

## 神戸ビーフの官能評価に影響を与える要因の検討

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、「食感」は消費者の嗜好性に大きく影響を与えることが明らかとなった。一方、好まれる牛肉の評価傾向は一樣ではないことが示唆された。

### 内 容

本誌 No.207において、脂肪含量が同程度で肉色とサシ形状が異なる6種類（A～F）の神戸ビーフ煮肉をサンプルとし、78人の消費者をパネルとした官能評価の結果から、好まれる神戸ビーフを形容する特徴は「やわらかい」「飲み込みやすい」「ジューシー」に代表されることを報告した。

今回は、同試験で収集した「食感」「味や香り」「全体」の好ましきによる8段階評点（1=非常に好ましくない～8=非常に好ましい）について、サンプル間に差が見られるか分析した。分析では評価に影響する可能性のある試食順序、評価日（2日間で開催）及びパネルを考慮した。

その結果、サンプルAはD、E及びFに比べ、また、サンプルB及びCはEに比べ「食感」が好ましいことが分かった（表）。一方、「味や香り」、「全体」の評価に差はみられなかった。

さらに「食感」「味や香り」「全体」の好ましき評点でサンプルをクラスター分析したところ、二つのグループに大別された（図）。この結果は、先

に報告したサンプルのイメージマップと同様の分布を示している。「食感」評価の高いサンプル（ABC）は「やわらかい」、評価の低いサンプル（DEF）は「かたい」の評価用語近くに位置していたことから、「食感」のやわらかさが嗜好性を高めると考えられた（No.207参照）。

また、クラスター分析による分類ではサンプルA及びBは分岐距離が0.6と非常に近いのに対し、サンプルCはA及びBと離れていることが確認できた（図）。このことから、好まれる牛肉の評価傾向は一樣ではなく、サンプルCはA及びBとは異なる評価傾向により好まれることが示唆された。

### 今後の方針

「食感」の評価向上に寄与することが報告されている脂肪含量及び脂肪酸組成割合について改良を進めるとともに、好ましき評価に影響する成分の特定に努めたい。

小浜 菜美子（朝来家畜保健衛生所）

（前北部 畜産部）

（問い合わせ先 電話：079-674-1230）

表 サンプルの好ましき評点

サンプル	食感	味や香り	全体
A	6.0±0.2 <sup>a</sup>	5.7±0.2	5.7±0.2
B	5.8±0.2 <sup>ab</sup>	5.7±0.2	5.6±0.2
C	5.6±0.2 <sup>ab</sup>	5.5±0.2	5.5±0.2
D	5.2±0.2 <sup>bc</sup>	5.3±0.2	5.3±0.2
E	4.9±0.2 <sup>c</sup>	5.4±0.2	5.1±0.2
F	5.1±0.2 <sup>bc</sup>	5.1±0.2	5.1±0.2

最小二乗平均値±標準誤差  
同列内で異符号間に有意差あり (P<0.05)

分岐距離

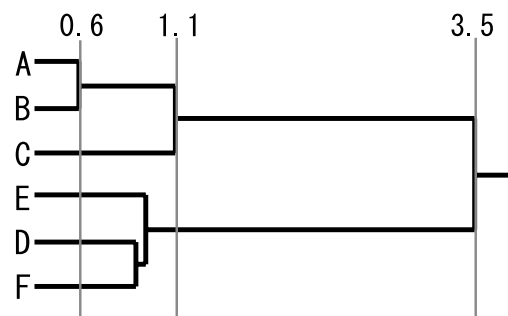


図 クラスター分析による分類