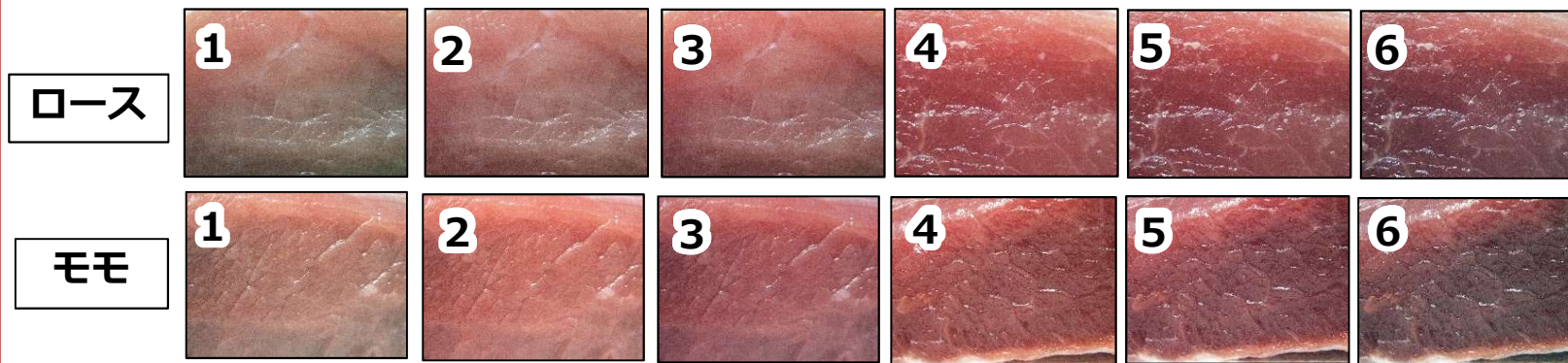


イノシシ肉の簡易な品質評価法の確立

背景 と殺ストレス等で発生する低質肉の仕分けがイノシシ肉流通の課題でした。

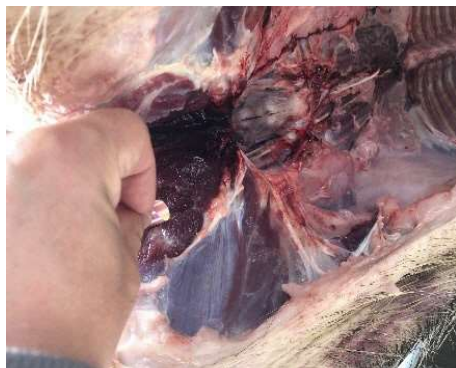
成果の内容 pH試験紙とカラーチャート による **低質肉の簡易判別法** を開発しました。

【イノシシ肉の部位別カラーチャート】



pH ≥ 6.0 ← 低質肉 →

pH < 6.0 ← 低質肉 →



- ① pH試験紙 (5.2~6.8) を内臓除去時の切開部に押し当てpH判定 (左写真の青枠部分)
- ② 除骨・整形時の肉断面をカラーチャートで評価
 ①のpHが6以上なら 1~2 を低質肉
 ①のpHが6未満なら 1~3 を低質肉
- ③ 透明感が無く、肉断面が粗く、にじみ出る液汁の多さも低質肉の目安

現地実証時の判定精度

	正答率% (n/N)
低質肉	100% (4/4)
正常肉	74% (17/23)
全体	78% (21/27)

判定者：解体従事者

(流通加工部)