

運動負荷，栄養条件がブロイラー鶏もも肉の化学成分と味に及ぼす影響
岐阜女子大家政 田名部尚子・○小川宣子 岐阜県養鶏試 梅田勲

目的：飼育条件の異なる若鶏のもも肉の化学成分及び味の違いについて検討を行った。

材料及び方法：雌雄各 300羽合計 600羽の鶏のアーバーエーカーを孵化後運動をさせない区（対照区）と、孵化後 2 週間目から強制運動させた区（強制運動区）及び孵化後 0 週間から 3 週間目に低蛋白質の飼料を与えた区（低栄養区）に分け、どの区も平飼いで行った。9 週齢時に屠殺し、各個体よりもも肉、皮膚・皮下脂肪を得、上肢筋としては大腿四頭筋、その他の筋に分け、それぞれの一般成分（水分，粗蛋白質，粗脂肪，粗灰分）とコレステロール含量を測定した。コレステロール量の測定方法は、筋は酵素法、皮膚・皮下脂肪は、ケン化後、不ケン化物を石油エーテルで抽出し、その後トリメチルシリル化を行い、これをガスクロマトグラフ法により定量した。又、もも肉を骨付きのまま加熱し、各部位の対照区と強制運動区を三点識別嗜好法により官能検査を行い、運動が味に及ぼす影響について調べた。

結果：雄の対照区，強制運動区の大腿四頭筋，その他の筋では、強制運動区は、粗蛋白質が少なく、粗脂肪，粗灰分，コレステロール量は多かった。しかし、雌では、運動負荷が与える影響は、粗脂肪，コレステロール，水分で雄と異なる傾向を示し、コレステロールは雄に比べて少なかった。雄の低栄養区については、大腿四頭筋，その他の筋の場合、対照区に比べて粗蛋白質，粗脂肪が少なく、皮膚，皮下脂肪では、粗脂肪，コレステロールの増加が認められた。又、官能検査では、雄の大腿四頭筋，その他の筋いずれの場合も、対照区と強制運動区の区別はされ、強制運動区の方がおいしいと評価されたが、雌では対照区と強制運動区の区別はされなかった。