

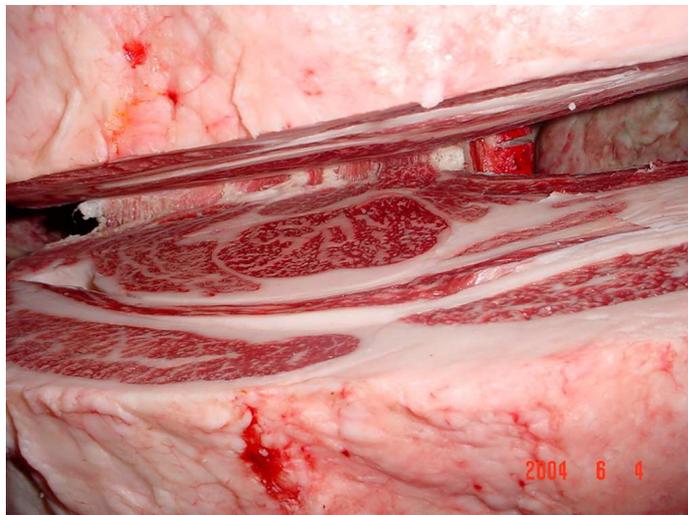
交雑牛(F1)「なかなかびーふ」の食味試験の報告・発表！ どんな評価かな…？

なかなかびーふと黒毛和牛の食味試験を実施しました。

- ・ パネラー : 68名 (男性: 50名、女性: 18名)
- ・ 食味試験方法 : ステーキカットしたサーロイン(5cm 四方・約1cm厚)
- ・ 焼き方 : ホットプレート、焼肉屋網焼き機

食味試験に使用した牛肉(2種類)

	なかなかびーふ	黒毛和牛
品 種	交雑種 (黒毛和種×オースティン種)	黒毛和種
芝浦市場購入日	H16.6.2	H16.6.1
格付等級 (日本格付協会格付)	B - 3	A - 3
芝浦食肉市場 セリ落札単価	1,388 円/kg	1,730 円/kg



