

アミノ酸分析による熟成肉の うま味の評価

弊社では「熟成肉のうま味」を総合的に評価する
<風味総合評価検査>
 を実施しております。

うま味総合評価検査とは？

より人の舌で感じるうま味の数値化（見える化）を
 熟成肉に注目して行う検査です。

【検査項目】

- ・脂肪酸組成
- ・遊離アミノ酸
- ・イノシン酸

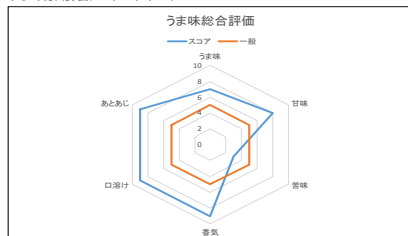
基準値は評価項目をうま味、甘味、苦味、香気、口溶け、
 うま味の後味の6項目を評価します。
 評価方法は要因毎に基準値と比較し判定を行い、
 10段階のスコアとして評価を行います

うま味評価結果（報告例）

うま味評価結果

受付No. -
 検体名: 牛肉 A-5ランク

うま味総合評価リーダーチャート



うま味総合評価スコア

要因	評価点	評価	スコア
うま味	117.35	無	7
甘味	124.2	無	8
苦味	33.45	無	3
香気	114.5	無	9
口溶け	36.8	残	9
あとあじ	62	無	9

アミノ酸要因（遊離アミノ酸20種）

感じる味覚の目安	検査項目	mg/100g	単位	味覚スコア
うま味	アスパラギン酸 Asp	6.8	mg/100g	3.4
	スレオニン Thr	7.1	mg/100g	3.55
	セリン Ser	8.9	mg/100g	4.45
	アスパラギン Asn	3.4	mg/100g	1.7
	グルタミン酸 Glu	15	mg/100g	7.5
	グリタミン酸 Gln	160	mg/100g	80
	プロリン Pro	4.5	mg/100g	2.25
	グリシン Gly	10	mg/100g	5
	アラニン Ala	41	mg/100g	20.5
	バリン Val	6.9	mg/100g	3.45
	シスチン Cys	0	mg/100g	
	メチオニン Met	3.0	mg/100g	1.5
	イソロイシン Ile	5.0	mg/100g	2.5
	ロイシン Leu	9.6	mg/100g	4.8
	チロシン Tyr	4.8	mg/100g	2.4
	フェニルアラニン Phe	5.4	mg/100g	2.7
	ヒスチジン His	6.0	mg/100g	3
	リジン Lys	10	mg/100g	5
	トリプトファン Trp	0	mg/100g	0
	アルギニン Arg	8.3	mg/100g	4.15
	評価値	117.35	124.2	33.45

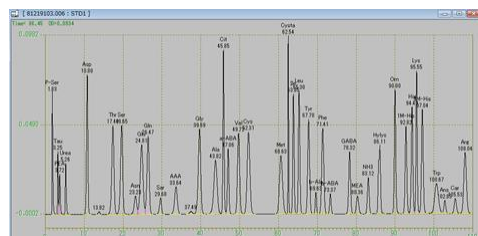
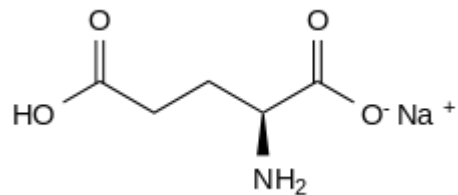
核糖要因（イノシン酸）

感じる味覚の目安	検査項目	mg/100g	単位	味覚スコア
うま味 (あとあじ)	イノシン酸	62	mg/100g	62

脂肪酸要因

感じる味覚の目安	炭素数・重結合	慣用名又は系統名		A5牛肉 (mg/100g)	要因スコア	味覚スコア
		和名	英名			
香気	良	C16:0	パルミチン酸	palmitic acid	4300	114.5
		C16:1	パルミトリン酸	palmitoleic acid	730	
		C18:1	オレイン酸	oleic acid	9500	
	悪	C18:0	ステアリン酸	stearic acid	2300	
		C18:2 n-6	リノール酸	linoleic acid	780	
		C18:1	オレイン酸	oleic acid	9500	
口溶け	良	C18:2 n-6	リノール酸	linoleic acid	780	36.8
		C16:0	パルミチン酸	palmitic acid	4300	
	悪	C18:0	ステアリン酸	stearic acid	2300	

株式会社食環境衛生研究所



食肉の衛生管理とともに最近重要な課題とされているのが肉質向上、おいしさの評価の向上です。質の向上、差別化、ブランド化を図ることで、より消費者の記憶に残る商品となり、その後の購入意欲の向上につながります。

肉質評価には基準値はありませんので、経時的なデータ管理や比較試験などが有効です。

株式会社食環境衛生研究所

〒379-2107

群馬県前橋市荒口町561-21

TEL:027-230-3411 FAX:027-230-3412

Email:info@shokukanken.com

