



BUREAU
VERITAS

食味構成要素分析報告書

分析依頼者: 四万十ポークランド推進協議会

様

報告書番号: 2002-1708

報告書日付: 2020年3月6日

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

TEL:0853-43-3638 FAX:0853-43-1677



検体内容

検体明細: 渡辺

検体記号:

分析結果

脂肪酸組成(%) 検査方法: ガスクロマトグラフ法

飽和脂肪酸 42.2		不飽和脂肪酸 53.4	
C4:0 酪酸	0.0	一価不飽和脂肪酸 47.5	多価不飽和脂肪酸 5.9
C6:0 ヘキサン酸	0.0	C14:1 ミリストレイン酸	0.0
C8:0 オクタン酸	0.0	C16:1 パルミトレイン酸	2.4
C10:0 デカン酸	0.1	C17:1 ヘプタデセン酸	0.1
C12:0 ラウリン酸	0.1	C18:1 オレイン酸	40.8
C14:0 ミリスチン酸	1.4	C18:1 cis-バクセン酸	3.3
C15:0 ペンタデカン酸	0.0	C18:1 trans-バクセン酸	0.0
C16:0 パルミチン酸	24.9	C20:1 イコセン酸	0.8
C17:0 ヘプタデカン酸	0.2	C22:1 ドコセン酸	0.0
C18:0 ステアリン酸	15.2	C24:1 テトラコセン酸	0.1
C20:0 アラキジン酸	0.2		
C22:0 ベヘン酸	0.0		
C24:0 リグノセリン酸	0.1		
未同定	4.3		
		ω6脂肪酸 5.9	
		C18:2 (n-6) リノール酸	5.0
		C18:3 (n-6) γリノレン酸	0.1
		C20:2 (n-6) イコサジエン酸	0.2
		C20:3 (n-6) イコサトリエン酸	0.1
		C20:4 (n-6) アラキドン酸	0.6
		C22:4 (n-6) ドコサテトラエン酸	0.0
		ω3脂肪酸 0.0	
		C18:3 (n-3) αリノレン酸	0.0
		C20:4 (n-3) イコサテトラエン酸	0.0
		C20:5 (n-3) EPA	0.0
		C22:5 (n-3) ドコサペンタエン酸	0.0
		C22:6 (n-3) DHA	0.0

総脂質(赤身中): 2.2 (g/100g) (検査方法: クロロホルム・メタノール抽出法)

脂肪融点: 37.0 (°C) (検査方法: 上昇融点法)



BUREAU
VERITAS

食味構成要素分析報告書

分析依頼者: 四万十ポークランド推進協議会

様

報告書番号: 2002-1708

報告書日付: 2020年3月6日

検体内容

検体明細: 渡辺

検体記号:

分析結果

遊離アミノ酸等一斉分析 (mg/100g) 検査方法: HPLC法

(注) 空欄は測定対象外、0表示は定量下限値未満(1mg/100g未満)を示す

うまみ・酸味呈味アミノ酸

アスパラギン酸	酸味・旨味	41
グルタミン酸	酸味・旨味	32
グルタミン	微甘・旨味	23
アスパラギン	酸味	4

遊離アミノ酸系統別集計値 (mg/100g)

うま味呈味アミノ酸	100
甘味呈味アミノ酸	60
風味・苦味呈味アミノ酸	116
特定機能性アミノ酸	28

甘み・微甘み呈味アミノ酸

グリシン	甘味	12
アラニン	微甘味	23
トレオニン	微甘味	6
セリン	微甘味	9
プロリン	微甘味	10

遊離アミノ酸総量 305 (mg/100g)

ペプチド構成アミノ酸総量 1,092 (mg/100g)

風味・苦味呈味アミノ酸

メチオニン	風味	9
リジン	微風味	14
イソロイシン	微苦味・微風味	9
ロイシン	微苦味・微風味	20
フェニルアラニン	微苦味・微風味	20
チロシン	無味	0
バリン	微苦味・微風味	12
ヒスチジン	微苦味	4
アルギニン	風味	28
システイン	無味	0

食感・ジューシーさ(物理特性)

