



報告日:2018年3月30日

報告書番号: B050367

株式会社オルタナフィード様

ビューローベリタスジャパン株式会社

横浜分析センター

神奈川県横浜市都筑区茅ヶ崎東四丁目5-17

TEL 045-949-4664 FAX045-949-4621



### 豚肉食味要素分析 対比評価報告書

#### 1. 検査サンプル

検体:あずみ野エコファーム 豚ロース 雌 (検体No: J180306cE704)

(比較対照) 市販の輸入豚/国産一般豚分析データ平均(弊社蓄積データに基づく)

#### 2. 比較内容:

検体のうま味成分、脂・香り成分、食感・ジューシーさ等の食味要素データと蓄積データとの対比

#### 3. 主要項目比較コメント

【総評】うま味を呈する遊離アミノ酸量は国産一般豚平均より非常に多い。また、コク・まろやかさに関連するペプチド構成アミノ酸総量は、国産一般豚、及び輸入豚平均よりも多いため、コク・まろやかさは良好であると思われる。食感に関して、噛み切り時に要する力、及びもろさは国産一般豚平均と同程度である。歯ごたえ・噛みごたえは輸入豚平均よりも非常に小さく、国産一般豚平均よりやや大きい。ジューシーさについて、加圧保水性、及び圧搾肉汁率は国産一般豚、及び輸入豚平均と同程度である。脂質構成として、脂肪融点は国産一般豚、及び輸入豚平均よりも低い。また赤身中の脂質量は国産一般豚、及び輸入豚平均よりも非常に多く脂肪交雑が多いと思われる。全体的に国産一般豚平均に近い脂肪酸組成を示しているが、食味の総合評価でマイナス要素となるリノール酸比率が国産一般豚平均よりやや低い。

うま味成分	甘味を呈する遊離アミノ酸量、及び遊離アミノ酸総量は国産一般豚、及び輸入豚平均よりも少ないが、うま味を呈する遊離アミノ酸量は国産一般豚平均より非常に多い。コク・まろやかさに関連するペプチド構成アミノ酸総量は、国産一般豚、及び輸入豚平均よりも多いため、コク・まろやかさは良好であると思われる。
食感 (テクスチャー)	噛み切り時に要する力、及びもろさは国産一般豚平均と同程度である。しなやかさ・柔軟性は国産一般豚、及び輸入豚平均よりもやや小さい。歯ごたえ・噛みごたえは輸入豚平均よりも非常に小さく、国産一般豚平均よりやや大きい。
ジューシーさ	加圧保水性、及び圧搾肉汁率は国産一般豚、及び輸入豚平均と同程度である。加熱損失は国産一般豚、及び輸入豚平均よりやや高い。
脂質構成	脂肪融点は国産一般豚、及び輸入豚平均よりも低い。また赤身中の脂質量は国産一般豚、及び輸入豚平均よりも非常に多く脂肪交雑が多いと思われる。脂肪酸組成に関して、脂の香りにプラス要素となる飽和脂肪酸の比率は、国産一般豚、及び輸入豚平均と同程度である。食味の総合評価にマイナス要素となるリノール酸等の多価不飽和脂肪酸比率については、国産一般豚平均と同程度であり、輸入豚平均より非常に低い。



