



報告日：2020年3月6日

報告書番号：B054172

四万十ポークランド推進協議会 様

厚生労働省登録検査機関
ビューローベリタスエフイーエーシー株式会社
島根県出雲市湖陵町板津1番地



豚肉食味要素分析 対比評価報告書

1. 検査サンプル

検体1 (検体No: 2002-1708)

(比較対照) 市販の国産一般豚/国産銘柄豚/国産黒豚分析データ平均(弊社蓄積データに基づく)

2. 比較内容:

検体のうまみ成分、食感・ジューシーさ、脂・香り成分要素データと蓄積データとの対比

3. 主要項目比較コメント

【総評】うま味及び甘味を呈する遊離アミノ酸量、遊離アミノ酸総量及びコク・まろやかさに関連するペプチド構成アミノ酸総量について、他の国産豚肉平均(国産一般豚平均、国産銘柄豚平均、国産黒豚平均)より非常に多いため、うまみ成分が良好であると思われる。食感に関して、検体の噛み切り時の硬さは国産黒豚平均よりやや小さいため、柔らかい肉質であると思われる。脂肪酸組成に関して、脂の香りにプラス要素となる飽和脂肪酸の比率は他の国産豚肉平均よりやや高い。食味の総合評価にマイナスとなるリノール酸等の多価不飽和脂肪酸比率は他の国産豚肉平均より非常に低く、風味が良好であると思われる。

うまみ成分	うま味及び甘味を呈する遊離アミノ酸量、遊離アミノ酸総量及びコク・まろやかさに関連するペプチド構成アミノ酸総量について、他の国産豚肉平均(国産一般豚平均、国産銘柄豚平均、国産黒豚平均)より非常に多いため、うまみ成分が良好であると思われる。
食感 (テクスチャー)	検体の噛み切り時の硬さは国産銘柄豚、国産一般豚平均と同程度で、国産黒豚平均よりやや小さいため、柔らかい肉質であると思われる。
ジューシーさ	加圧保水性及び圧搾肉汁率は他の国産豚肉平均(国産一般豚平均、国産銘柄豚平均、国産黒豚平均)よりやや低い。また、加熱損失については他の国産豚肉平均と同程度である。
脂質構成	脂肪融点は他の国産豚肉平均(国産一般豚平均、国産銘柄豚平均、国産黒豚平均)と同程度である。赤身中の脂質量は他の国産豚肉平均より非常に少ない。脂肪酸組成に関して、脂の香りにプラス要素となる飽和脂肪酸の比率は他の国産豚肉平均よりやや高い。食味の総合評価にマイナスとなるリノール酸等の多価不飽和脂肪酸比率は他の国産豚肉平均より非常に低く、風味が良好であると思われる。



BUREAU
VERITAS

(国産一般豚平均を100とした場合の相対比較。分析は可食部100g中の各種成分データ)

食味要素	検査項目	検体 1	国産黒豚平均	国産銘柄豚平均	解説
うまみ成分	甘味アミノ酸(アラニン+グリシン)	130	102	92	大きい程、肉の甘味にプラス
	うま味アミノ酸(グルタミン酸+アスパラギン酸)	555	98	91	大きい程、肉のうま味にプラス
	遊離アミノ酸総量	192	103	94	風味・うま味にプラス
	ペプチド構成アミノ酸総量(コク・まろやかさ)	210	104	101	コク・まろやかさにプラス
食感	噛み切り硬さ	97	113	93	小さい程、やわらかい
	しなやかさ・柔軟性	83	102	97	大きい程、しなやか
	歯ごたえ・噛みごたえ	101	125	84	大きい程、噛み切りにエネルギーを要する
	もろさ	124	97	105	大きい程、もろい
ジューシーさ	加圧保水性(肉汁保持力)	90	100	100	生の状態での肉汁の保持力
	加熱損失	104	98	101	加熱調理時の肉汁損失率
	圧搾肉汁率	91	102	102	加熱後の多汁性
脂・香り成分	脂肪融点	94	95	101	脂の硬さ、口溶け、舌触りに影響
	総脂質(赤身中)	60	96	98	脂肪交雑と正の相関
	飽和脂肪酸	113	100	101	脂の香りにプラス
	不飽和脂肪酸	89	100	100	
	多価不飽和脂肪酸	59	99	91	多い程、食味の総合評価にマイナス
	パルミチン酸	108	103	101	脂の香り、甘みにプラス
	ステアリン酸	118	93	102	脂の香り、甘みにプラス
	オレイン酸	97	97	101	脂の香り、甘みにプラス
リノール酸	63	97	91	多い程、食味の総合評価にマイナス	