テンシプレッサーによる食感(テクスチャー)計測値は、肉の加熱状態でのやわらかさ、歯応え、弾性、咀嚼性(咀嚼に要するエネルギー: 噛み応え)の特性を示す。

噛み切り硬さ・破断応力(Tenderness) (gf/cm ²)	4.05E+04
柔軟性・しなやかさ(Pliability)	1.32E+00
歯応え・噛み応え(Toughness) (gf/cm ² ・cm)	1.57E+08
脆さ(Brittleness)	1.94E+00
水分(%):水分が多い程、脂肪分少ない	51.8
伸展率(cm ² /g):噛みしめた際の軟らかさ、大きい程軟らかい	15.0
加圧保水力(%):肉汁の保持力	74.7
圧搾肉汁率(%):ジューシーさ(大きい程多汁)	34.5
加熱損失(%):小さい程良好、大きい程肉汁流失大	27.5

その他アミノ酸(特定機能性)

タウリン	28
オルニチン	1
GABA(γ-アミノ酪酸)	0

ジペプチド:アミノ酸が結合したもの

カルノシン	661
アンセリン	16

分析所見:

--



BUREAU
VERITAS

食味構成要素分析報告書

分析依頼者: 四万十ポークランド推進協議会

様

報告書番号: 2002-1824

報告書日付: 2020年3月6日

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

TEL:0853-43-3638 FAX:0853-43-1677



検体内容

検体明細: 平野

検体記号:

分析結果

脂肪酸組成(%) 検査方法: ガスクロマトグラフ法

飽和脂肪酸 40.7		不飽和脂肪酸 58.0	
C4:0 酪酸	0.0	一価不飽和脂肪酸 50.7	
C6:0 ヘキサン酸	0.0	C14:1 ミリストレイン酸	0.0
C8:0 オクタン酸	0.0	C16:1 パルミトレイン酸	3.1
C10:0 デカン酸	0.1	C17:1 ヘプタデセン酸	0.1
C12:0 ラウリン酸	0.2	C18:1 オレイン酸	42.9
C14:0 ミリスチン酸	1.5	C18:1 cis-バクセン酸	3.8
C15:0 ペンタデカン酸	0.0	C18:1 trans-バクセン酸	0.0
C16:0 パルミチン酸	25.9	C20:1 イコセン酸	0.8
C17:0 ヘプタデカン酸	0.2	C22:1 ドコセン酸	0.0
C18:0 ステアリン酸	12.4	C24:1 テトラコセン酸	0.0
C20:0 アラキジン酸	0.2	多価不飽和脂肪酸 7.3	
C22:0 ベヘン酸	0.0	ω6脂肪酸 7.2	
C24:0 リグノセリン酸	0.1	C18:2 (n-6) リノール酸	6.3
		C18:3(n-6) γリノレン酸	0.1
		C20:2 (n-6)イコサジエン酸	0.4
		C20:3 (n-6)イコサトリエン酸	0.1
		C20:4(n-6)アラキドン酸	0.5
		C22:4(n-6)ドコサテトラエン酸	0.0
		ω3脂肪酸 0.1	
		C18:3(n-3) αリノレン酸	0.0
		C20:4(n-3)イコサテトラエン酸	0.0
		C20:5(n-3) EPA	0.1
		C22:5(n-3)ドコサペンタエン酸	0.0
		C22:6(n-3) DHA	0.0
未同定	1.3		

総脂質(赤身中): 4.7 (g/100g) (検査方法: クロロホルム・メタノール抽出法)

脂肪融点: 31.7 (°C) (検査方法: 上昇融点法)



BUREAU
VERITAS

食味構成要素分析報告書

分析依頼者: 四万十ポークランド推進協議会

様

報告書番号: 2002-1824

報告書日付: 2020年3月6日

検体内容

検体明細: 平野

検体記号:

分析結果

遊離アミノ酸等一斉分析 (mg/100g) 検査方法: HPLC法

(注) 空欄は測定対象外、0表示は定量下限値未満(1mg/100g未満)を示す

うまみ・酸味呈味アミノ酸

アスパラギン酸	酸味・旨味	36
グルタミン酸	酸味・旨味	30
グルタミン	微甘・旨味	54
アスパラギン	酸味	3

遊離アミノ酸系統別集計値 (mg/100g)

