

豚肉のブランド化を支える！豚肉脂肪中「オレイン酸」の簡易測定方法を開発

【研究のポイント】

オレイン酸は食肉中の脂肪の成分の一つで、融点が低いため脂肪が溶けやすく、食味に影響があると言われています。

大分米ポークブランド普及促進協議会では、米を配合した配合飼料給与豚肉の統一ブランド「米の恵み」に加え、豚肉脂肪中のオレイン酸含有率の高い新たなブランドづくりを計画しましたが、従来の測定法(ガスクロマトグラフ)では結果がでるまで時間がかかり、店頭販売に繋がられないという問題がありました。

そのため、本研究では簡易で迅速に結果が分かる近赤外線を活用した食肉脂質測定装置(以下 測定装置)を用いた測定方法の開発について検討しました。

【研究の成果】

<測定部位の検討>

肩及び背脂肪部でオレイン酸値を測定しましたが、平均値はほぼ同等でした。測定装置の作業性では、測定時間は肩脂肪部が短く作業効率が高いため、測定部位は肩脂肪部としました。

表1 測定部位によるオレイン酸値平均値(%)

	肩	背
	41.9	42.2

表2 作業性の検討

部位	脂肪の厚み(cm)	測定時間(秒/頭)
肩	2.5	12.1
背	1.6	15.9

<豚肉専用検量線の作成>

検量線とは、ある物質の量などを求めるため、あらかじめ量などのわかっている標準物質とそれに対する測定データとの間の関係を示したグラフのことです。

豚脂肪サンプルのガスクロマトグラフによるオレイン酸含量実測値と、測定装置の値との間に高い相関のある豚肉専用検量線を作成しました。この検量線により、測定装置の数値からオレイン酸量が容易に求められ、豚肉脂肪中のオレイン酸含有率の高い(42%以上)ものを「米の恵みプレミアム」のブランドで有利販売が可能となりました。

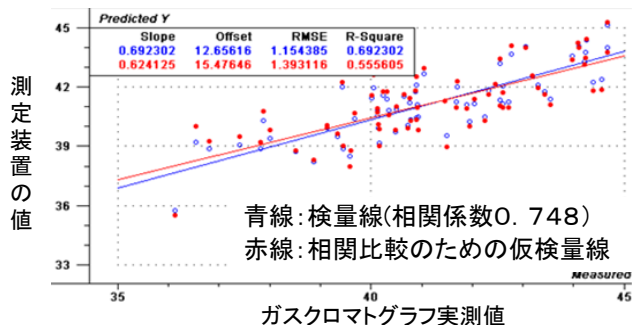


図1 豚専用検量線



図2 食肉脂質測定装置による豚枝肉のオレイン酸値の測定

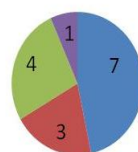
【関係者の声】



バイヤーの方やホテルのシェフの方々からは、「米の恵み」は、臭みがなく、脂身が甘いと好評いただいております。オレイン酸の取り組みの影響を感じています。県内外の取扱店は177店舗、「米の恵み」プレミアムは12店舗と増加しており、今後も販路開拓を実施していきます。
(大分米ポークブランド普及促進協議会(株)大分県畜産公社 大阪営業所(店舗事業部付) 所長代理 伊藤友則さん)

米の恵み豚 試食会アンケート(n=15)
対象: 食肉バイヤー

美味しい



■ プレミアム
■ 米の恵み
■ 県外産豚
■ どれもでない

【連絡先】

担当: 畜産研究部 豚・鶏チーム
TEL: 0974-22-0673 (問い合わせは企画指導担当へ(0974-76-1214))
住所: 豊後大野市三重町赤嶺2328-8