

豚肉焼き肉のおいしさ評価シートの作成

○綾部園子、呉 銀珠*、田中通子**、香西みどり*、畑江敬子*
群馬女子短大、*お茶の水女大生活科学、**松下冷機冷蔵庫事業部

【目的】食品の品質は生産時の品質はもとより、その後の貯蔵・加工条件により異なってくる。加熱して食べる食品の品質に及ぼす保存条件の影響について検討するための第1段階として、豚肉焼き肉のおいしさの評価するための官能評価用紙の作成を試みた。

【方法】用紙の作成は以下の手順で行った。研究室パネル30名に一定条件で焼き加熱した豚肉を食べさせ、肉の状態を表す言葉を自由に記述させた。これを整理し肉のおいしさの評価する用語で重要なものを抽出した。抽出した用語の重要度を研究室パネル102名で調査した。その結果に基づいて評価項目を精選し、重み付けと配点を行い、おいしさを表現するための官能評価用紙を作成した。作成した用紙を用いて、保存条件の異なる豚肉焼き肉の官能検査を行い妥当性を確認した。統計処理にはSPSSおよびExcelを使用した。

【結果】豚肉焼き肉の状態を表わす用語として、「焦げ色」「焼きむら」など外観、「かたい」「かみごたえ」「肉汁が多い」など肉質、「肉のうまみ」など肉の味、「香ばしさ」「好ましいにおい」などにおい、「あたたかい」など温度の各要因に関する用語など130語が収集された。この中から21語を選出し、重要度の得点および順位の高い用語から、評価項目として「適度な焦げ色がついている」「香ばしいにおいがする」「ジューシーである」「肉本来の味がする」「肉のうまみを保っている」「やわらかい」「噛み切りやすい」「あたたかい」を抽出した。官能検査による総合的な点数と評価項目の評点から重回帰式を求め、豚肉のおいしさの評価する官能検査用紙を得た。保存条件の異なる豚肉の品質は算出した得点により数値化して表現することができた。