

## ここまで分かった美味しい牛肉の秘密!

牛肉の脂肪酸組成、アミノ酸含量及び枝肉性状と食べて感じる“美味しさ”との関連を明確にするため食味試験を行った。その結果、枝肉重量が大きくなると食味評価が徐々に低下し、モノ不飽和脂肪酸(MUFA)割合が60%前後で食味評価が高くなる傾向が見られた。さらに、アンセリンが牛肉の美味しさに関係していることが分かった。

### 内 容

但馬牛・神戸ビーフは美味しいと言われるが、なぜ美味しいかについては十分に分かっていない。そこで、黒毛和種去勢牛のサーロイン(コントロール牛肉3検体、供試牛肉42検体)を焼肉と煮肉(しゃぶしゃぶ)で調理し、基本味識別テストで選抜したパネリストにより、「やわらかさ、多汁性、脂っこさ、風味、甘味、うま味及び総合評価」の7項目について、8段階(8:非常に良い~1:非常に悪い)で官能評価を行った。

その結果、枝肉重量が大きくなると食味(総合)評価が徐々に低くなる傾向が見られた(図1)。このことから重量は大きすぎないものが美味しいと考えられた。

また、牛肉の風味に影響するオレイン酸などのMUFA割合は60%前後で食味(総合)評価が高くなる傾向が見られた(データ略)。MUFA割合の値によって3区(高:61.1%以上、中:59.1~61.0%、低:59.0%以下)に分けて食味評価を見てみると、中区は他の区に比べ総合評価が高い傾向を示し、煮肉では中区が低区よりも有意に高くなった(図2)。

さらに、赤身の成分であるアンセリン濃度が高く

なると食味(総合)評価が低くなることが明らかとなった(図3)。

### 今後の方針

食べて美味しい牛肉の条件が明らかになったことから、これらに沿った飼養管理技術を開発し、アンセリン濃度の簡易測定法を開発することにより、牛肉の美味しさ評価をより客観的に行う。

岡 章生(家畜部)

(問い合わせ先 電話:0790-47-2427)

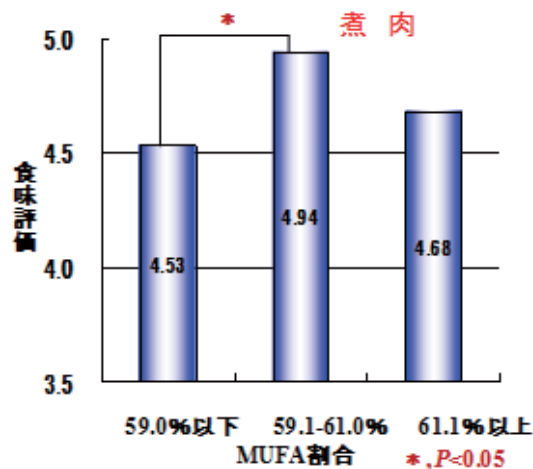


図2 モノ不飽和脂肪酸(MUFA)割合別の食味評価

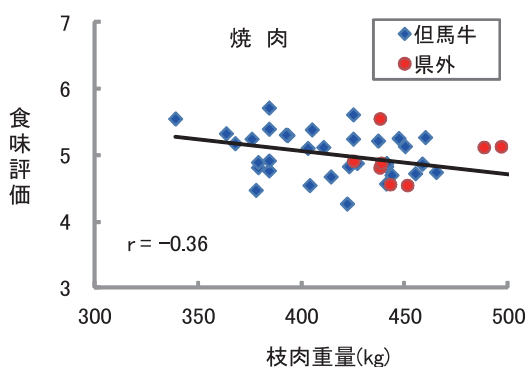


図1 枝肉重量と食味評価の関係

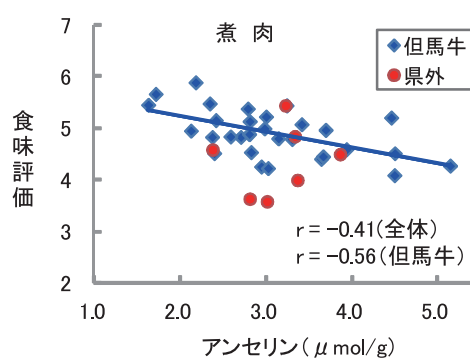


図3 アンセリン濃度と食味評価の関係