

## 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）

### [P5-25]エゾシカ肉とツキノワグマ肉の利用に関する研究

○Chika Tsubaki<sup>1</sup>, Yusuke Komiya<sup>1</sup>, Jun Nagasao<sup>1</sup>, Keizo Arihara<sup>1</sup> (1.Kitasato Univ.)

【目的】ジビエを有効に利用するためには、食肉としての価値を高めることが重要である。本研究では、エゾシカ肉およびツキノワグマ肉を利用するにあたって重視すべき嗜好性および機能性を検討した。

【方法】エゾシカ肉は北海道の函館周辺および根室周辺、ツキノワグマ肉は青森県西目屋村で捕獲された個体のものをそれぞれ利用した。味分析は、味覚センサを用いて実施した。エゾシカ肉を用いてソーセージの調製を行った。このとき、豚肉を配合(0、25、50、75、100%)し、その影響を検討した。L-カルニチン含量は、HPLC/MS分析により定量した。匂いモニターによる匂い強度、レオメーターによる物性測定、離水量による保水性の測定についても検討した。

【結果】味分析の結果、ツキノワグマ肉は他の食肉(牛、豚、鶏)と顕著な差がなかったのに対し、エゾシカ肉は先味であるうま味の数値が低く、後味であるうま味コクの数値が高かった。ソーセージを調製し、官能試験を行った結果、総合の項目において、エゾシカ肉が25%配合(豚肉75%)されたソーセージを選択した人数が他の配合割合のソーセージより有意に多かった。エゾシカ肉25%配合ソーセージは香り、味、外観の項目においても他のソーセージと比較して好まれる傾向にあった。L-カルニチン含量は、ツキノワグマ肉は豚肉より高かったが牛肉には及ばず、エゾシカ肉は牛肉に匹敵する高い値を示した。