

5. 畜産物利用

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

榎本 光洋¹、小林 優多郎¹、○松石 昌典¹ (1.日本獣医生命科学大学応用生命科学部)

【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¹⁾。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と推定された。

1) 食肉の科学、**59**、104-105 (2018)