



「食と健康」 維新—ウェルネス鹿児島大学

本当に美味しいかごしま黒豚のヒミツ

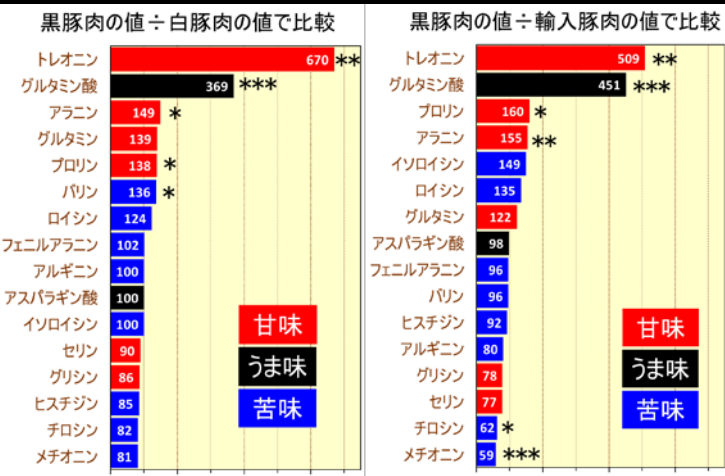
鹿児島大学・農学部・農業生産科学科 教授 大塚彰



Bon
appétit!

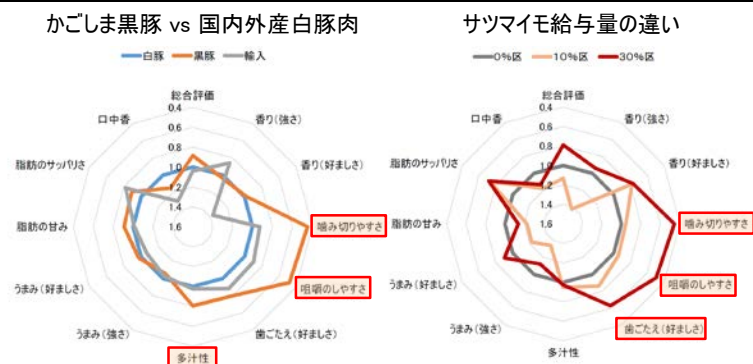
かごしま黒豚肉の美味しさを科学的に証明

★甘味・旨味アミノ酸が豊富



かごしま黒豚、国産白豚、カナダ産白豚肉の遊離の呈味性アミノ酸含量の比較。かごしま黒豚肉にはトレオニン(甘味)とグルタミン酸(旨味)が突出して多い。

★食べ比べても違いがハッキリ



かごしま黒豚は、国内外産白豚肉と比べてやわらかい(左)。そして、サツマイモ給与量を増やせば、かごしま黒豚肉のやわらかさがさらに増す(右)。

★サツマイモで味成分を改変

甘藷給与量の違いが 有意な影響を及ぼした物質	飼料の甘藷の配合割合				味と食感
	0%	10%	20%	30%	
アラニン	100	102	57	80	甘味
グルタミン	100	121	83	77	甘味
トレオニン	100	111	58	87	甘味
4-ヒドロキシプロリン	100	100	55	71	硬さ
クエン酸	100	71	119	95	酸味
リンゴ酸	100	106	88	53	酸味
コハク酸	100	111	103	64	旨味
ヒスタミン	100	94	163	108	苦味
バリン	100	112	172	110	苦味

甘藷0%区を100とした相対値に換算。赤色は最大値を、青色は最小値を表している。

かごしま黒豚を甘藷(サツマイモ)含量0~30%の飼料で肥育した結果、10%で最も味成分が多くなった。30%ではやわらかくサツパリした味いとなる可能性もある。



★かごしま黒豚肉の特徴

- ★呈味性アミノ酸を豊富に含有
- ★サツマイモで特徴付け可能
- ★ソフトでジューシー
- ★ビタミンB1が多い



農研機構 国立研究開発法人農業・食品産業技術総合研究機構生物系特定産業技術研究支援センター支援
革新的技術開発・緊急展開事業(うち地域戦略プロジェクト)実証研究型H28~30年度
「医福食農連携」による鹿児島県産農畜産物等の消費拡大に向けた高付加価値食品の開発 by 「医福食農連携」チームかごしまコンソーシアム