

ができることが強みだ。広がる。さらに大豆臭にさとうきびからポリフェノールなどの有効成分を高まるブランドベアスミミ。また保水性に優れ表示もできる。

食品分析機関であるビューローベリタスエフイーエーシーは、畜肉のおいしさに寄与する各種分析技術を用いて、食肉の食味構成要素分析サービスを提供している。物性やおいしさの分析をカバーした対応項目の豊富さを強みに、肉質の維持や向上に向けたデータの提示による品質管理や食肉のブランドディングのための付加価値向上などに寄与する。

同社の検査サービスは、パッケージ分析を主軸としており、食感、ジューシーさなどの物性測定と、脂肪融点、遊離アミノ酸・ペプチド構成アミノ酸、脂肪酸組成、核酸の組成など呈味に関する項目の成分分析の結果をもとに評価を行う。ま

食肉の「おいしさ」を科学的に評価

—ビューローベリタスエフイーエーシー—

豊富な分析項目で商品価値向上に寄与

か、食べたときの味わいにどの物質が影響するのかなどを報告する。このほか、味覚センサーによる味分析やパネラーによる官能評価分析の受託も行っている。

同社が構築した肉のデータベースは、各種約20〜30検体のデータを集約して作成したものであり、各畜肉ごとにさまざまなデータを内包している。牛肉ではホルスタイン、オーシービーフ、和牛各種、交雑種、豚肉と鶏肉では国産種や銘柄(ブランド)種、輸入種がある。このデータベースと比較して肉種間の違いは何か、旨味に寄与する部分がどれだけ・どのようになっているのかを把握できる。

ユーザーは、分析を繰り返すことで畜肉のデータを集積し、同じ餌や環境で育った場合、肉質が同じように収束するかをみることで、肉質の再現性の評価や、飼料による肉への影響のスクリーニングに活用できる。また、今後は比較データをもとに、特定の成分を含有する飼料を与えることで、肉中のこの成分が増えるのではないかと、どのような肉質や食味の改善に資する手段の提案も視野に入れている。

なデータを内包している。牛肉ではホルスタイン、オーシービーフ、和牛各種、交雑種、豚肉と鶏肉では国産種や銘柄(ブランド)種、輸入種がある。このデータベースと比較して肉種間の違いは何か、旨味に寄与する部分がどれだけ・どのようになっているのかを把握できる。

味の素

畜肉

週刊食品化学新聞「特集：着実に需要増やす食肉製品」

(2024年6月27日発刊/週刊食品化学新聞社)

特集

着実に需要増やす食肉製品

味の素、肉原料、使用、が付与、ト、料、を、削、や、接、場の、に、応、し、な、上、に、言、取、り、揃、の、上、市、い、る、高、食、向、け、と、り、調、(プ)、込、み、10、揮、さ、ら、は、さ、ら、化、し、て、同、社、の、旨、味、の、呈、味、畜、肉、エ

肉原料、味の素、使用、が付与、ト、料、を、削、や、接、場の、に、応、し、な、上、に、言、取、り、揃、の、上、市、い、る、高、食、向、け、と、り、調、(プ)、込、み、10、揮、さ、ら、は、さ、ら、化、し、て、同、社、の、旨、味、の、呈、味、畜、肉、エ