食味試験・理化学分析に用いた
「なかなかびーふ」枝肉写真

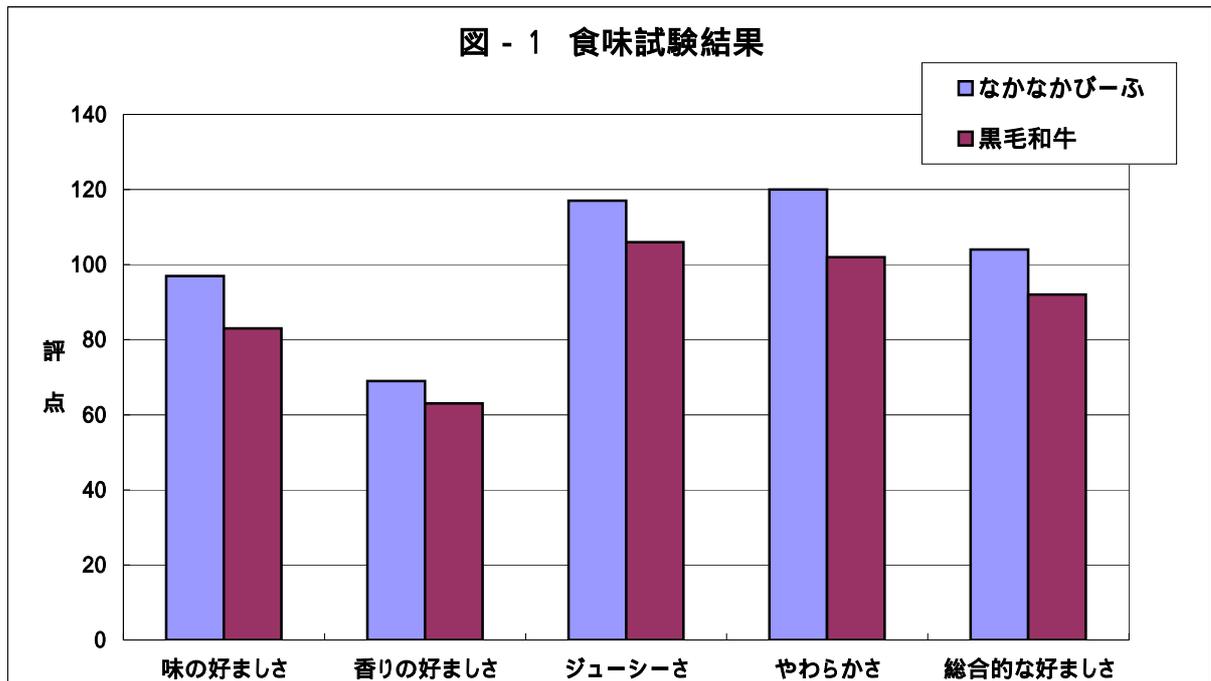
食味試験の結果発表

おいしさを決めます、

「風味(味、香り)」、 「多汁性(ジューシーさ)」、 「柔らかさ」の全ての要素で

「なかなかびーふ」の方が高評価！

図 - 1 参照



理化学分析の結果

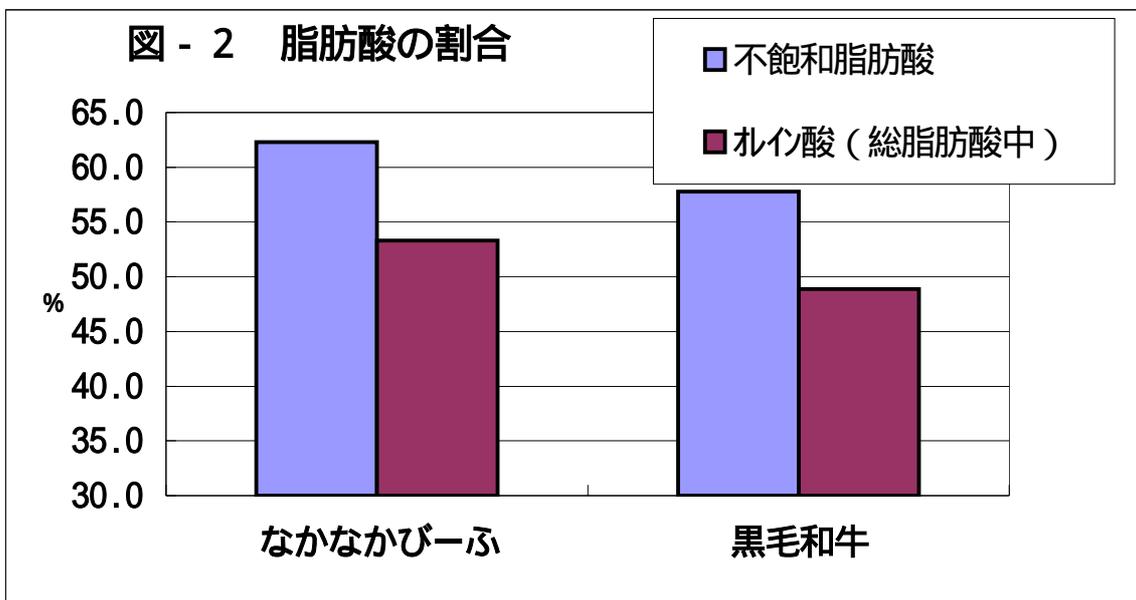
食味試験に用いた牛肉 2 点の理化学分析

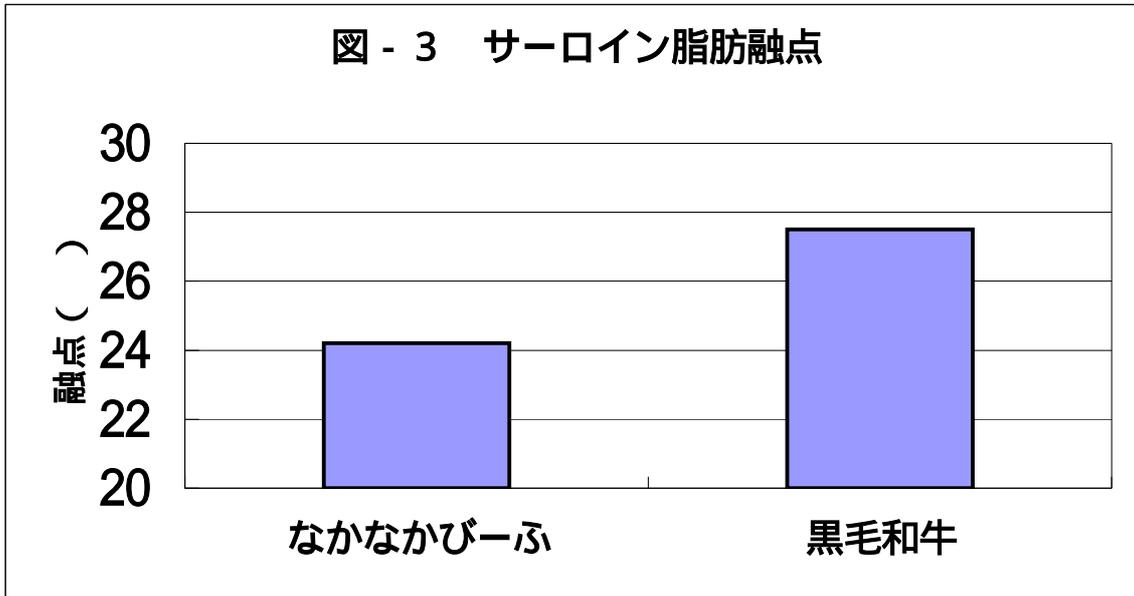
牛肉のおいしさの要因について、**理化学分析値**との関係を更に深く探究してみました。

脂肪酸組成 図 - 2 参照

肉のおいしさを決める要因である、「**脂肪の質**」を比較するために、各々の

サーロイン中の**脂肪酸組成**を測定してみました。 協同飼料（株）研究所にて分析





「なかなかびーふ」の方が「黒毛和牛」より不飽和脂肪酸は多く、且つオレイン酸も多い分析結果となっています。(図 - 2 参照)

不飽和脂肪酸が多いと、脂肪の融点が低く(図 - 3 参照)やわらかい脂肪と言えます。特にオレイン酸を多く含む牛肉は、脂肪の融点が低いため、食べた時に脂肪の口溶けが良く、風味が良いと言われています。

前ページの食味試験結果と理化学分析結果の両データから、「なかなかびーふ」の方が風味(味や香り)が良いと考えられます。

調理による変化

肉は加熱すると水分の蒸発に伴い、タンパク質が変性し、収縮が起こるため、肉汁が出て、重量が減少します。この重量の減少が大きい程、食べた時のジューシーさが損なわれます。 図 - 4 参照

また、加熱による保水性、保脂性は、調理した際の肉の水分、脂質の保持程度を示します。この数値が高い程、加熱した際に肉汁の流出が抑えられ、ジューシーな肉であるということになります。 図 - 5 参照

図 - 4・5 の分析結果から、「なかなかびーふ」の方が加熱した際の肉の重量減少率が小さく、且つ保水性、保脂性が高いので、調理しても肉にジューシーさがあると考えられます。

