

食肉脂質測定装置による愛媛甘とろ豚肉質判定システムの構築

畜産研究センター

岡田 梨江、熊岡 悟史

オレイン酸、飽和脂肪酸、一価不飽和脂肪酸を非破壊的・迅速に測定可能な食肉脂質測定装置を用い、食肉処理場での愛媛甘とろ豚肉品質基準(目標値オレイン酸43.0%以上等)に基づく選抜を検討。しかし、本装置は温度により測定値が変動し、また愛媛甘とろ豚については検証されていない。そこで、愛媛甘とろ豚において測定部位である腎周囲脂肪、及び可食部位の背脂肪について本装置測定値とガスクロマトグラフィー(GC)実測値との相関性を調査した。

その結果、装置による腎周囲脂肪とGCによる背脂肪間のオレイン酸、飽和脂肪酸、一価不飽和脂肪酸含有量で有意な相関($r=0.41:p<0.05$ 、 $r=0.47:p<0.01$ 、 $r=0.39:p<0.05$)。この結果に基づき、愛媛甘とろ豚の肉質測定に特化したシステムを構築し更なる肉質の向上とブランド化を図る計画である。

畜種：豚、分類：畜産技術、キーワード：愛媛甘とろ豚、食肉脂質測定装置