※本報告書は、ご依頼者より提出された検体の分析データを弊社の蓄積データと比較したものであり、本結果が検体のロット全体を代表するものではありません。

以上



報告日：2020年3月6日

報告書番号：B054182

四万十ポークランド推進協議会 様

厚生労働省登録検査機関
ビューローベリタスエフイーエーシー株式会社
島根県出雲市湖陵町板津1番地

豚肉食味要素分析 対比評価報告書

1. 検査サンプル

検体2 (検体No: 2002-1824)

(比較対照) 市販の国産一般豚/国産銘柄豚/国産黒豚分析データ平均(弊社蓄積データに基づく)

2. 比較内容:

検体のうまみ成分、食感・ジューシーさ、脂・香り成分要素データと蓄積データとの対比

3. 主要項目比較コメント

【総評】うま味及び甘味を呈する遊離アミノ酸量、遊離アミノ酸総量について、他の国産豚肉平均(国産一般豚平均、国産銘柄豚平均、国産黒豚平均)より非常に多い。また、コク・まろやかさに関連するペプチド構成アミノ酸総量に関しては他の国産豚肉平均よりやや多く、うまみ成分が良好であると思われる。食感に関して、検体の噛み切り時の硬さは他の国産豚肉平均より小さく、柔らかい肉質であると思われる。脂肪酸組成に関して食味の総合評価にマイナスとなるリノール酸等の多価不飽和脂肪酸比率は他の国産豚肉平均より低く、風味が良好であると思われる。

うまみ成分	うま味及び甘味を呈する遊離アミノ酸量、遊離アミノ酸総量について、他の国産豚肉平均(国産一般豚平均、国産銘柄豚平均、国産黒豚平均)より非常に多い。また、コク・まろやかさに関連するペプチド構成アミノ酸総量に関しては他の国産豚肉平均よりやや多く、うまみ成分が良好であると思われる。
食感 (テクスチャー)	検体の噛み切り時の硬さは他の国産豚肉平均(国産一般豚平均、国産銘柄豚平均、国産黒豚平均)より小さく、柔らかい肉質であると思われる。
ジューシーさ	加圧保水性及び加熱損失、圧搾肉汁率は他の国産豚肉平均(国産一般豚平均、国産銘柄豚平均、国産黒豚平均)と同程度である。
脂質構成	脂肪融点は他の国産豚肉平均(国産一般豚平均、国産銘柄豚平均、国産黒豚平均)とよりやや低い。赤身中の脂質量は他の国産豚肉平均より多い。 脂肪酸組成に関して、脂の香りにプラス要素となる飽和脂肪酸の比率は他の国産豚肉平均と同程度である。食味の総合評価にマイナスとなるリノール酸等の多価不飽和脂肪酸比率は他の国産豚肉平均より低く、風味が良好であると思われる。



BUREAU
VERITAS

(国産一般豚平均を100とした場合の相対比較。分析は可食部100g中の各種成分データ)

