

どちらを 選びますか ??


国産豚肉
輸入豚肉

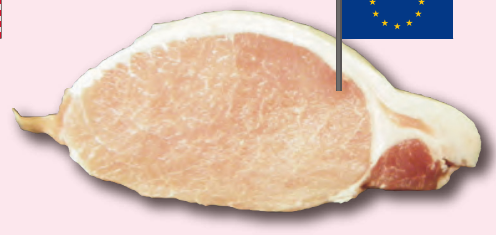
国産



北米産



欧州産



豚肉売場で見たら、
値段は、国産が高いけれども、
色も形も、
違いがわかりません。

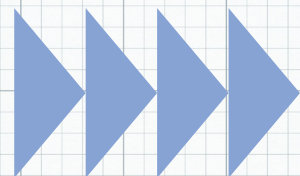


でも、
料理すると、何かちがう



加熱した豚肉のデータに
ちがいがある？

すると、はつきりと  **ちがい** が出ました。





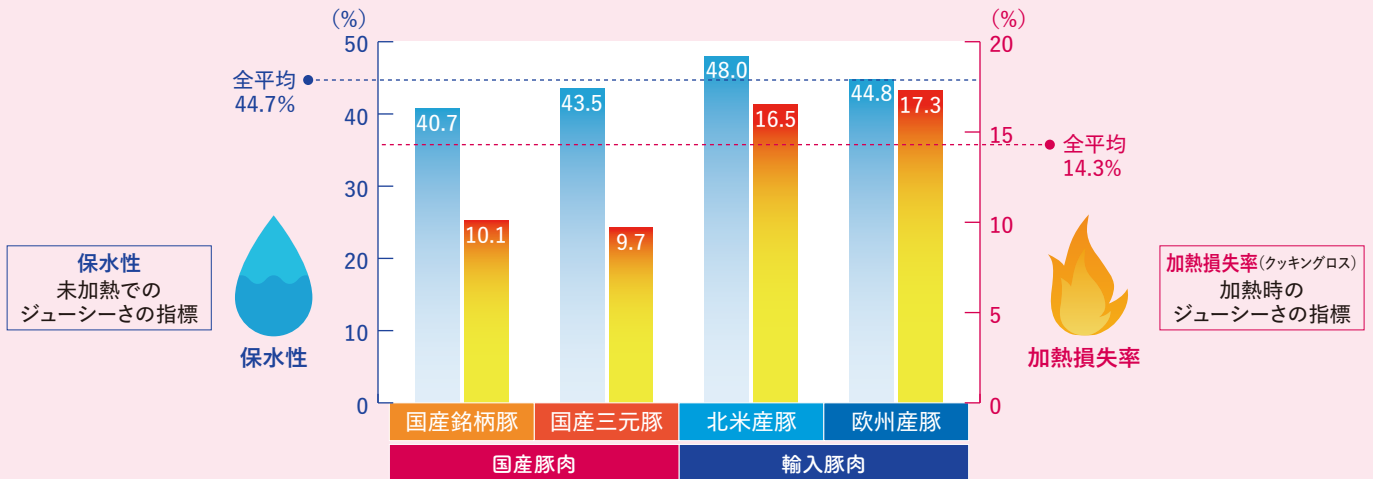
加熱調理すると…

国産豚肉は肉汁の流失割合(加熱損失率:クッキングロス)が輸入豚肉より小さい。
※加熱損失率(クッキングロス)は小さいほどジューシーです。

なぜでしょうか?

北米産はチルドで長時間の輸送中に熟成が進みますが、筋肉の構造は弱くなるため加熱すると水分の損失が大きくなる、**欧州産**は凍結品が多く、解凍時の氷結晶で筋肉の構造が傷つきやすいため、水分の損失が大きくなると考えられます。

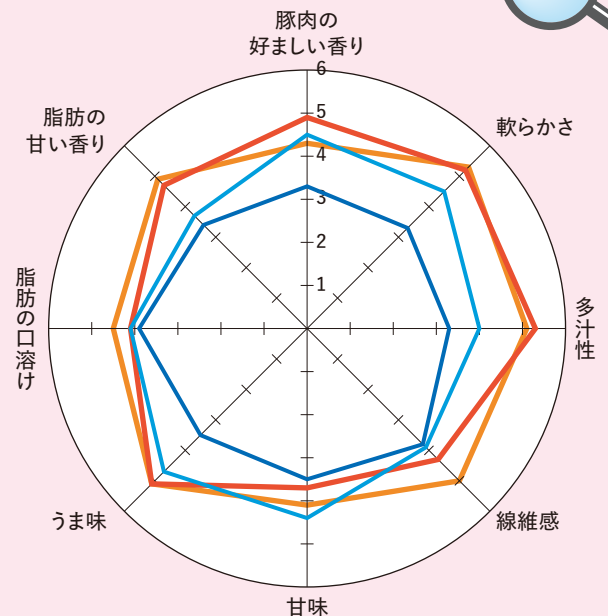
一方、**国産**は輸送などの生産時間が短いことから、適度な筋肉の構造が保持されています。



官能評価の結果では…

国産は柔らかさ、多汁性(ジューシーさ)、肉らしい噛みごち(線維感)にすぐれていました。

		豚肉の好ましい香り	柔らかさ	多汁性	線維感	甘味	うま味	脂肪の口溶け	脂肪の甘い香り	総合評価
国産豚肉	国産銘柄豚	4.3	5.3	5.1	5.0	4.1	5.1	4.5	4.9	5.1
	国産三元豚	4.9	5.2	5.3	4.3	3.7	5.1	4.1	4.7	4.9
輸入豚肉	北米産豚	4.5	4.5	4.0	3.9	4.4	4.7	4.1	3.7	4.3
	欧州産豚	3.3	3.3	3.3	3.8	3.5	3.5	3.9	3.4	3.5



以上は「海外・国産豚肉肉質評価等推進事業報告書(令和3年3月)」(一般社団法人 食肉科学技術研究所)によります。