

黒豚肉の旬の解明について

魚や野菜等と同じように豚肉には旬が存在するのでしょうか？本研究では、埼玉県産ブランド畜産物である英国系黒豚肉を用いて、春夏秋冬で最も肉質が向上し、うまみ成分が増大する時期を調査し、いわゆる豚肉の「旬」を選定することが可能か検討しました。その結果、食味試験で差は出ませんが、肉や脂肪の色、背中の脂肪の厚さや筋肉内の脂肪含量などが季節によって変化することが解りました。肉の色は春が最も明るく、脂肪の色は冬が最も白いことが解りました。また、筋肉内脂肪含量は、秋に最も高く、背脂肪も厚くなり、いわゆる脂の乗った状態になることが解りました。



同じ農場の同じ飼料で約8ヶ月間育てた黒豚

春・夏・秋・冬に肩ロース部分をサンプリング



調査項目

- ① 肉質の分析
肉色、脂肪色、筋肉内脂肪含量
マーブルングスコア、ロース断面積
- ② 脂肪の分析
背脂肪の厚み、脂肪酸組成
脂肪の融点

保存

液体窒素で超低温処理後、真空にして冷凍保存

解凍

食味試験の実施

食味試験において評価は分かれていましたが、肉の柔らかさと関係のある筋肉内脂肪含量が秋に11.76%と春・夏・冬より3%以上高くなり、旨味の指標となるオレイン含量も多くなる傾向(夏42.7% 秋43.7%)を示しました。今後、試験頭数をさらに増やし実験を重ねる必要がありますが、黒豚肉は季節により分析値に変化が認められ、秋が旬となる可能性が示唆されました。なお、本研究成果は(株)ひびきとの共同研究による成果です。