

# 牛肉の「おいしさ」はどうはかる？

牛肉の「おいしさ」測定技術

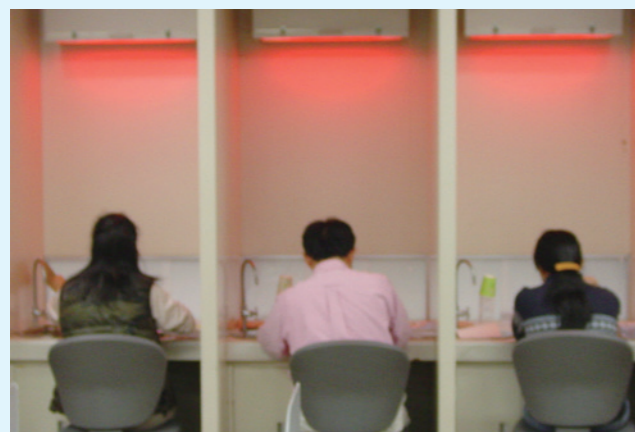
- ・機械で測定する
- ・食べて判定する

機械だけで測定できることが理想ですが、まだまだそこまで技術が進んでいません。

## 食べて判定する方法

味や匂い・食感を客観的に判定

選抜・訓練を受けた評価者による判定



分析型  
官能評価

※分析型官能評価においては、サンプルがどんな味、匂い、食感であるかを客観的に評価するので「良い、悪い」は評価しません。

主観的な好みをも判定

一般消費者による個人的な好みの評価



嗜好型  
官能評価

※嗜好型官能評価においては、サンプルが一般消費者に好まれるかどうかを知りたいので、基準を設けず個人の基準で「好き、嫌い」を判断します。

食べたときにヒトが感じる感覚や判断はヒトが食べて数値化します。

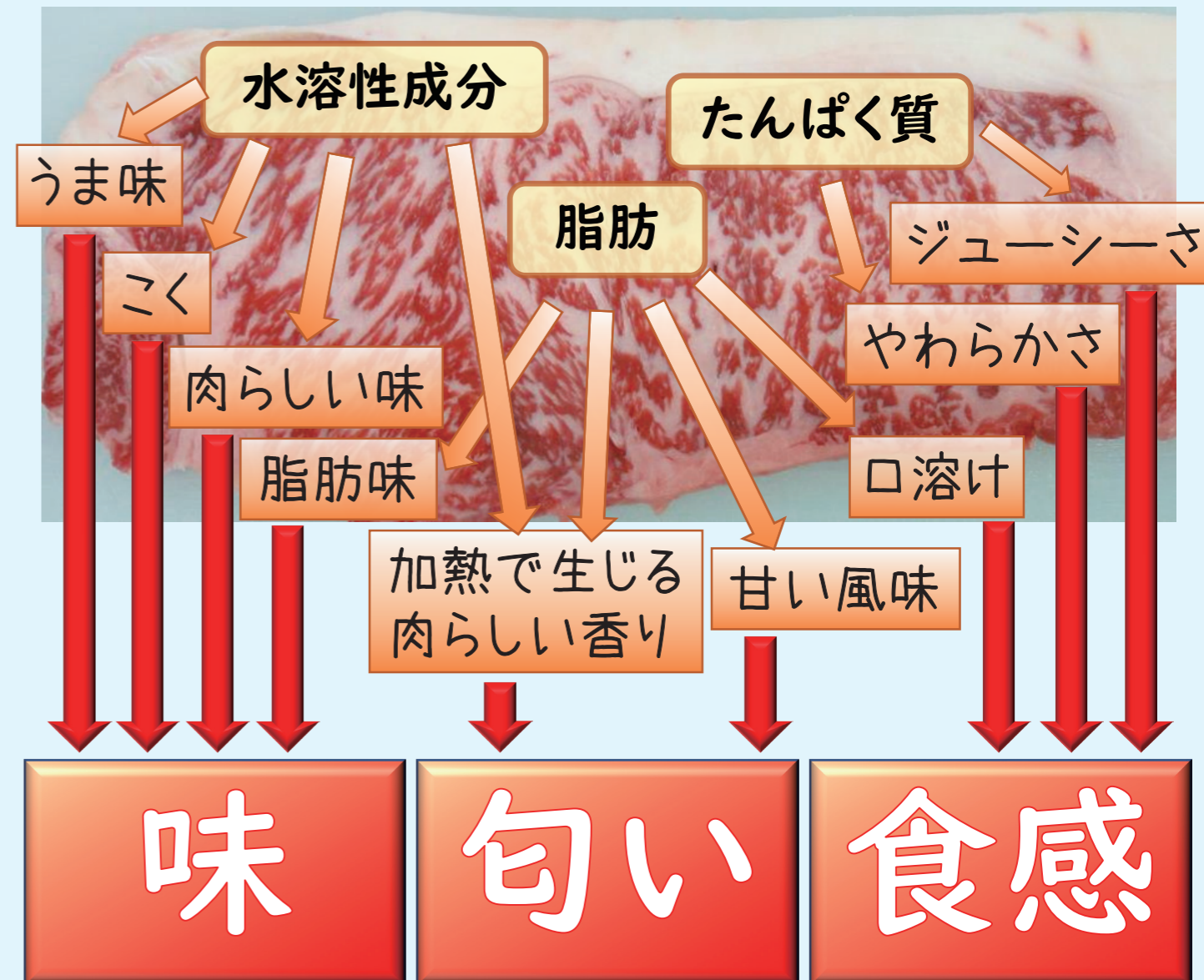
# 牛肉の「おいしさ」はどう決まる？

$$\text{おいしさ} = \text{牛肉の品質} \times \text{食べる人の好み}$$

味・匂い・食感

牛肉の「おいしさ」は牛肉の品質と食べる人の好みによって決まります。

## 牛肉の品質に影響する「役者」たち



牛肉の様々な成分が、熟成や調理で変化して特徴ある味や匂い、食感をつくりだします

# 牛肉の「おいしさ」はどう決まる？

$おいしさ = \text{牛肉の品質} \times \text{食べる人の好み}$

味・匂い・食感

牛肉の「おいしさ」は牛肉の品質と食べる人の好みによって決まります。

# 牛肉の「おいしさ」はどうはかる？

牛肉の「おいしさ」測定技術

