

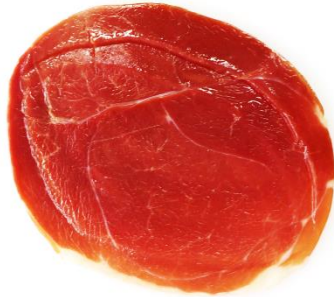
獣肉加工品の成分特性

— 鳥獣害防止対策事業（H28～29） —

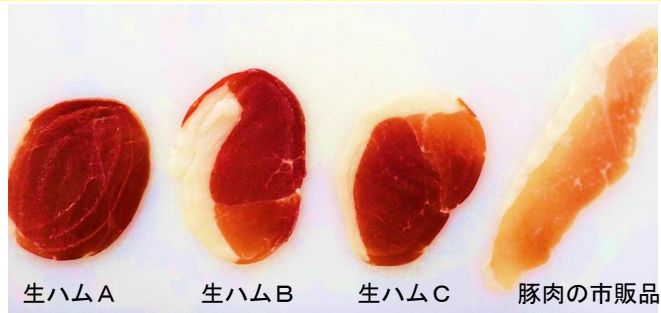
食品産業技術センター

研究員 金本 直晃

県産獣肉の利用促進、消費拡大を目指して、特長を生かした加工品開発に取り組んでいます。上島町獣肉加工組合で試作された調味液の異なる3種のイノシシの生ハムについて品質を調査し、市販品と比較しました。



イノシシの生ハム



イノシシの生ハム比較

表1 ペプチド含有量の比較

項目	単位	生ハムA	生ハムB	生ハムC	市販品
アンセリン	mg/100g	37	36	37	8
カルノシン	mg/100g	294	304	327	313

※アンセリン：疲労回復効果、尿酸値降下作用等がある成分

※カルノシン：疲労回復効果、抗酸化作用等がある成分

表2 製品の色調比較

項目		生ハムA	生ハムB	生ハムC	市販品
L*	暗～明	41.4	37.1	37.4	43.7
a*	緑～赤	6.7	9.8	9.4	1.4
b*	青～黄	5.3	6.8	6.7	6.2

表3 一般成分の比較

項目	単位	生ハムA	生ハムB	生ハムC	市販品
水分	g/100g	68.7	50.6	54.6	52.3
たんぱく質	g/100g	22.6	17.3	17.7	19.2
灰分	g/100g	4.1	3.7	4.1	5.9
炭水化物	g/100g	1.3	0.7	2.4	3.0
カロリー	kcal	125	321	271	265
ナトリウム	mg/100g	1435	1262	1444	2058

- 1 イノシシ生ハムは機能性成分アンセリンが豊富で、豚肉の4倍以上ありました。
- 2 イノシシ生ハムは鮮やかな赤みを有していました。
- 3 イノシシ生ハムの塩分は市販品の約70%でした。