食味要素	検査項目	検体 2	国産黒豚平均	国産銘柄豚平均	解説
うまみ成分	甘味アミノ酸(アラニン+グリシン)	153	102	92	大きい程、肉の甘味にプラス
	うま味アミノ酸(グルタミン酸+アスパラギン酸)	501	98	91	大きい程、肉のうま味にプラス
	遊離アミノ酸総量	182	103	94	風味・うま味にプラス
	ヘプトド構成アミノ酸総量(コク・まろやかさ)	125	104	101	コク・まろやかさにプラス
食感	噛み切り硬さ	78	113	93	小さい程、やわらかい
	しなやかさ・柔軟性	81	102	97	大きい程、しなやか
	歯ごたえ・噛みごたえ	66	125	84	大きい程、噛み切りにエネルギーを要する
	もろさ	117	97	105	大きい程、もろい
ジューシーさ	加圧保水性(肉汁保持力)	99	100	100	生の状態での肉汁の保持力
	加熱損失	102	98	101	加熱調理時の肉汁損失率
	圧搾肉汁率	99	102	102	加熱後の多汁性
脂・香り成分	脂肪融点	80	95	101	脂の硬さ、口溶け、舌触りに影響
	総脂質(赤身中)	128	96	98	脂肪交雑と正の相関
	飽和脂肪酸	109	100	101	脂の香りにプラス
	不飽和脂肪酸	97	100	100	
	多価不飽和脂肪酸	72	99	91	多い程、食味の総合評価にマイナス
	パルミチン酸	112	103	101	脂の香り、甘みにプラス
	ステアリン酸	96	93	102	脂の香り、甘みにプラス
	オレイン酸	102	97	101	脂の香り、甘みにプラス
リノール酸	79	97	91	多い程、食味の総合評価にマイナス	

※本報告書は、ご依頼者より提出された検体の分析データを弊社の蓄積データと比較したものであり、本結果が検体のロット全体を代表するものではありません。

以上



報告日：2020年3月6日

報告書番号：B054183

四万十ポークランド推進協議会 様

厚生労働省登録検査機関
ビューローベリタスエフイーエーシー株式会社
島根県出雲市湖陵町板津1番地

豚肉食味要素分析 対比評価報告書

1. 検査サンプル

検体3 (検体No: 2002-2057)

(比較対照) 市販の国産一般豚/国産銘柄豚/国産黒豚分析データ平均(弊社蓄積データに基づく)

2. 比較内容:

検体のうまみ成分、食感・ジューシーさ、脂・香り成分要素データと蓄積データとの対比

3. 主要項目比較コメント

【総評】うま味及び甘味を呈する遊離アミノ酸量、遊離アミノ酸総量及びコク・まろやかさに関連するペプチド構成アミノ酸総量について、他の国産豚肉平均(国産一般豚平均、国産銘柄豚平均、国産黒豚平均)より非常に多いため、うまみ成分が良好であると思われる。食感に関して、検体の噛み切り時の硬さは他の国産豚肉平均と同程度である。脂肪酸組成に関して、脂の香りにプラス要素となる飽和脂肪酸の比率は他の国産豚肉平均よりやや高い。食味の総合評価にマイナスとなるリノール酸等の多価不飽和脂肪酸比率は他の国産豚肉平均より低く、風味が良好であると思われる。

うまみ成分	うま味及び甘味を呈する遊離アミノ酸量、遊離アミノ酸総量及びコク・まろやかさに関連するペプチド構成アミノ酸総量について、他の国産豚肉平均(国産一般豚平均、国産銘柄豚平均、国産黒豚平均)より非常に多いため、うまみ成分が良好であると思われる。
食感 (テクスチャー)	検体の噛み切り時の硬さは他の国産豚肉平均(国産一般豚平均、国産銘柄豚平均、国産黒豚平均)と同程度である。
ジューシーさ	加圧保水性は他の国産豚肉平均(国産一般豚平均、国産銘柄豚平均、国産黒豚平均)と同程度である。加熱損失については他の国産豚肉平均よりやや高い。また、圧搾肉汁率に関しては他の国産豚肉平均より非常に低い。
脂質構成	脂肪融点は他の国産豚肉平均(国産一般豚平均、国産銘柄豚平均、国産黒豚平均)より低い。赤身中の脂質量は他の国産豚肉平均と同程度である。 脂肪酸組成に関して、脂の香りにプラス要素となる飽和脂肪酸の比率は他の国産豚肉平均よりやや高い。食味の総合評価にマイナスとなるリノール酸等の多価不飽和脂肪酸比率は他の国産豚肉平均より低く、風味が良好であると思われる。