- ・機械で測定する
- ・食べて判定する

機械だけで測定できることが理想ですが、まだまだそこまで技術が進んでいません。

## 食べる人の好みに影響する要因

身体的・心理的な要因

知識・経験 文化的な要因

味や匂いの感度

牛肉に対する知識

健康状態

食文化

空腹状態

食習慣

心理状態

食経験



間接要因

背景要因

食べる人の個人的な好みや、食べる時の状況の違いが、食べたときに感じる「おいしさ」に変化をもたらします。

※「おいしさ」は時と場合により異なりますが、「悪いものは、いつ、誰にとってもだいたい悪い」ので、低品質にしないための努力が生産現場や技術開発分野で進められています。また、低品質かどうかを判定するための品質評価技術が重要視されます。

## 機械で測定する方法

肉を砕いたり切ったりして測定する方法

肉のまま測定する方法

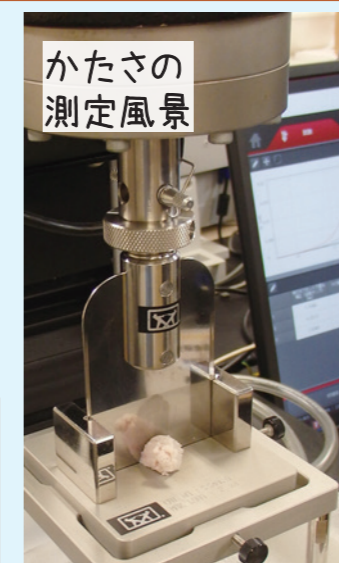
成分抽出の処理風景

肉から成分を抽出分析装置で分析

センサーをあてて品質を推定



肉を切って装置で分析



かたさの測定風景



センサーをあてる測定技術開発風景

口溶けなどに関わる脂肪質については光を用いてかなり正確に推定できる装置が実用化され、普及しています。

理化学分析

※理化学分析は精密な測定が可能です。ただし、肉を砕いたり切ったりするので、販売予定のサンプルを分析できず、流通や販売での活用が困難です。

非破壊分析

※非破壊分析は肉をそのまま測定し測定後は食べたり販売したりできます。ただし、非破壊分析技術では測定できない品質がまだまだあります。

味や匂い、食感を関係のある成分値や物性などを機械で測定して数値化します。