

# 【長崎ばってん鶏の肉質評価】試験結果

## 1、目的

長崎県養鶏農協では、銘柄鶏「長崎ばってん鶏」の特長を明らかにし、商品開発に活用するという目的から、農商工連携ファンドの開発費支援を受け、2018年9月、試験/評価実績を多数有する伊藤忠飼料(株)研究所に、県産一般ブロイラーとの比較から肉質評価試験を依頼しました。

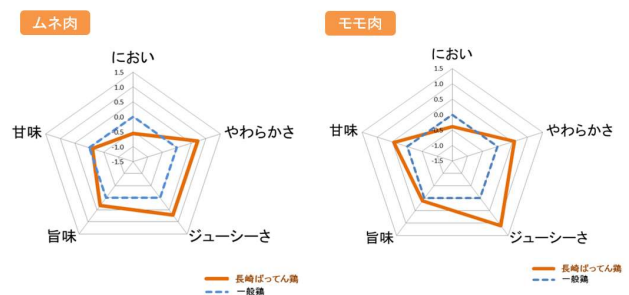
## 2、材料および試験方法

- ・供試した鶏肉は、同一日・同一処理場(長崎福鳥)に出荷された、長崎県産の一般ブロイラーと「長崎ばってん鶏」の、ムネ正肉・モモ正肉をそれぞれ真空パックし、冷蔵輸送(2018年9月8日:処理・パック後冷蔵輸送⇒9月10日 研究所着 供試)
- ・主な比較試験項目は、成分分析(一般成分、遊離アミノ酸、脂肪酸組成)、外観(色彩色差計)、破断加重、加熱損失、官能評価(訓練されたパネラー18名)、味覚センサー

## 3、結果と考察

- ・各項目で明らかな差(有意差)が確認されたが、その結果「長崎ばってん鶏」の特長として評価された内容を、分かり易い図表と共に、以下に取りまとめます。

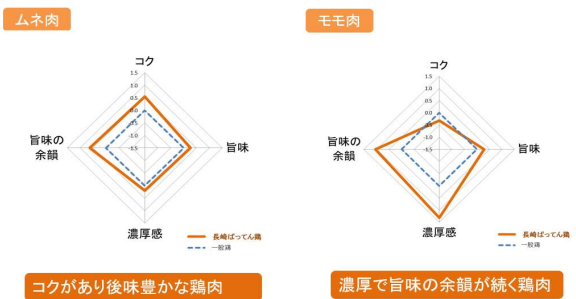
・右の図は、官能評価試験の結果ですが、「長崎ばってん鶏」が、明らかにジューシーでやわらかである事が示されました。この結果は、加熱損失が少ない事からも明らかになっております。



やわらかくてジューシーな鶏肉

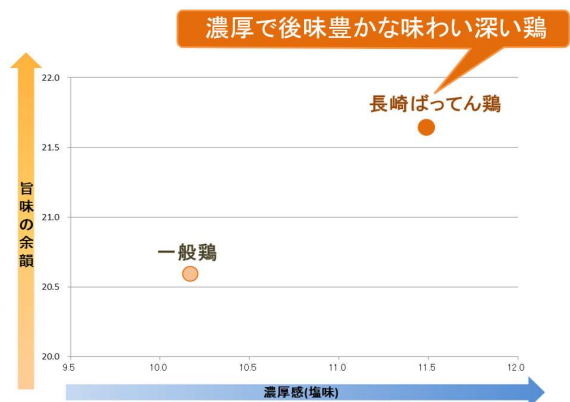
- ・下段 左図は、官能評価の結果です。

「長崎ばってん鶏」の呈味成分は強く、特にモモ肉においては、旨味コクが強いと評価されました。結果報告でも「長崎ばってん鶏のモモ肉は、味に濃厚感があり、旨味の余韻が続く」という特長がある、とまとめられています(下段 右図 ご参照)。



コクがあり後味豊かな鶏肉

濃厚で旨味の余韻が続く鶏肉



濃厚で後味豊かな味わい深い鶏

以上(文責:長崎県養鶏農業協同組合)