

## 特殊家禽肉の包装保存における鮮度と品質変化

石井邦彦・前田收美 (大分県農水産物加工総合指導センター)

## Kunihiko ISHII and Kazumi MAEDA: Changes in Levels of Freshness and Taste in Cross Poultry Muscles during Storage

大分県では三元交雑による「豊のしゃも」,「ぶんご合鴨」の地域特産品化を推進している。これら特殊家禽肉の流通においては、鮮度保持が重要な課題となっている。

このため、と殺解体後の処理方法や保存条件等の違いによる鮮度と品質変化、並びに官能検査による嗜好性との関連について検討したので報告する。

## 1. 材料および方法

供試材料は150日令の三元交雑によるしゃも、合鴨を供試した。処理区分は包装方法の検討:含気包装(トレイに入れラップ包装)と真空包装(いずれも4℃保存)。保存温度の検討:0℃と4℃。と体の冷却方法の検討:流水と氷水に浸漬(処理後は4℃保存)。官能検査:と殺直後に凍結保存したものを解凍し、当日の肉を標準として、それぞれ保存3, 5, 7日目の試料とを比較した。14名のパネリストにより7点法で評価し、平均値を求めた。供試試料は生肉重量に対し、食塩1.2%を添加したものをアルミ箱で密封し、180℃のガスオーブンで蒸し焼きにしたものを供試した。

## 2. 結果および考察

1) 含気包装は真空包装に比較しK値の上昇が急で、7日目には70%以上を示し、含気包装では1週間が保存の限界と考えられた。これに対し、真空包装区は、14日目でも、外観および官能的に異常は認められなかった。真空包装した正肉を0℃と4℃で保存した場合のK値の変化は、保存前半の6日目までは両区に差がなく、後半になると0℃区では抑制される傾向が認められた。

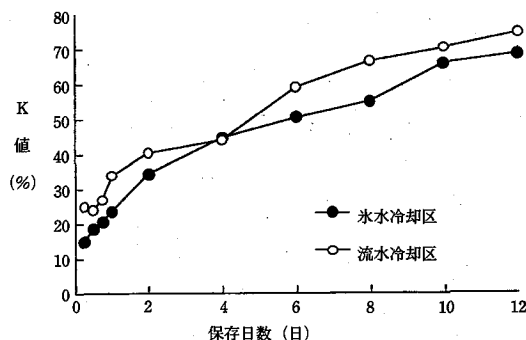
以上の結果から、保存によるK値の推移は、と殺解体直後のK値レベルの影響が大きいと、と殺解体時の冷却方法について検討した。氷水に浸漬し急速にと

を冷却することによって、と殺直後のK値は流水で冷却した区に比較し低く保持されることが明らかとなり、ほぼ1~2日間程度の保存期間の延長が可能となった(第1図)。

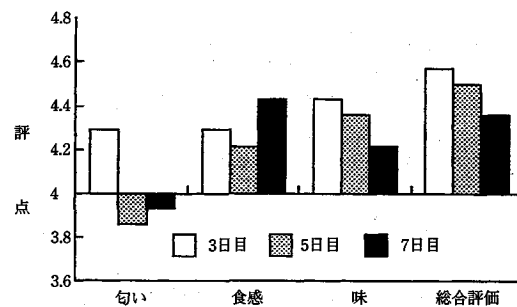
2) 官能検査の結果は、匂いの項目についてのみ、5日目、7日目のものが標準よりも劣る傾向がみられたが、その他の項目については、いずれも標準よりも評価が高く、総合評価では3日目が最も良好な結果が得られた。

このことから、必ずしも鮮度が高いほど好まれる傾向はなく、むしろ3~4日間保存することによって嗜好性が高まる傾向が認められるため、家禽肉においても、新鮮さを考慮した熟成の必要性が窺われた(第2図)。

3) 官能検査を行った同じ試料を用いて、肉の主要な呈味成分を調査した結果、総遊離アミノ酸量やグルタミン酸含量は保存により急速に増加するが、一方イノシン酸含量は、逆に減少するため、イノシン酸とグルタミン酸含量との比のバランスが5倍前後で、旨みが相乗的に向上し、嗜好性が高まるものと推察された(第3図)。

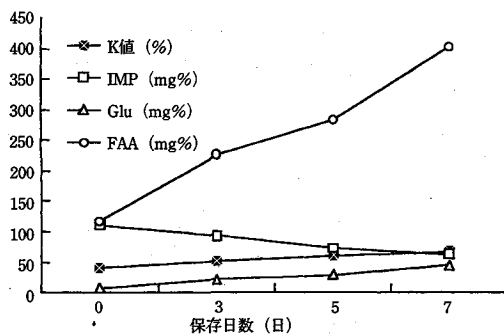


第1図 と体の冷却方法の違いがK値に及ぼす影響



第2図 と殺当日の肉を標準とし、保存したものとを比較した官能評価

1: かなり劣る, 2: 劣る, 3: やや劣る, 4: 差が無い, 5: やや良い, 6: 良い, 7: かなり良い



第3図 保存によるK値と呈味成分の変化