うま味呈味アミノ酸	122
甘味呈味アミノ酸	66
風味・苦味呈味アミノ酸	61
特定機能性アミノ酸	39

甘み・微甘み呈味アミノ酸

グリシン	甘味	13
アラニン	微甘味	29
トレオニン	微甘味	8
セリン	微甘味	6
プロリン	微甘味	10

遊離アミノ酸総量 288 (mg/100g)

ペプチド構成アミノ酸総量 649 (mg/100g)

風味・苦味呈味アミノ酸

メチオニン	風味	3
リジン	微風味	10
イソロイシン	微苦味・微風味	5
ロイシン	微苦味・微風味	9
フェニルアラニン	微苦味・微風味	4
チロシン	無味	0
バリン	微苦味・微風味	13
ヒスチジン	微苦味	6
アルギニン	風味	11
システイン	無味	0

食感・ジューシーさ(物理特性)

テンシプレスサーによる食感(テクスチャー)計測値は、肉の加熱状態でのやわらかさ、歯応え、弾性、咀嚼性(咀嚼に要するエネルギー・噛み応え)の特性を示す。

噛み切り硬さ・破断応力(Tenderness) (gf/cm ²)	3.25E+04
柔軟性・しなやかさ(Pliability)	1.28E+00
歯応え・噛み応え(Toughness) (gf/cm ² ・cm)	1.03E+08
脆さ(Brittleness)	1.83E+00
水分(%):水分が多い程、脂肪分少ない	70.6
伸展率(cm ² /g):噛みしめた際の軟らかさ、大きい程軟らかい	15.3
加圧保水力(%):肉汁の保持力	81.5
圧搾肉汁率(%):ジューシーさ(大きい程多汁)	38.9
加熱損失(%):小さい程良好、大きい程肉汁流失大	26.3

その他アミノ酸(特定機能性)

タウリン	39
オルニチン	1
GABA(γ-アミノ酪酸)	0

ジペプチド:アミノ酸が結合したもの

カルノシン	446
アンセリン	22

分析所見:



食味構成要素分析報告書

分析依頼者: 四万十ポークランド推進協議会

様

報告書番号: 2002-2057

報告書日付: 2020年3月6日

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
TEL: 0853-43-3638 FAX: 0853-43-1677

検体内容

検体明細: 四国DF

検体記号:

分析結果

脂肪酸組成(%) 検査方法: ガスクロマトグラフ法

飽和脂肪酸 41.3		不飽和脂肪酸 57.4	
C4:0 酪酸	0.0	一価不飽和脂肪酸 50.0	
C6:0 ヘキサン酸	0.0	C14:1 ミリストレイン酸	0.0
C8:0 オクタン酸	0.0	C16:1 パルミトレイン酸	2.7
C10:0 デカン酸	0.1	C17:1 ヘプタデセン酸	0.1
C12:0 ラウリン酸	0.1	C18:1 オレイン酸	43.2
C14:0 ミリスチン酸	1.4	C18:1 cis-バクセン酸	3.2
C15:0 ペンタデカン酸	0.0	C18:1 trans-バクセン酸	0.0
C16:0 パルミチン酸	25.7	C20:1 イコセン酸	0.7
C17:0 ヘプタデカン酸	0.1	C22:1 ドコセン酸	0.0
C18:0 ステアリン酸	13.6	C24:1 テトラコセン酸	0.0
C20:0 アラキジン酸	0.2	多価不飽和脂肪酸 7.4	
C22:0 ベヘン酸	0.0	ω6脂肪酸 7.2	
C24:0 リグノセリン酸	0.0	C18:2 (n-6) リノール酸	6.2
		C18:3(n-6) γリノレン酸	0.2
		C20:2 (n-6)イコサジエン酸	0.2
		C20:3 (n-6)イコサトリエン酸	0.0
		C20:4(n-6)アラキドン酸	0.7
		C22:4(n-6)ドコサテトラエン酸	0.0
		ω3脂肪酸 0.2	
		C18:3(n-3) αリノレン酸	0.0
		C20:4(n-3)イコサテトラエン酸	0.0
		C20:5(n-3) EPA	0.1
		C22:5(n-3)ドコサペンタエン酸	0.0
		C22:6(n-3) DHA	0.1
未同定	1.3		

