

# イノシシおよびシカの解凍赤身肉の肉質判別法

## 流通・加工部

### 1 背景、目的

イノシシおよびシカは捕獲時期や血抜き状況の違いによって肉質が劣る赤身肉が発生、流通することがあり、ジビエの利用拡大を阻害する原因になっています。

ウシおよびブタでは、肉色や締まり、キメなどの情報をもとに肉質を判別する方法が確立されていますが、イノシシおよびシカでは肉質を判別するための知見が少なく明確な基準がありません。

そこで、イノシシおよびシカの一般的な流通形態である解凍赤身肉（ロースおよびモモ）の肉質を判別するための分析手法を明らかにしました。

### 2 成果の内容、特徴

1) イノシシでは部位（ロースまたはモモ）と体重、pHと肉色を、シカではpHと肉色を測定することで解凍赤身肉の肉質の良否をイノシシでは約89%、シカでは約85%の高い確率で判別できます（図1、図2）。

2) 開発した判別法により分類した肉質が良い肉はタンパク質の変性が少なく、解凍時のドリップや加熱時の肉汁の流出も少ない傾向にあります（表1）。

### 3 主要なデータ・画像など



図1 pH（左図）と肉色（L\*, a\*, b\*）（右図）の機器測定の様子

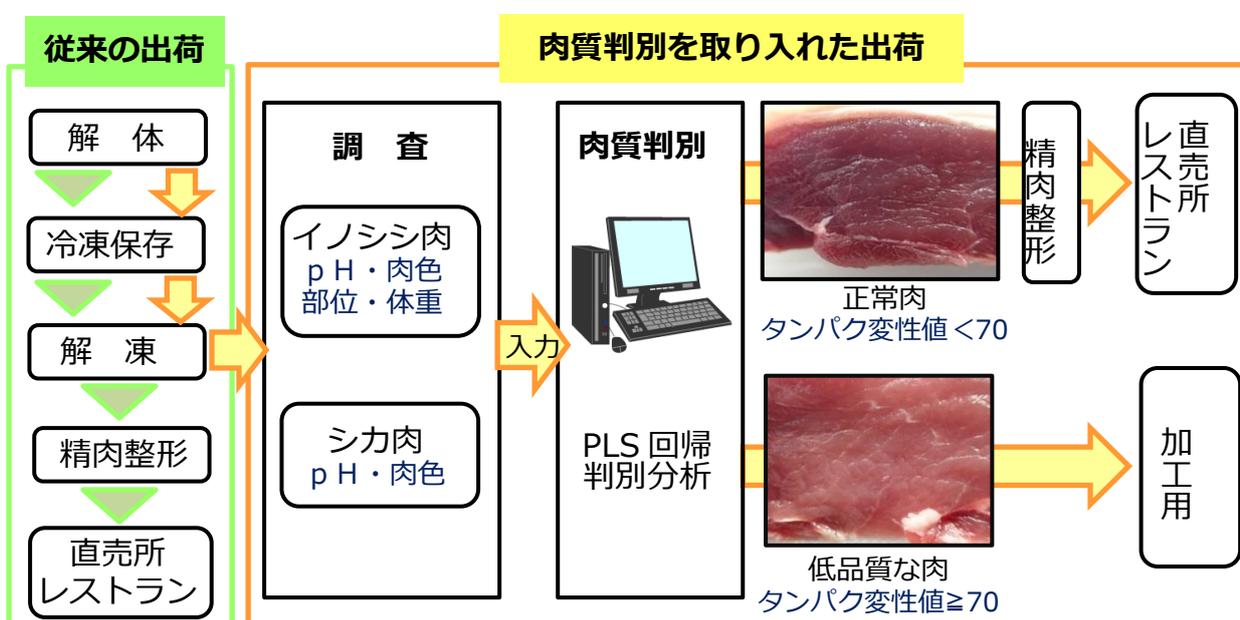


図2 簡易機器を用いた肉質判別分析のフローチャート

表1 開発した肉質判定法による肉質に基づいた解凍赤身肉の分類

獣種	肉質分類	タンパク変性値 最小値～最大値	保水性 <sup>1)</sup> %	加熱損失 <sup>2)</sup> %	重合リン酸塩 添加保水性 <sup>3)</sup> %
イノシシ	正常	7.4 ~ 33.1	66.0	22.7 <sup>b</sup>	90.7 <sup>a</sup>
	低品質	36.5 ~ 70.0	66.2	27.0 <sup>a</sup>	86.5 <sup>b</sup>
シカ	正常	76.8 ~ 100.0	65.6	27.4 <sup>a</sup>	78.0 <sup>c</sup>
	低品質	3.6 ~ 36.1	73.1 <sup>a</sup>	22.1 <sup>b</sup>	93.2 <sup>A</sup>
イノシシ	正常	47.1 ~ 71.2	67.4 <sup>b</sup>	27.1 <sup>ab</sup>	93.0 <sup>A</sup>
	低品質	84.5 ~ 99.2	66.4 <sup>b</sup>	29.3 <sup>a</sup>	89.3 <sup>B</sup>

- 注) 1. 保水性が低いと解凍後の冷蔵中のドリップが増加する  
 2. 加熱損失が高いと加熱時の肉汁流出が多く、ジューシーさが低下する  
 3. 重合リン酸塩添加保水性はソーセージ等へのミンチ加工時の肉の結着性を示し、低いと加工品の調理後のジューシーさが低下する  
 4. 同列異符号間で有意差あり（小文字5%水準，大文字10%水準）