BUREAU
VERITAS

(国産一般豚平均を100とした場合の相対比較。分析は可食部100g中の各種成分データ)

食味要素	検査項目	検体3	国産黒豚平均	国産銘柄豚平均	解説
うまみ成分	甘味アミノ酸(アラニン+グリシン)	139	102	92	大きい程、肉の甘味にプラス
	うま味アミノ酸(グルタミン酸+アスパラギン酸)	454	98	91	大きい程、肉のうま味にプラス
	遊離アミノ酸総量	164	103	94	風味・うま味にプラス
	ペプチド構成アミノ酸総量(コク・まろやかさ)	132	104	101	コク・まろやかさにプラス
食感	噛み切り硬さ	105	113	93	小さい程、やわらかい
	しなやかさ・柔軟性	98	102	97	大きい程、しなやか
	歯ごたえ・噛みごたえ	93	125	84	大きい程、噛み切りにエネルギーを要する
	もろさ	95	97	105	大きい程、もろい
ジューシーさ	加圧保水性(肉汁保持力)	103	100	100	生の状態での肉汁の保持力
	加熱損失	115	98	101	加熱調理時の肉汁損失率
	圧搾肉汁率	61	102	102	加熱後の多汁性
脂・香り成分	脂肪融点	79	95	101	脂の硬さ、口溶け、舌触りに影響
	総脂質(赤身中)	90	96	98	脂肪交雑と正の相関
	飽和脂肪酸	110	100	101	脂の香りにプラス
	不飽和脂肪酸	96	100	100	
	多価不飽和脂肪酸	74	99	91	多い程、食味の総合評価にマイナス
	パルミチン酸	111	103	101	脂の香り、甘みにプラス
	ステアリン酸	105	93	102	脂の香り、甘みにプラス
	オレイン酸	103	97	101	脂の香り、甘みにプラス
リノール酸	78	97	91	多い程、食味の総合評価にマイナス	

※本報告書は、ご依頼者より提出された検体の分析データを弊社の蓄積データと比較したものであり、本結果が検体のロット全体を代表するものではありません。

以上



報告日:2020年3月6日

報告書番号: B054183

四万十ポークランド推進協議会 様

厚生労働省登録検査機関
ビューローベリタスエフイーエーシー株式会社
島根県出雲市湖陵町板津1番地

豚肉食味要素分析 対比評価報告書

1. 検査サンプル

検体4

(検体No: 2002-2058)

(比較対照) 市販の国産一般豚/国産銘柄豚/国産黒豚分析データ平均(弊社蓄積データに基づく)

2. 比較内容:

検体のうまみ成分、食感・ジューシーさ、脂・香り成分要素データと蓄積データとの対比

3. 主要項目比較コメント

【総評】うま味及び甘味を呈する遊離アミノ酸量、遊離アミノ酸総量及びコク・まろやかさに関連するペプチド構成アミノ酸総量について、他の国産豚肉平均(国産一般豚平均、国産銘柄豚平均、国産黒豚平均)より非常に多いため、うまみ成分が良好であると思われる。食感に関して、検体の噛み切り時の硬さは他の国産豚肉平均と同程度である。脂肪酸組成に関して、脂の香りにプラス要素となる飽和脂肪酸の比率は他の国産豚肉平均と同程度である。食味の総合評価にマイナスとなるリノール酸等の多価不飽和脂肪酸比率は他の国産豚肉平均と同程度である。

