

ミオグロビン含量が神戸ビーフの美味しさに与える影響

神戸ビーフを用いて官能評価を実施したところ、筋肉色素であるミオグロビン含量が高い牛肉ほど赤味が強く、「牛肉らしい香り」や「うま味」の評価が高まることが示唆された。

内容

肉色は消費者の購買意欲を左右する重要な品質評価項目である。

我々は、肉質等級と性別を揃えた場合、筋肉色素であるミオグロビン含量が高い牛肉ほど経時的な色調変化が大きくなることを報告した（本誌2019年2月号参照）。

本報告では、さらにミオグロビン含量と美味しさの関係を検討するため、6種類の神戸ビーフブ羅斯（写真）を用いて、L*a*b*表色系で肉色を評価するほか、パネル10名による分析型官能評価を実施した。評価項目は、「軟らかさ」「ジューシーさ（多汁性）」「脂肪の口溶け」「脂っこさ」「牛肉らしい香り」「甘味」「うま味」「うま味の持続性（後味の強さ）」の計8項目とし、各項目の強さについて5段階で絶対評価した。

その結果、前回の報告と同様に、肉の赤味の目安となるa*とミオグロビン含量の間に正の相関が認められた（ $r=0.81$ ）。

また、ミオグロビン含量が高いほど官能評価中の「牛肉らしい香り」や「うま味」の評点が高かった（図）。

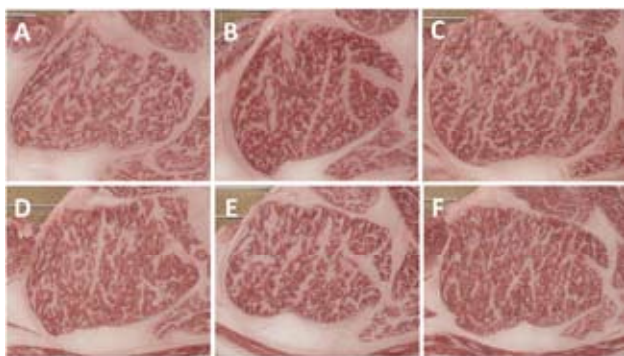


写真 サンプルに用いた神戸ビーフ

以上のことから、ミオグロビン含量が高い牛肉ほど赤味が強く、経時的に色調変化しやすくなるものの、「牛肉らしい香り」や「うま味」の評価が高まることが示唆された。

今後の方針

サンプル数を増やし、より詳細な検討を行う。

小浜 菜美子（北部 畜産部）

（問い合わせ先 電話：079-674-1230）

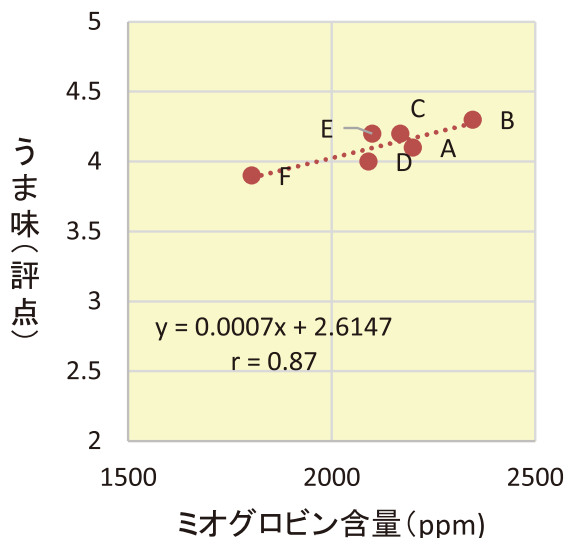
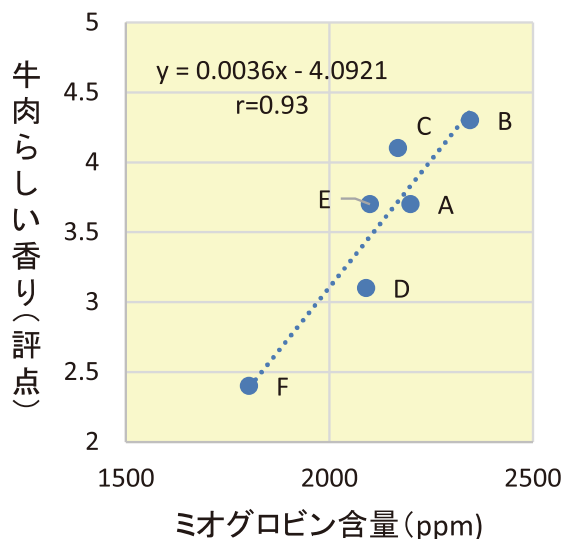


図 官能評価とミオグロビン含量の関係