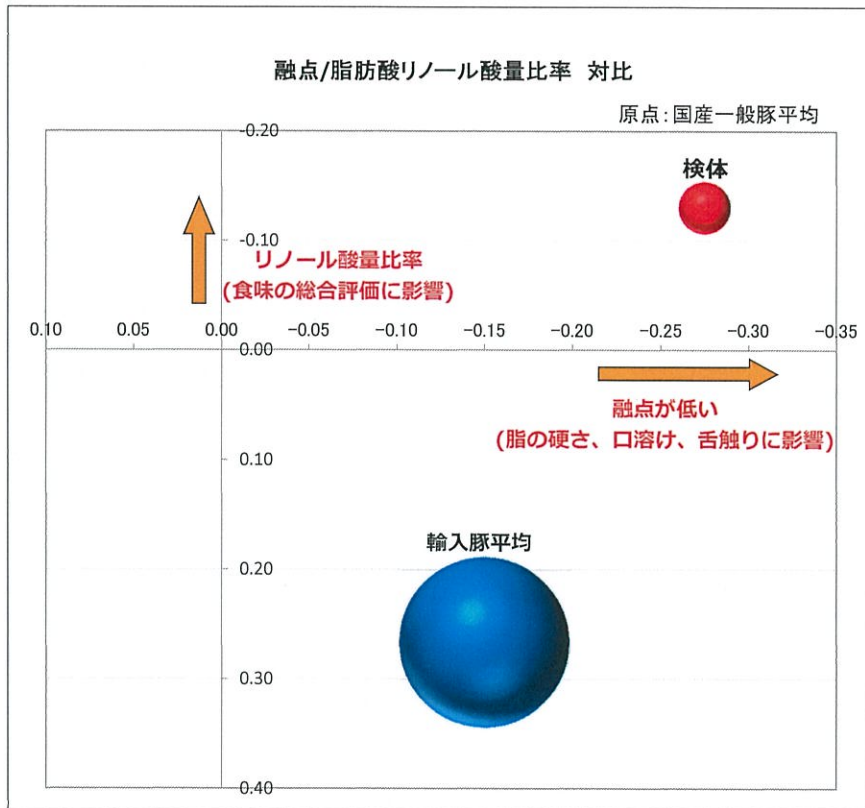
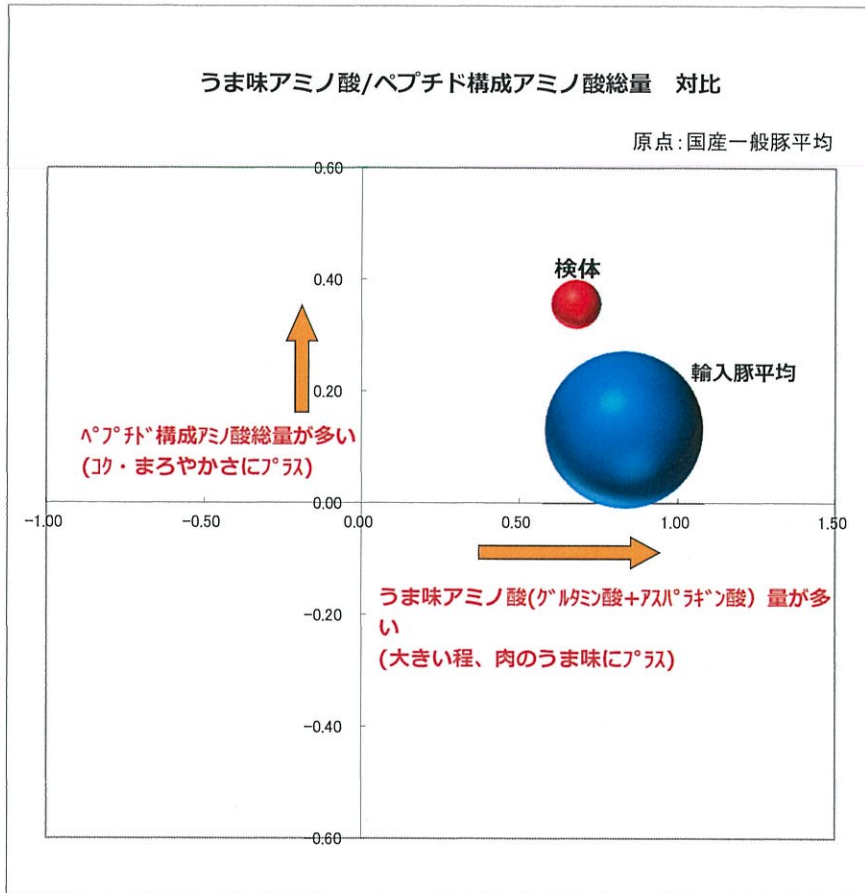
BUREAU  
VERITAS

(国産一般豚平均を100とした場合の相対比較。 分析は可食部100g中の各種成分データ)

食味要素	検査項目	検体	輸入豚平均	解説
うまみ	甘味アミノ酸(アラニン+グリシン)	80	134	大きい程、肉の甘味にプラス
成分	うま味アミノ酸(グルタミン酸+アスパラギン酸)	168	183	大きい程、肉のうま味にプラス
	遊離アミノ酸総量	80	158	風味・うま味にプラス
	ペプチド構成アミノ酸総量(コク・まろやかさ)	136	113	コク・まろやかさにプラス
食感	噛み切り硬さ	104	123	小さい程、やわらかい
	しなやかさ・柔軟性	82	97	大きい程、しなやか
	歯ごたえ・噛みごたえ	111	142	大きい程、噛み切りにエネルギーを要する
	もろさ	99	98	大きい程、もろい
ジューシーさ	加圧保水性(肉汁保持力)	99	103	生の状態での肉汁の保持力
	加熱損失	113	98	加熱調理時の肉汁損失率
	圧搾肉汁率	110	102	加熱後の多汁性
脂・香り成分	脂肪融点	73	85	脂の硬さ、口溶け、舌触りに影響
	総脂質(赤身中)	180	69	脂肪交雑と正の相関
	飽和脂肪酸	102	94	脂の香りにプラス
	不飽和脂肪酸	101	103	
	多価不飽和脂肪酸	91	130	多い程、食味の総合評価にマイナス
	パルミチン酸	103	95	脂の香り、甘みにプラス
	ステアリン酸	96	91	脂の香り、甘みにプラス
	オレイン酸	106	96	脂の香り、甘みにプラス
リノール酸	87	127	多い程、食味の総合評価にマイナス	

※本報告書は、ご依頼者より提出された検体の分析データを弊社の蓄積データと比較したものであり、本結果が検体のロット全体を代表するものではありません。

以上



※1 本分析結果は、提出された検体に関するものであり、検体の母集団全体を示すものではありません。  
 ※2 分析結果の評価は、肉質分析の試験研究において一般的な傾向として示されている理化学検査と官能評価との相関性に関する知見を元を実施しており、この評価基準がすべての検体に対して絶対的に適用されるものではありません。