

豚肉の脂質量と脂肪酸組成の比較



BUREAU
VERITAS

日本テレビ系列の報道番組「news every」(2012年3月5日放送)の特集の中で、日本認証サービス株式会社(*1)が実施した豚肉の脂質量と脂肪酸組成の比較分析が紹介されました。

この特集「人気ブランド豚の舞台裏」では、平田牧場で飼育されているブランド豚の肉質について、一般的な豚肉との比較実験のため、弊社で赤身中の脂質量と脂肪酸組成を測定しました。



その結果、ブランド豚のほうが一般豚よりも赤身中の脂質量(霜降り)が非常に多く、やわらかくジューシーな肉質である可能性が高いことが示唆されました。また、脂肪酸組成として、ブランド豚のほうが一般豚よりも脂の甘み・香りにプラスの要素となるオレイン酸の比率が高く、逆に食味としてマイナスの要素となるリノール酸の比率が低いという結果が得られました。

元々、このブランド豚のお肉を食べた方の感想として、お肉がやわらかく、脂があっさりしていて甘みがあるというコメントが聞かれましたが、今回の分析によってブランド豚のおいしさを科学的に裏付けることができました。

(*1)2014年10月1日にビューローベリタスジャパン株式会社へ統合