

新京地どり候補鶏の肉質特性把握のための物性測定

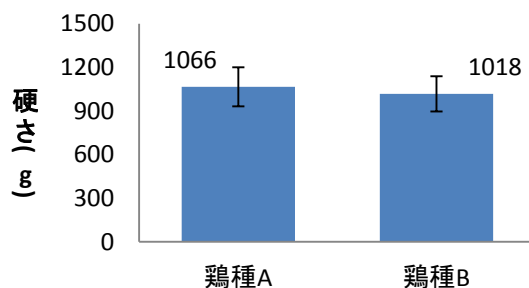
現在の京地どりの肉質は歯ごたえが良くジューシーとの評価ですが、発育が遅く生産コストが高いため、肉質を落とさず発育の良い京地どりの改良が求められています。当センターは、京地どり生産・流通推進協議会と連携して、「新京地どり」作出に向け、候補鶏の肉質特性を調査しています。

地鶏肉の特徴の一つである歯ごたえについて、硬さを数値化するレオメーターを用いて分析したところ、新京地どり候補鶏 2 鶏種の比較では有意差は見られませんでした。また、日齢間で比較したところ、胸肉は差がありませんでしたがモモ肉では 80 日齢に比べて 100 日齢の方が硬いという傾向が認められました。

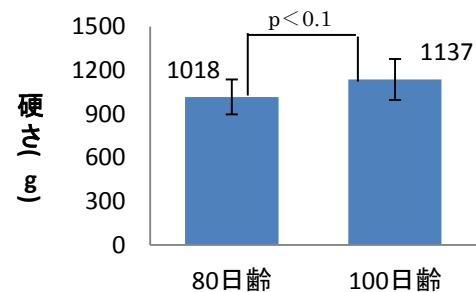
今後は、味に関わる脂肪酸組成やアミノ酸などの肉質の調査を行うこととしています。



硬さを測定するレオメーターを用いた分析



硬さの鶏種間比較



鶏種Bの硬さの日齢間比較