総脂質(赤身中): 3.3 (g/100g) (検査方法: クロロホルム・メタノール抽出法)

脂肪融点: 31.2 (°C) (検査方法: 上昇融点法)



BUREAU
VERITAS

食味構成要素分析報告書

分析依頼者: 四万十ポークランド推進協議会

様

報告書番号: 2002-2057

報告書日付: 2020年3月6日

検体内容

検体明細: 四国DF

検体記号:

分析結果

遊離アミノ酸等一斉分析 (mg/100g) 検査方法: HPLC法

(注) 空欄は測定対象外、0表示は定量下限値未満(1mg/100g未満)を示す

うまみ・酸味呈味アミノ酸

アスパラギン酸	酸味・旨味	30
グルタミン酸	酸味・旨味	30
グルタミン	微甘・旨味	30
アスパラギン	酸味	3

遊離アミノ酸系統別集計値 (mg/100g)

うま味呈味アミノ酸	93
甘味呈味アミノ酸	68
風味・苦味呈味アミノ酸	70
特定機能性アミノ酸	29

甘み・微甘み呈味アミノ酸

グリシン	甘味	13
アラニン	微甘味	24
トレオニン	微甘味	9
セリン	微甘味	8
プロリン	微甘味	13

遊離アミノ酸総量 259 (mg/100g)

ペプチド構成アミノ酸総量 689 (mg/100g)

風味・苦味呈味アミノ酸

メチオニン	風味	6
リジン	微風味	11
イソロイシン	微苦味・微風味	6
ロイシン	微苦味・微風味	11
フェニルアラニン	微苦味・微風味	6
チロシン	無味	0
バリン	微苦味・微風味	13
ヒスチジン	微苦味	5
アルギニン	風味	11
システイン	無味	0

食感・ジューシーさ(物理特性)

テンシプレスチャーによる食感(テクスチャー)計測値は、肉の加熱状態でのやわらかさ、歯応え、弾性、咀嚼性(咀嚼に要するエネルギー: 噛み応え)の特性を示す。

噛み切り硬さ・破断応力(Tenderness) (gf/cm ²)	4.41E+04
柔軟性・しなやかさ(Pliability)	1.55E+00
歯応え・噛み応え(Toughness) (gf/cm ² ・cm)	1.45E+08
脆さ(Brittleness)	1.49E+00
水分(%):水分が多い程、脂肪分少ない	72.8
伸展率(cm ² /g): 噛みしめた際の軟らかさ、大きい程軟らかい	15.8
加圧保水力(%): 肉汁の保持力	84.7
圧搾肉汁率(%): ジューシーさ(大きい程多汁)	43.9
加熱損失(%): 小さい程良好、大きい程肉汁流失大	16.0

その他アミノ酸(特定機能性)

タウリン	28
オルニチン	1
GABA(γ-アミノ酪酸)	0

ジペプチド:アミノ酸が結合したもの

カルノシン	554
アンセリン	19

分析所見:



BUREAU
VERITAS

食味構成要素分析報告書

分析依頼者: 四万十ポークランド推進協議会

様

報告書番号: 2002-2058

報告書日付: 2020年3月6日

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

TEL:0853-43-3638 FAX:0853-43-1677

検体内容

検体明細: 山中

検体記号:

