

神戸ビーフはやわらかくて飲み込みやすく、ジューシーなものが好まれる

特徴の異なる6種類の神戸ビーフをサンプルに用いて官能評価を行ったところ、消費者は「やわらかい」、「飲み込みやすい」、「ジューシー」といった特徴の強いサンプルを好ましく思うことが分かった。また、好ましさの高いサンプルは低いサンプルに比べ、モノ不飽和脂肪酸割合が高かった。

内容

神戸ビーフの好ましさに関与する要因を調査するため、6種類（A～F）の神戸ビーフブロース肉を用いて官能評価を行った。

パネリストとして性別及び年代に偏りのない78人を集め、サンプルは生理食塩水で2分間煮たものを提供した。パネリストには6種類すべてのサンプルを試食してもらい、それぞれに対して、「好ましさ」を8段階で評価してもらったほか、特徴として当てはまるものを24個の形容詞群から選択してもらった。

サンプルと形容詞群の関係をマッピングし、合わせて「好ましさ」の順位も記載したところ、好ましさの順位が高いグループ(ABC)と低いグループ(DEF)が次元1軸を境に二分された(図)。次元1は食感(やわらかい⇔かたい)に代表されることから、「やわらかい」は好ましさに強く影

響することが示唆された。また、サンプルと形容詞の近さは関連度の強さ、プロットの大きさは選択頻度の高さを表している。好ましさの順位が高いサンプルの近くに位置し、尚且つプロットの大きい「飲み込みやすい」「ジューシー」も好ましさに強く影響することが示された。さらに、理化学分析値と合わせて検討したところ、好ましさの高いグループは好ましさの低いグループに比べ、モノ不飽和脂肪酸割合が高かった(高60.9%：低56.2% P<0.05)。これより、好まれる神戸ビーフの特徴はモノ不飽和脂肪酸割合に由来する可能性が示唆された。

今後の方針

得られた結果を但馬牛の改良に活かす。

小浜 菜美子 (北部 畜産部)

(問い合わせ先 電話：079-674-1230)

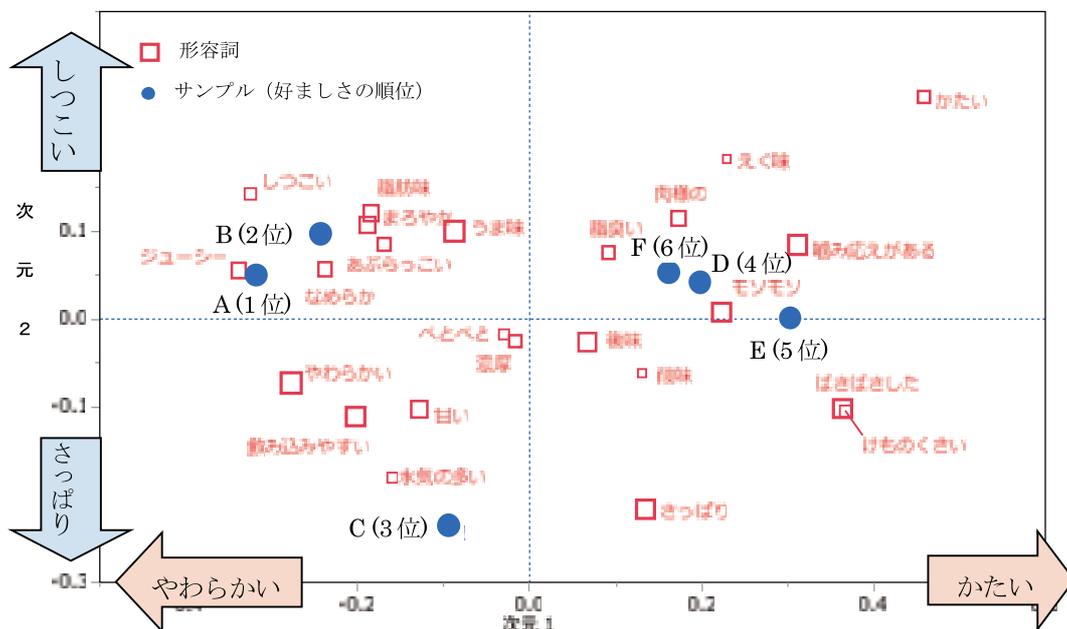


図 サンプルのイメージマップ