

道産赤身型牛肉を用いた食肉製品の特性把握

道産赤身型牛肉を用いた食肉製品の特性および訴求点の解明
能登 裕子・田中 彰

- 道産赤身型牛肉（乳用種雄の肥育牛）の新たな用途開発に向け、各種食肉製品を試作し、その特性把握および官能評価と関連する要因の解明に取り組みました。
- 食肉製品に共通した特性は、部位ごとの原料特性を反映した「赤い鮮やかな色味」であり、ハム・ローストビーフでは、「柔らかさ」と「ジューシー感」、生ハムでは「しっとり感」と「弾力性」、これらの特徴を有する部位が、試食評価で高い評価を得ました。

背景と目的

北海道では、道産牛肉の付加価値向上に向けた商品開発等の取り組みを推進しています。道産牛肉の主要な仕向け先は家庭・飲食店向けのテーブルミートであり、道産牛肉の価値向上に向け、新たな用途開発が求められています。本研究では道産赤身型牛肉の用途拡大を目指して、食肉製品製造への利用について検討し、原料部位別の製品特性の把握に取り組みました。

成 果

(1) 部位ごとの原料特性の把握

赤身型牛肉として乳用種去勢牛のモモ肉を用いたところ、豚肉にくらべ彩度（C＊）が高く、赤い鮮やかな色味を示しました（図）。赤みが主体のモモ肉のうち、「ともさんかく」、「らんぷ」、「いちぼ」で脂質含量が比較的高いことが分かりました。



図 牛肉ハム試作品（いちぼ）の外観

(2) 製品特性と試食評価の関連性の把握

原料の色調（彩度）の特徴は、加工品にも反映していました。ハムの官能評価において「総合評価」が高評価だった部位では、「柔らかさ」「ジューシー感」の評価が高く、それぞれ破断応力、脂質含量との関連性が確認できました。加熱製造するローストビーフでは、ハムと同様の特性でした。生ハムでは、「しっとり感」と「弾力性」に特徴を有する部位で高い評価が得られ、それぞれ付着性、ガム性荷重との関連性が確認できました。

表 加工適性の高い赤み型牛肉の部位と試食評価

加工品	部位	官能評価				
		総合評価	柔らかさ	ジューシー感	しっとり感	弾力性
ハム	ともさんかく	3.7	3.2	3.4	—	—
	いちぼ	3.7	4.0	3.7	—	—
ローストビーフ	いちぼ	4.0	4.2	4.3		
生ハム	しんたまS	3.6	—	—	3.2	2.8
	いちぼ	3.6	—	—	2.9	4.3

試食評価は5点法で実施し、ハムおよび生ハムは豚ロース加工品を、ローストビーフはうちも加工品を基準（評価点：3）として実施した。