

## 官能検査による国産とニュージーランド産のラム肉の比較

○押田敏雄\* 堀口恵子\*\*

(\*麻布大, \*\*明和女短大)

目的 ラム肉の嗜好性が国産品と輸入品(ニュージーランド:NZ)の違いによって、どのように異なるのかを、官能検査により検討した。

方法 1)供試ラム肉：国産は北海道立滝川畜試で誕生した雄4頭，輸入品はNZより輸入したものを4頭用いた。と殺後，骨付きで-30~-20℃の状態に密封保存し，半解凍したものを除骨し，「しゃぶしゃぶ」用にスライスした。その厚さは約2.5~3.0mmで，1切れあたりの重量を約6~8gとした。2)官能検査の方法：パネルは平均年齢18.9歳の女子学生28名を用い，Schefféの対比較法により検査を行なった。調査票は「色あい」，「におい」，「軟かさ」，「美味」，「総合」の5項目のそれぞれを，-3から+3までの7段階にわたって評価，数値化するものとした。実際の試食はそれぞれの肉を沸騰水中に10~15秒入れ，「しゃぶしゃぶ」状態として行った。

結果 「色あい」と「総合」については国産肉はNZ産肉よりも高い評価が得られた。「におい」，「軟かさ」，「美味」の項目については両者間に有意差は認められなかったものの，これらの評点分布から，国産肉の方がプラス側の評点がNZ産肉に比べて高い傾向にあることが分かった。