

愛知県内における市販豚ロース肉の肉質調査

畜産総合センター すずきまさひろ 鈴木雅大

【はじめに】

豚肉の栄養成分、脂肪の質、保水性及び多汁性など（以下、肉質）は、食感や風味などに影響を与えるため重要である。近年、種豚や飼料の改良によって、肉質や食味性を考慮した多くの銘柄豚が販売されている。愛知県は種豚となる3品種の系統豚全てを自県で造成及び維持している唯一の県である。愛知県の系統豚を用いて生産された系統三元豚の肉質について特徴を明らかにすることは、豚肉の差別化を図る上で今後さらに重要になると考えられる。

そこで、まずは一般的な豚肉における肉質を把握するため、愛知県内で市販されている豚肉の肉質を分析し、肉質のばらつきの大きさ、肉質項目間の相関について調査した。

【材料と方法】

分析には愛知県内のスーパーマーケットや精肉店で販売されている豚肉 30 検体を供試した。ロース芯を試料として水分、タンパク質、灰分、筋肉内脂肪、加熱損失、圧搾肉汁率、伸展率、加圧保水性および遠心保水性を分析した。また、ロースに付着している背脂肪のうち皮下脂肪内層を試料として、脂肪融点および表 1 に示した 7 種の脂肪酸組成を測定した。各肉質の分析値について、ばらつきの指標として変動係数を求めた。さらに、得られた分析値について、Pearson の相関分析を行った。

【結果及び考察】

脂肪酸及び脂肪融点（脂肪の質）の変動係数は、リノレン酸、リノール酸、パルミトレイン酸などの不飽和脂肪酸が大きかった。脂肪酸及び脂肪融点以外（肉質）の変動係数は、筋肉内脂肪が最も大きく、次いで伸展率、加熱損失の順に大きかった。脂肪融点とリノール酸、筋肉内脂肪と加熱損失、及び加熱損失と圧搾肉汁率との間には負の相関が認められた。

これらの結果から、筋肉内脂肪含量は豚肉により幅広いばらつきがあり、かつ加熱損失の差の大きさに関与していると考えられた。また、不飽和脂肪酸は豚肉による差が大きく、特にリノール酸は脂肪融点の低下に寄与していることが確認された。

系統三元豚の差別化を図るためには、その豚肉における理化学的特長の位置を把握し、消費者などへのアピールを行うことが必要と考えられる。

表 1 脂肪の質における変動係数

リノレン酸	0.53
パルミトレイン酸	0.31
リノール酸	0.23
ステアリン酸	0.12
パルミチン酸	0.11
脂肪融点	0.10
パルミチン酸	0.08
オレイン酸	0.08

表 2 肉質における変動係数

筋肉内脂肪	0.27
伸展率	0.10
加熱損失	0.09
圧搾肉汁率	0.06
灰分	0.06
加圧保水性	0.05
遠心保水性	0.02
水分	0.02
タンパク質	0.02