

## 出る杭研究

## 食肉の脂身に味はあるのか？動物種により脂身の味は違うのか？

○比留間歩実<sup>1</sup>、澤野祥子<sup>1</sup>、水野谷航<sup>2</sup>（1.食品生命科学科、2.動物応用科学科）

## 研究の背景と目的

脂質は食肉の香気成分やコクの増加から嗜好性の向上に寄与されるとされるが、以前は脂質自体には特定の味刺激がないとされてきた。我々のグループにおいても豚の背脂を水抽出し味覚センサーで評価したところ、産地によって水溶性成分に起因する味の差異が存在することが示唆された。したがって、牛肉・鶏肉などの他の畜産物由来の食肉脂身においても、味の違いが生じる可能性が考えられる。

そこで本研究では、複数の畜産物脂身を対象とし、脂身の呈味特性の違いを明らかにすることを目的とした。

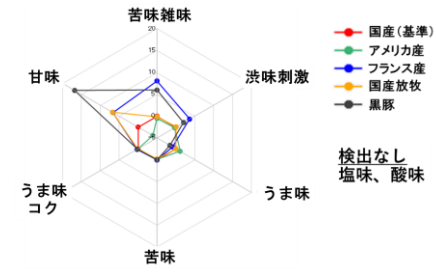


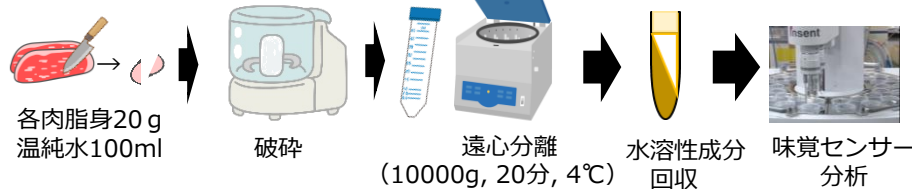
図1.産地の異なる豚脂身の味分析  
[澤野（うま味研究会報告書 2022）]

## 研究・調査方法

〈対象〉

- ・国産豚肉
- ・アメリカ産牛肉
- ・国産牛肉
- ・鴨肉
- ・ラム肉
- ・鶏肉

- 方法 -



上記の食肉から脂部分のみをカットし、各20 gに40℃の純水100 mlを加えフードプロセッサーで破碎後、高速遠心分離機にかけた。水溶性部分を回収し、フィルターろ過により残渣を除いたものを試料とし、味覚センサー(TZ-5000Z)に供した（甘味、渋味は検出対象から除外）。

## 結果と考察

各種食肉脂身から水溶性成分を抽出し味分析を行った結果、食肉脂身水溶性成分において、食品を口に含んだときの先味の指標となる「うま味」、「苦味雑味」について正の値が検出され、食品を飲み込んだあとも続く後味の指標となる「苦味」、「うま味コク」を示す値が一部検出された。塩味、酸味についてはいずれの肉種についても検出されなかった。

うま味・うま味コクについて、最も値が高かったのは鶏皮であった。鶏皮は他の食肉と比較して脂身部分の形状が異なることから、呈味性成分の含有量にも影響を及ぼしていることが推察された。

苦味雑味・苦味が最も高かったのは国産牛肉であった。アメリカ産牛肉ではこのような苦味の強さは認められなかった。この要因について、飼育方法や環境、飼料に起因する可能性もあるが、複数検体を解析するなどさらなる検証が必要である。

以上の結果より、動物種により脂質に含まれる水溶性呈味成分の種類や濃度が異なり、味の違いを生み出していることが示唆された。

表1. 味覚センサーによる各食肉脂身水溶性成分の味の数値化

| [-]           | 苦味雑味<br>(先味) | 苦味<br>(後味) | うま味<br>(先味) | うま味コク<br>(後味) |
|---------------|--------------|------------|-------------|---------------|
| 10mM KCl (基準) | 0            | 0          | 0           | 0             |
| 国産ブタ          | 7.3          | 0.27       | 7.32        | -0.32         |
| アメリカ産牛肉       | 4.99         | 0.32       | 7.1         | -0.2          |
| 国産牛肉          | 10.62        | 0.76       | 6.58        | -0.24         |
| ラム肉           | 7.43         | 0.2        | 7.31        | -0.17         |
| 鴨肉            | 7.27         | 0.18       | 7.09        | -0.17         |
| 鶏皮            | 5.43         | -0.05      | 8.55        | 0.16          |

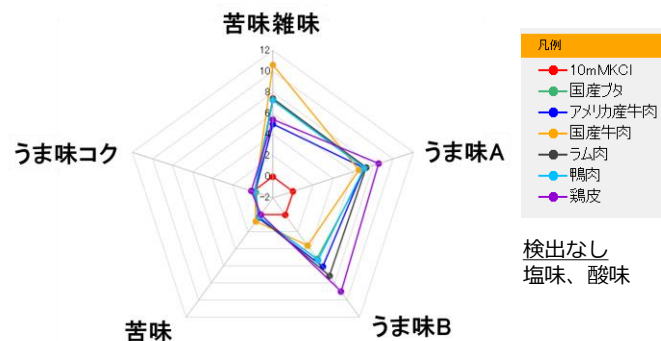


図2. 各食肉脂身の味分析結果

これから

今回得られた味覚センサーの結果と、ヒトの感覚に相関があるのか検討するため官能評価を行うなど、さらなる研究の発展が期待される。