

(平成 28 年 2 月試験研究業務月報)

試験研究課題：京都産牛肉のおいしさに関する実態調査

研 究

京都産和牛肉のおいしさ解明に向けた取組

当センターでは、京都産和牛肉の優れた特性をアピールすることにより国内外での販路を拡大するため、おいしさに関する客観的な評価方法の確立を目指しています。その一端として、茶業研究所に整備されている「味認識装置」を用い、最初に食べた時に感じる「うま味」や「酸味」などの「先味」と食べ終わった後に口に残る「コク」などの「後味」の分析を始めました。

今後、例数を重ねて京都産牛肉のおいしさ解明を行い、特徴を活かす調理方法や熟成技術の開発を進めます。



味認識装置を用いた分析