図 - 4 加熱による重量の減少率

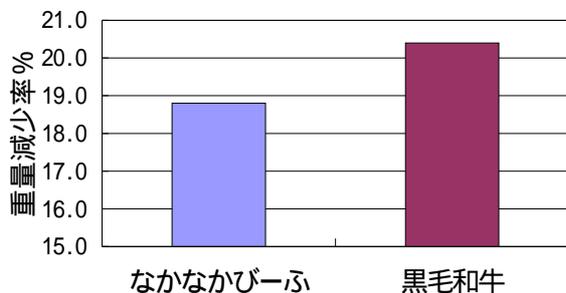
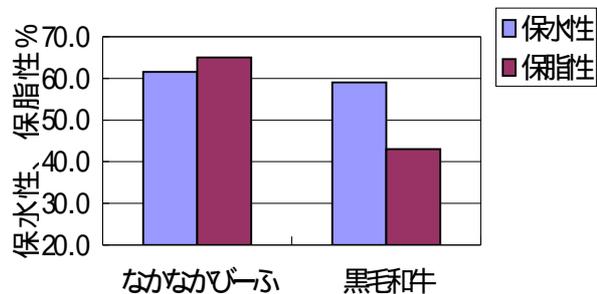


図 - 5 加熱による保水性 保脂性

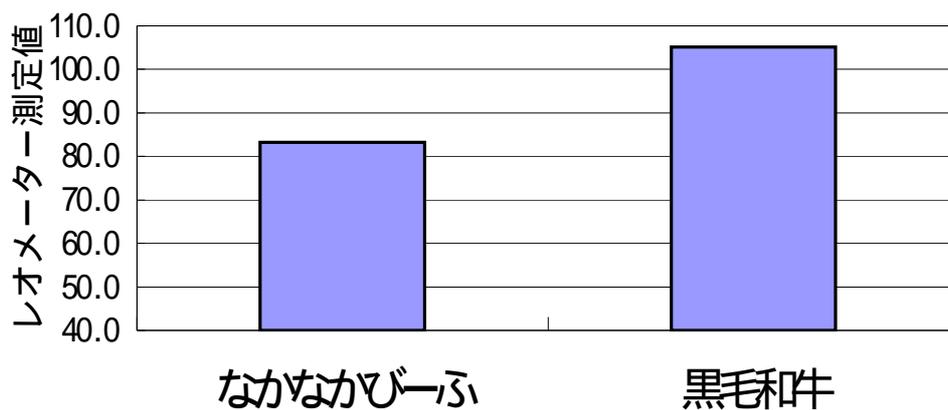


加熱後に肉が硬くなるメカニズム

加熱による肉の硬さの変化は、主に筋肉中の筋原繊維タンパク質の硬化とコラーゲンのゼラチン化による軟化の兼ね合いで決まると言われています。更に、加熱によりコラーゲンのゼラチン化（結合の弱化）が起こると、溶けた脂肪は組織の外へ流れ出し、タンパク質の分子間などに割り込み、肉のやわらかさの向上にも貢献するとも言われています。（やわらかさは、不飽和脂肪酸「オレイン酸割合」にも関連がある）

図 - 6 の分析結果は、「なかなかびーふ」の方が加熱後でもやわらかいと値を示しております。

図 - 6 加熱後の硬さ



数値が高いほど硬い

まとめ

以上、各々の理化学分析結果から、食味試験で「**なかなかびーふ**」の方がおいしいと評価された理由は、**不飽和脂肪酸、特にオレイン酸の割合が高いため、食べた時に口ざわり・風味が良い 加熱しても保水性、保脂性が高いため、加熱時の調理ロスが少なく、旨味が逃げず多汁性（ジューシーさ） 加熱しても柔らかいため**であると考えられます。

おいしさの3大要因である **風味 多汁性 柔らかさ**の全てにおいて優れており、多くのパネラーに**おいしい**と評価されたと考えられます。

オレイン酸の働き一口メモ

オレイン酸は不飽和脂肪酸の一種で特に**オリーブ油**に多く含まれております。オレイン酸には血中の**善玉コレステロール**を下げずに、**悪玉コレステロール**だけを下げることがあると言われおり、近年の健康ブームにのり注目されております。適正量の**善玉コレステロール**は、体にとって必要なものとも言われております。又、近年の**イタリア料理ブーム**も後押ししており、**マスコミ**等でも頻繁に話題にあがっております。