

豚肉の品質、とくにおいしさ評価について
—SPF ポークの付加価値評価に向けて
(項目レジメ)

国立研究開発法人農業・食品産業技術総合研究機構
畜産研究部門 食肉用家畜研究領域 食肉品質グループ長
佐々木啓介

1. 「おいしさ」の科学的エビデンスの考え方

- ・知覚と嗜好に分けて考える
- ・知覚は成分などで担保される客観的に測定可能な性質
- ・嗜好は消費者それぞれが判定する主観的な性質

2. 機器分析でできること、できないこと

- ・多くの肉質は「見えない」ので、何らかの方法で測定しないとイケない
- ・機器分析では成分、物性を測定できる
- ・センサー技術も開発されている
- ・「食べてみないとわからない」性質も存在する
弁別閾の問題、直線性の問題、最適値の問題
→官能評価を用いる

3. 客観的な「知覚」の考え方

- ・知覚を表す用語の問題・・・例えば「うま味」
- ・成分の差＝知覚の差 とは限らない
機器分析で差があれば「食べて分かる違いがある」と言えるかどうか
- ・関係ない因子が排除されているか？
交絡因子がある分析結果はエビデンスとしては使えない！

4. 主観的な「嗜好」の考え方

- ・人によるちがい、時と場合によるちがい
- ・食肉はそれなりに嗜好性に差のある食品

- ・好みの違いなどで消費者を一定規模のセグメントに分類して考えた方がよい
- ・「良い」「悪い」の考え方

5. SPF ポークではどう考えれば良いか

- ・「科学的」とはどういうことか
- ・一般豚とのちがい
 - どうすれば「一般豚とは違う」と言い切れるだけのデータが取れるか
- ・SPF ポークの中での特徴、多様性
- ・消費者にどのように示すか、品質管理にどう使うか