分析結果

脂肪酸組成(%) 検査方法: ガスクロマトグラフ法

飽和脂肪酸 38.3		不飽和脂肪酸 59.6	
C4:0 酪酸	0.0	一価不飽和脂肪酸 49.2	
C6:0 ヘキサン酸	0.0	C14:1 ミリストレイン酸	0.0
C8:0 オクタン酸	0.0	C16:1 パルミトレイン酸	2.7
C10:0 デカン酸	0.1	C17:1 ヘプタデセン酸	0.1
C12:0 ラウリン酸	0.1	C18:1 オレイン酸	41.8
C14:0 ミリスチン酸	1.3	C18:1 cis-パクセン酸	3.6
C15:0 ペンタデカン酸	0.0	C18:1 trans-パクセン酸	0.0
C16:0 パルミチン酸	23.8	C20:1 イコセン酸	0.9
C17:0 ヘプタデカン酸	0.2	C22:1 ドコセン酸	0.0
C18:0 ステアリン酸	12.5	C24:1 テトラコセン酸	0.0
C20:0 アラキジン酸	0.3	多価不飽和脂肪酸 10.4	
C22:0 ベヘン酸	0.0	ω6脂肪酸 10.3	
C24:0 リグノセリン酸	0.1	C18:2 (n-6) リノール酸	8.6
		C18:3 (n-6) γリノレン酸	0.1
		C20:2 (n-6) イコサジエン酸	0.3
		C20:3 (n-6) イコサトリエン酸	0.0
		C20:4 (n-6) アラキドン酸	1.2
		C22:4 (n-6) ドコサテトラエン酸	0.0
		ω3脂肪酸 0.1	
		C18:3 (n-3) αリノレン酸	0.0
		C20:4 (n-3) イコサテトラエン酸	0.0
		C20:5 (n-3) EPA	0.0
		C22:5 (n-3) ドコサペンタエン酸	0.0
		C22:6 (n-3) DHA	0.1
未同定	2.1		

総脂質(赤身中): 1.9 (g/100g) (検査方法: クロロホルム・メタノール抽出法)

脂肪融点: 30.4 (°C) (検査方法: 上昇融点法)



BUREAU
VERITAS

食味構成要素分析報告書

分析依頼者: 四万十ポークランド推進協議会

様

報告書番号: 2002-2058

報告書日付: 2020年3月6日

検体内容

検体明細: 山中

検体記号:

分析結果

遊離アミノ酸等一斉分析 (mg/100g) 検査方法: HPLC法

(注) 空欄は測定対象外、0表示は定量下限値未満(1mg/100g未満)を示す

うまみ・酸味呈味アミノ酸

アスパラギン酸	酸味・旨味	28
グルタミン酸	酸味・旨味	31
グルタミン	微甘・旨味	24
アスパラギン	酸味	3

遊離アミノ酸系統別集計値 (mg/100g)

うま味呈味アミノ酸	87
甘味呈味アミノ酸	65
風味・苦味呈味アミノ酸	78
特定機能性アミノ酸	25

甘み・微甘み呈味アミノ酸

グリシン	甘味	12
アラニン	微甘味	24
トレオニン	微甘味	9
セリン	微甘味	7
プロリン	微甘味	13

遊離アミノ酸総量 255 (mg/100g)

ペプチド構成アミノ酸総量 887 (mg/100g)

風味・苦味呈味アミノ酸

メチオニン	風味	6
リジン	微風味	10
イソロイシン	微苦味・微風味	6
ロイシン	微苦味・微風味	11
フェニルアラニン	微苦味・微風味	7
チロシン	無味	0
バリン	微苦味・微風味	19
ヒスチジン	微苦味	5
アルギニン	風味	14
システイン	無味	0

食感・ジューシーさ(物理特性)

テンシプレスチャーによる食感(テクスチャー)計測値は、肉の加熱状態でのやわらかさ、歯応え、弾性、咀嚼性(咀嚼に要するエネルギー・噛み応え)の特性を示す。

噛み切り硬さ・破断応力(Tenderness) (gf/cm ²)	4.23E+04
柔軟性・しなやかさ(Pliability)	1.54E+00
歯応え・噛み応え(Toughness) (gf/cm ² ・cm)	1.25E+08
脆さ(Brittleness)	1.69E+00
水分(%):水分が多い程、脂肪分少ない	71.7
伸展率(cm ² /g):噛みしめた際の軟らかさ、大きい程軟らかい	13.9
加圧保水力(%):肉汁の保持力	80.0
圧搾肉汁率(%):ジューシーさ(大きい程多汁)	41.9
加熱損失(%):小さい程良好、大きい程肉汁流失大	22.6

その他アミノ酸(特定機能性)

タウリン	25
オルニチン	0
GABA(γ-アミノ酪酸)	0

ジペプチド:アミノ酸が結合したもの

カルノシン	666
アンセリン	18

分析所見: