

特殊飼料(キャッサバ, カポック油粕)を肉豚に給与した場合の官能検査(順位法)について

川井田博・福元守衛・湯之口幸一・*田島真理子(鹿児島県畜産試験場・*鹿児島大学教育学部)

Hiroshi KAWAIDA, Moriei FUKUMOTO, Kouichi YUNOKUCHI, Mariko TAZIMA: Effects of Cassava or Kapok Oil Meal Feed on the Organoleptic Test in Swine

本県のパークシャー種は、他品種と比較した場合赤肉の保水性、脂肪の融点筋肉質にすぐれ、しかもきめが細かくて美味であることはよく知られている。一方他県においては、最近、大麦、カポック油粕を配合した飼料を給与して生産した豚肉を「高品質豚肉」と称して販売している。そこで、パークシャー種の肉質をさらに向上させることを意図して、カポック油粕、キャッサバを給与したときの肉の風味・嗜好に及ぼす影響を官能検査により比較検討したので、得られた結果について報告する。

1. 材料と方法

1) 検査材料 官能検査に用いた供試豚の試験区分および飼養条件は、第1表に示したとおりである。いずれも殺解体後1昼夜放冷し、右半丸枝肉より胸最長筋(第5胸椎~最後腰椎)を採取し、直ちに真空包装を行い3℃で3日間冷蔵した後検査に供した。なお供試豚の産肉成績と肉質分析を第2表に示した。

2) 検査方法 ①パネル:鹿児島県畜産試験場職員30名(18~57才),鹿児島大学学生24名(21~26才)の計54名とした。②供試肉の調理方法:前回と同様にボークソテーとしパネルに供した。③検査方法:前回の3点識別試験法と異なり、今回は「順位法」で行い、第1図に示

第1表 供試豚の飼養条件

区 分	キャッサバ区	カポック油粕区	無添加区
品 種	鹿児島パークシャー×英国パークシャー		
性 別	雌		
飼料給与期間	55kg ~ 100kg		
と殺時体重	100kg		
と殺解体方法	皮 は ぎ		

試験期間.....1983年2月~5月

飼育方法.....群飼育(1豚房5頭)

注)○キャッサバ区:キャッサバ30%,ライ麦10%配合
○カポック油粕区:カポック油粕3%配合
○無添加区:トウモロコシ40%配合

第2表 供試豚の産肉成績と肉質分析

区 分	キャッサバ区	カポック油粕区	無添加区
終了時日齢	204日	208日	209日
日格協格付	中物	中物	中物
肉 色	3.5	4.0	3.5
脂肪融点			
皮下外	33.0	41.1	31.5(℃)
皮下内	36.7	45.0	35.9
腎 脂	42.5	50.0	42.8
肉の硬さ			(kg/W)
胸最長筋	7.35	7.93	7.07

第1図 官能検査用紙

※※ 官 能 検 査 用 紙 ※※

氏名.....性別.....年齢.....

次の肉を比較して、最も「おいしい!」と思われるものから順に順位をつけて下さい、また、最も「軟らかい!」と思われるものから順に順位をつけて下さい、なお同程度と思われるものでも必ず順位をつけるようにお願いします。

	61	44	89
おいしさの順位			
軟らかさの順位			

第3表 得点結果

検査項目	試 料	得 点		
		大学(24名)	試験場(30名)	合計(54名)
おいしさ	キャッサバ区	47	63	110
	カポック油粕区	62*	65	127
	無添加区	35*	52	87
軟らかさ	キャッサバ区	30*	43*	73
	カポック油粕区	69*	76*	145
	無添加区	45	61	106

注) 5%危険率で有意差 24名では39-57 30名では49-70

した検査用紙の調査項目「おいしさ」、「軟らかさ」に1, 2, 3と順位をつける方法で検査を行った。

2. 結果および考察

キャッサバ区、カポック油粕区および無添加区の3飼料で肥育されたパークシャー種の肉について官能検査を実施した結果を、第3表に示した。

1) 「おいしさ」について見ると、試験場パネルにおいては、有意差は認められなかったが、大学パネルにおいては、無添加区が有意に好まれ、カポック油粕区が有意に好まれなかった。

2) 「軟らかさ」について見ると、両パネルにおいて、キャッサバ区が有意に軟らかく、カポック油粕区は有意に硬いという結果が得られた。

以上の結果より、脂肪融点が最も高くなる(第2表)カポック油粕で肥育すれば、その豚肉は「硬くて、好まれない」傾向が認められた。このことは脂肪をむやみに硬くすることは、嗜好性の点でよくないことを示唆しているものと思われる。