

和牛肉と輸入牛肉の香気成分

松石昌典・久米淳一*・伊藤友己*・高橋道長*・荒井正純*
永富 宏*・渡邊佳奈*・早瀬文孝*・沖谷明紘

日本獣医畜産大学応用生命科学部、 武蔵野市 180-8602

*明治大学農学部、 川崎市多摩区 214-8571

(2004. 2. 26 受付, 2004. 5. 25 受理)

要 約 黒毛和牛肉に特有な好ましい香りである和牛香に寄与する香気成分を明らかにするために、和牛肉と輸入牛肉(豪州産)から連続水蒸気蒸留により香気画分を取得し、ガスクロマトグラフィー分析、ガスクロマトグラフィー マススペクトロメトリー分析、ガスクロマトグラフィー においかぎ分析を行った。分析の結果、ラクトン類 5 種、ケトン類 5 種、アルコール類 8 種、不飽和アルコール類 3 種、エステル類 2 種、脂肪族アルデヒド類 9 種、脂肪族不飽和アルデヒド類 8 種、酸類 2 種、その他 6 種の計 48 成分が同定された。このうち、40 成分は輸入牛肉より和牛肉に多く検出され、特にラクトン類は和牛肉に著しく多かった。同定された成分について A E D A (Aroma Extract Dilution Analysis) 法により香気寄与率を示す F D factor (flavor dilution factor) を求め、香気特性と合わせて和牛香への寄与を検討した。その結果、和牛香の甘さには、ココナッツ様、桃様の香りを有するラクトン類が寄与し、脂っぽさには脂臭い香りを有する一部のアルコール類やアルデヒド類などと、バター様の香りを有するジアセチルやアセトインなどが寄与していると推定された。

日本畜産学会報, 75(3):409-415,2004