

(令和3年11月試験研究業務月報)

試験研究課題：京地どりの美味しさに関する肉質の調査

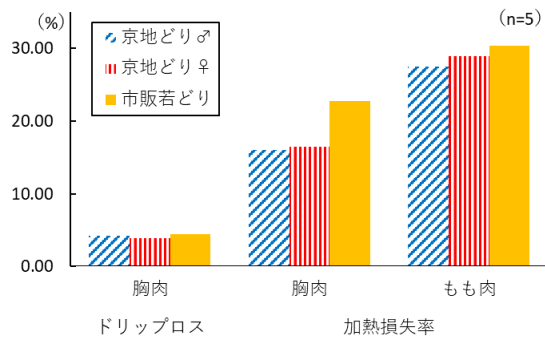
研究

京地どりの詳細な肉質調査を実施

当センターが平成29年度にリニューアルした京地どり（大型軍鶏♂×横斑プリマスロック♀）の肉は市販の若どりより歯ごたえがあることが分かっていますが、さらに詳細な肉質の特徴を把握するため、物理的な特性を調査しました。

生鮮肉を保存している間に失われる水分を測定するドリップロス、加熱により失われる水分を測定する加熱損失率を市販の若どりと比較しました。ドリップロス、加熱損失率ともに京地どりでの損失が少なく、ジューシーであることが確認できました。

今後はアミノ酸など鶏肉の味に関係する調査も実施し、総合的な評価に繋がっていきます。



ドリップロス・加熱損失率



歯ごたえとジューシーさを兼ね備えた京地どり

畜産センター