

成果情報名 県内産朝挽き鶏ムネ肉は新鮮で歯ごたえがある

利用対象 鶏肉販売業者、消費者（技術、参考）

【問題】

県内産ブロイラー鶏は海外産・県外産との競合が激しい。

国内の主なブロイラー鶏生産地である南九州や北東北は三重県から遠距離にあり、輸送に時間がかかる。

解体処理した当日に販売する鶏肉（朝挽き鶏肉）の肉質および食味での優位性を証明

県内産鶏肉の販売力の向上



【解決法】

解体処理後の経過時間が鶏ムネ肉の肉質および食味に与える影響を評価する。

【成果】

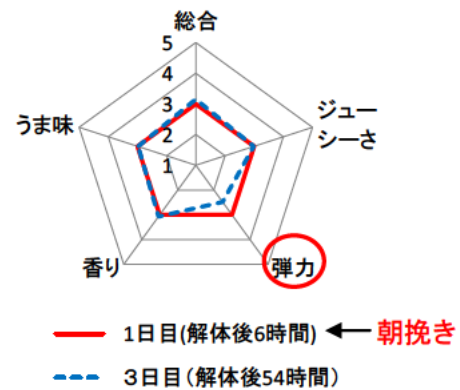
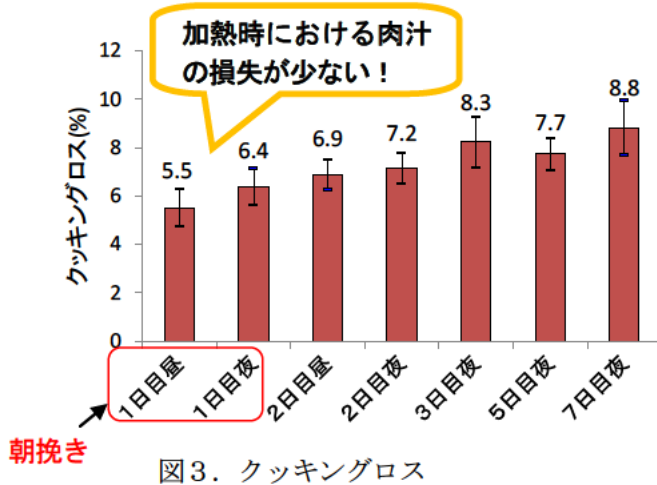
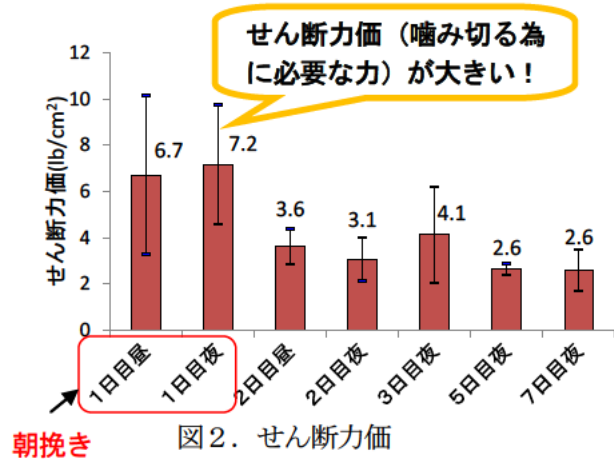


図4. 官能試験（回答者数 54名）

県内産朝挽き鶏ムネ肉は新鮮で歯ごたえがある！

<p>1. 背景とこれまでの課題</p> <p>本県の肉養鶏経営は、配合飼料価格の高止まりや鶏肉価格の低迷により厳しい経営状況が続いている。また、ブロイラー鶏は海外産・県外産鶏肉との競合も激しく、肉養鶏農家の経営を維持・発展していくためには、県内産鶏肉の販売力の強化が重要となる。</p> <p>国内の主なブロイラー鶏の生産地である南九州や北東北は三重県から遠距離にあり、輸送に時間がかかることから、解体処理した当日に販売する鶏肉、いわゆる「朝挽き鶏肉」の食味での優位性が証明できれば、県外産鶏肉に対して有利な販売展開が可能となる。</p>	
<p>2. 成果の概要</p> <p>【目的】 解体処理後の経過時間が鶏ムネ肉の肉質および食味に与える影響を評価した。</p> <p>【方法】 サンプルはブロイラー（チャンキー）のムネ肉を用いた。 試験区分は下記の通りの7区を設定し（各区n=8）、肉質試験および官能試験を行った。 1日目昼区(解体処理後4時間経過)、1日目夜区(解体処理後10時間経過)、2日目昼区(解体処理後28時間経過)、2日目夜区(解体処理後34時間経過)、3日目夜区(解体処理後58時間経過)、5日目夜区(解体処理後106時間経過)、7日目夜区(解体処理後154時間経過)</p> <p>【結果】</p> <p>(1) K値は時間経過とともに高い値に推移した(図1)。すなわち、時間経過による鮮度低下を示した。 (2) せん断力価において、1日目昼区および1日目夜区は2日目昼以降に比べ有意に高い値を示した(図2)。 (3) クッキングロス は時間の経過とともに高い値へと推移した(図3)。 (4) グルタミン酸含量は7日目夜区で有意に高い値を示したが、イノシン酸含量は5日目夜以降、有意に低い値を示した。日数の経過により、グルタミン酸が増加し、イノシン酸が減少することは既知の事実であり、今回の結果は同様の推移を示した。 (5) 官能試験において1日目(解体後6時間)区を基準として、3日目(解体後54時間)区と2点比較したところ、「弾力」で有意差が認められ、1日目区の基準値3に対して、3日目区で2.48であった(図4) (6) 肉色、水分率、加圧保水性、伸展率、臭気物質含量(n-ヘキサナール、trans, trans-2, 4-デカジエナール)については試験区間で有意差が認められたところもあるが、時間経過による傾向は認められなかった。</p> <p>【要約】 他県産鶏肉が県内で消費される場合、解体から店頭に並ぶまで2～3日は経過すると考えられる。解体当日の朝挽き鶏肉は解体後3日経過した鶏肉に比べ、鮮度やせん断力価が高く、クッキングロス は少なかった。さらに、官能試験では「弾力」において朝挽き鶏肉の数値が高かった。</p>	
<p>3. 成果の慣行技術への適合性と経済効果</p> <p>朝挽き鶏肉の肉質および食味での特徴を消費者へ情報提供することで、朝挽き鶏肉の消費拡大が期待できる。 県内産鶏肉の県内での消費量増加により、県内肉養鶏農家の経営安定が期待できる。</p>	
<p>4. 普及上の留意点</p> <p>鶏肉の部位によって組織の構造や組成が異なるため、流通条件が及ぼす影響はムネ肉とモモ肉とで異なる可能性が示唆される。今後はモモ肉についても調査していく必要がある。</p>	
問い合わせ先	中小家畜研究課 武藤莉佳、西川薫、市川隆久(養鶏担当)
参考になる資料	なし
研究実施予算	畜産課執行委任事業