うまみ成分	うま味及び甘味を呈する遊離アミノ酸量、遊離アミノ酸総量及びコク・まろやかさに関連するペプチド構成アミノ酸総量について、他の国産豚肉平均(国産一般豚平均、国産銘柄豚平均、国産黒豚平均)より非常に多いため、うまみ成分が良好であると思われる。
食感 (テクスチャー)	検体の噛み切り時の硬さは他の国産豚肉平均(国産一般豚平均、国産銘柄豚平均、国産黒豚平均)と同程度である。
ジューシーさ	加圧保水性は他の国産豚肉平均(国産一般豚平均、国産銘柄豚平均、国産黒豚平均)と同程度である。加熱損失については他の国産豚肉平均よりやや高い。また、圧搾肉汁率に関しては他の国産豚肉平均よりやや低い。
脂質構成	脂肪融点は他の国産豚肉平均(国産一般豚平均、国産銘柄豚平均、国産黒豚平均)より低い。赤身中の脂質量は他の国産豚肉平均より非常に少ない。 脂肪酸組成に関して、脂の香りにプラス要素となる飽和脂肪酸の比率は他の国産豚肉平均と同程度である。食味の総合評価にマイナスとなるリノール酸等の多価不飽和脂肪酸比率は他の国産豚肉平均と同程度である。



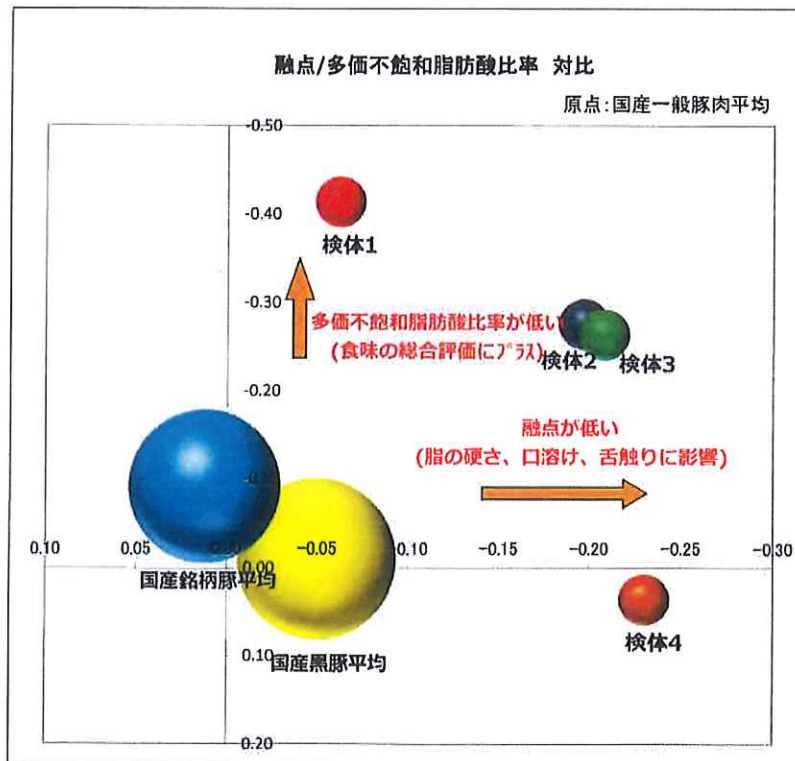
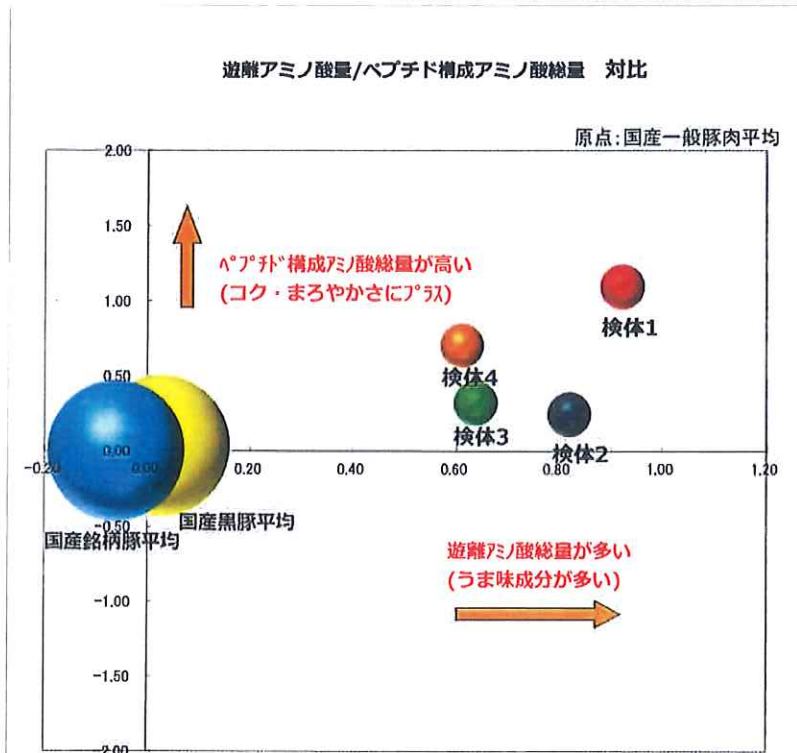
BUREAU
VERITAS

