeda¹, Wataru Mizunoya¹ (1.Azabu Univ.)

【背景】近年シカによる農林業への被害が大きな問題となっている。捕獲されたシカの食肉への利用が推進されているが、肉質に関して不明な点が多い。そこで本研究では国内で捕獲された野生シカのロースの頭側、中央、尾側の3箇所、どの程度理化学的特性に差があるのか明らかにすることを目指し、以下の検討を行った。

【方法】長野県内で捕獲された野生ニホンジカの、食用のロース部位（主として胸最長筋）を冷凍保存し、4℃の冷蔵庫内で22時間解凍させた。解凍したロースを頭側、中央、尾側から各5cmで切り分け、色調とpHを測定後、肉片の加熱損失を測定し、加熱後の肉についても色調とpHを測定した。加熱後の肉の剪断力価を Warner-Bratzler剪断力価計で測定した。また、未加熱の肉片を一部使い遠心保水性、水分含量、再凍結後解凍時のドリップロス測定した。

【結果および考察】シカのロース肉の頭側、中央、尾側の理化学的特性の多くは部位間で有意な差は見られなかった。従って、食用として流通しているロースであれば、調理や加工においてロース内の部位の区別の必要はないと考えられた。ただし、加熱損失と色調の明るさを示すL*値（未加熱）で頭側が他の部位より高値を示す傾向がみられた。肉の保水性はpHに強く影響を受ける事が知られているが、pHは3部位間で全く差がなかったため、この違いはpH以外の要因によるものと推測された。