

岐阜県の銘柄豚「けんどん」の胸最長筋 における旨味の経時的变化

高橋 賢（岐阜県畜産試験場）

【目的】豚肉の旨味成分についての報告は多いが、ブロック胸最長筋（以下ロース）の熟成過程における旨味成分と「うま味」強度の推移についての検討は少ない。そこで「けんどん」（以下WLD）と、その構成豚である岐阜県の系統豚「ナガラヨーク」（以下W）について、熟成による遊離アミノ酸（グルタミン酸）と核酸関連物質（イノシン酸）、そして「うま味」強度の経時变化を比較検討した。

【方法】と殺して枝肉を、速やかに一昼夜4℃冷蔵後、豚部分肉取引規格に基づき整形したロースを4分割（各肉長は約13cm）して熟成した。整形当日（1日目）、3、5、7日目に、ロース中央深部のTCA抽出液を用いて、OPA発蛍光法HPLCによりグルタミン酸、また低圧グラジェント条件下HPLCによりイノシン酸を定量分析した。

【結果】WとWLDのグルタミン酸量は、熟成に伴い上昇し、特に5日から7日目にかけて著しく増加した。その豚種間を比較すると、WLDは 2.6 ± 0.2 から $3.9 \pm 0.6 \mu\text{mole/g}$ と、Wの 2.1 ± 0.7 から $3.6 \pm 0.4 \mu\text{mole/g}$ より高値を示した。そして、イノシン酸量の推移は、グルタミン酸と経時的比較すると、逆に漸減し、豚種間の差は無い傾向を示した。また、グルタミン酸量とイノシン酸量を用いた計算上の「うま味」強度（Yamaguchiの式）を算出した結果、1日目を1の指数とすると、Wにおいて5日目まで1.080へ漸増して、7日目に1.952へ急上昇した。他方のWLDは、1日目から直線的に上昇し7日目に1.821の値を得た。

以上の旨味実験の観点よりWLDの旨味は、Wより改善された事が示唆された。