(国産一般豚平均を100とした場合の相対比較。分析は可食部100g中の各種成分データ)

食味要素	検査項目	検体 4	国産黒豚平均	国産銘柄豚平均	解説
うまみ成分	甘味アミノ酸(アラニン+グリシン)	134	102	92	大きい程、肉の甘味にプラス
	うま味アミノ酸(グルタミン酸+アスパラギン酸)	451	98	91	大きい程、肉のうま味にプラス
	遊離アミノ酸総量	161	103	94	風味・うま味にプラス
	ヘフチド構成アミノ酸総量(コク・まろやかさ)	171	104	101	コク・まろやかさにプラス
食感	噛み切り硬さ	101	113	93	小さい程、やわらかい
	しなやかさ・柔軟性	97	102	97	大きい程、しなやか
	歯ごたえ・噛みごたえ	80	125	84	大きい程、噛み切りにエネルギーを要する
	もろさ	108	97	105	大きい程、もろい
ジューシーさ	加圧保水性(肉汁保持力)	97	100	100	生の状態での肉汁の保持力
	加熱損失	110	98	101	加熱調理時の肉汁損失率
	圧搾肉汁率	85	102	102	加熱後の多汁性
脂・香り成分	脂肪融点	77	95	101	脂の硬さ、口溶け、舌触りに影響
	総脂質(赤身中)	52	96	98	脂肪交雑と正の相関
	飽和脂肪酸	102	100	101	脂の香りにプラス
	不飽和脂肪酸	99	100	100	
	多価不飽和脂肪酸	104	99	91	多い程、食味の総合評価にマイナス
	パルミチン酸	103	103	101	脂の香り、甘みにプラス
	ステアリン酸	97	93	102	脂の香り、甘みにプラス
	オレイン酸	99	97	101	脂の香り、甘みにプラス
リノール酸	109	97	91	多い程、食味の総合評価にマイナス	

※本報告書は、ご依頼者より提出された検体の分析データを弊社の蓄積データと比較したものであり、本結果が検体のロット全体を代表するものではありません。

以上



※1 本分析結果は、提出された検体に関するものであり、検体の母集団全体を示すものではありません。
 ※2 分析結果の評価は、肉質分析の試験研究において一般的な傾向として示されている理化学検査と官能評価との相関性に関する知見を元に実施しており、この評価基準がすべての検体に対して絶対的に適用されるものではありません。