

## シカ肉の肉焼け品及びもも肉の品質特性

シカ肉の肉焼け品は、筋肉が部分的に白っぽく変色しているもので、肉全体の2~3割で発生している。肉焼け品は生肉段階の評価は劣ったものの、焼肉は良品と同等の評価になった。また、シカ肉のもも肉は、肉量全体の約半分を占めるが消費量は少ない。もも肉は生肉段階ではロース肉と同等以上の評価であったが、焼肉は硬くなる点で評価が劣った。

### 内容

#### 1 肉焼け(むれ肉)品の品質特性

- (1) 生肉 肉焼け品の生肉の色調は白っぽく、色、外観の見た目の評価は低かった(写真1)。食味関連成分は、遊離アミノ酸総量が少なく、旨味が低下する要因となっていた。脂肪酸組成はステアリン酸が多く、オレイン酸が少ないほか、モノ不飽和脂肪酸が少なく、風味が低下する要因となっていた(表1)。
- (2) 焼肉 肉焼け品の焼肉の色調は良品より若干白く、色の評価はやや低かった。硬さは良品より硬く、食感の評価はやや低かった。味や臭みは良品との評価差はなかった(表2)。

以上のように、シカ肉の肉焼け品は、生肉段階では色調の悪さや食味関連成分量、組成の点で評価は劣ったが、焼肉にすると色や食感の評価はやや低いものの、味や臭みは良品と遜色なかった。

#### 2 もも肉の品質特性

- (1) 生肉 もも肉の生肉の色調は淡赤褐~赤褐で、



写真1 シカ肉の肉焼け品と良品(いずれもロース肉)

表1 シカ肉・肉焼け品の生肉の食味関連成分(遊離アミノ酸、脂肪酸)

	遊離アミノ酸*1		脂肪酸組成%*2			
	グル酸	総量	ステア酸	オレ酸	オレ/ステ	モノ/不飽和
肉焼け品(ロース肉)	1018	2960	26.9	25.8	0.96	27.7
良品(〃)	1218	3885	14.0	39.6	2.83	45.0

\*1 遊離アミノ酸含量はμmol/100g、グル酸:グルタミン酸

\*2 ステア酸:ステアリン酸、オレ酸:オレイン酸、オレ/ステ:オレイン酸/ステアリン酸比

表2 シカ肉・肉焼け品の焼肉の色調、硬さ、官能評価(色、硬さ、食感、味、臭み)

	色調		硬さ*1		官能評価*2				
	L	a b	目視	Kgf	色	硬さ	食感	味	臭み(計)
肉焼け品(ロース肉)	38	8	10	0.41	3.1	3.6	3.4	3.4	3.9 (17.4)
良品(〃)	37	7	9	0.21	3.5	4.8	3.9	3.3	3.8 (19.3)

\*1 厚さ約1cmの肉(焼肉)に棒型プランジャー(直径3mm)を1mm/秒の速度で3mm突き刺した時の応力

\*2 5点評価[色、外観、食感、味(5:よい~3:ふつう~1:わるい)、硬さ(5:軟らかい~3:ふつう~1:硬い)、臭み(5:臭くない~3:やや臭い~1:臭い)]

ロース肉との見た目の評価差はなかった(写真2)。食味関連成分はグルタミン酸、遊離アミノ酸総量ともロース肉より多く、旨味が高くなる要因となっていたほか、ステアリン酸が少なく、風味が高くなる要因となっていた(表3)。

- (2) 焼肉 もも肉の焼肉の色調は淡灰褐でロース肉より若干白く、色の評価はやや低かった。硬さはロース肉より硬く、食感の評価が低かった。味や臭みの評価もやや低かった(表4)。

以上のように、シカ肉のもも肉は、生肉段階では食味関連成分量、組成の点でロース肉より優位であったが、焼肉にすると硬い、食感が悪いなどの点で評価が劣った。

### 今後の方針

シカ肉の有効利用を図るため、もも肉等の低利用肉の品質(色調、硬さ、臭み等)を改善させる処理方法(調理方法)を検討する。

田畑広之進(北部 農業・加工流通部)  
(問い合わせ先 電話:079-674-1230)



表3 シカ肉・もも肉の生肉の食味関連成分(遊離アミノ酸、脂肪酸)

	遊離アミノ酸*1		脂肪酸組成%*2			
	グル酸	総量	ステア酸	オレ酸	オレ/ステ	モノ/不飽和
もも肉	917	4469	9.3	30.7	3.30	40.7
ロース肉	791	3842	13.6	31.6	2.32	39.8

注)もも肉:内もも・玉型、ロース肉:背ロース \*1、\*2 は表1と同じ

表4 シカ肉・もも肉の焼肉の色調、硬さ、官能評価(色、硬さ、食感、味、臭み)

	色調		硬さ*1		官能評価*2				
	L	a b	目視	Kgf	色	硬さ	食感	味	臭み(計)
もも肉	42	6	10	0.33	3.5	2.1	2.6	3.3	3.5 (15.0)
ロース肉	39	7	10	0.23	4.1	3.4	3.3	3.5	3.8 (18.1)

注)もも肉:内もも・玉型、ロース肉:背ロース \*1、\*2 は表2と同じ