

「おいしさをはかる」ための前提条件 ～食肉の調理を考える～

SASAKI Keisuke

佐々木 啓介

品質開発部 畜産物品質評価研究室



食肉の「おいしさ」評価については、さまざまな機関で多様な研究が行われていますが、私たちは、その一環として、「おいしさ」評価の前提条件となる「調理」について、研究を進めています。

食肉は、一部の例外を除けば、基本的には煮る、焼く、揚げる、などの「加熱調理」の後に消費されます。このため、「おいしさ」という観点からは、加熱調理後の品質情報を知ることが重要になります。これに対して、市場での食肉の品質は、生肉の状態の評価され、価格がつけられます。このため、「おいしさ」を評価して表示し、かつ価格に反映させるためには、その肉が「調理したらおいしいかどうか」を、調理前の生肉の段階で予測するという技術が必要になります。

現在、このような技術開発のはじめの段階として、標準となる調理法、すなわち「標準的調理モデル」を確立するために、一般的に行われている食肉の調理手法を収集、分析するという作業を進めています。さらに、この結果から「標準的調理モデル」を作成し、実際に加熱調理実験を行い、加熱前後の呈味成分などの濃度を比較することで、まずは「食肉を調理した後の成分濃度を調理前に予測する」手法の確立に取り組んでいます。

このように「調理」という考え方を品質評価研究に導入することで、食肉の「おいしさ」の測定技術や、生産者に役立ち、消費者に食肉品質をわかりやすく伝えるための評価技術の確立に近づこうと考えています。



食肉加熱調理実験の風景