

捕獲方法が獣肉の品質に及ぼす影響

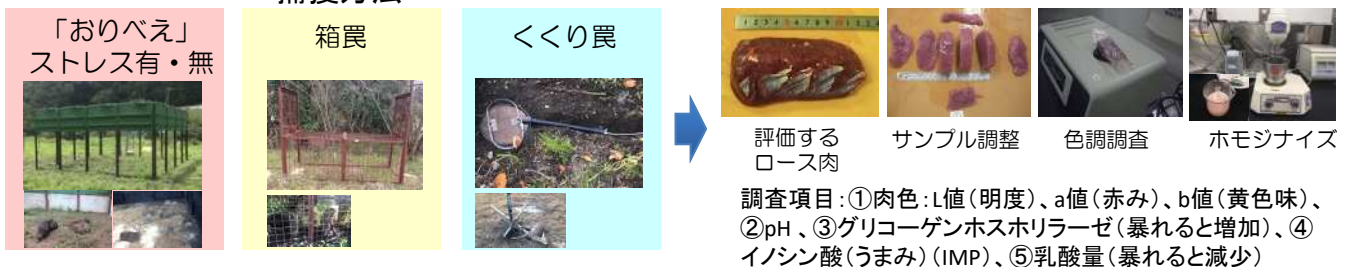
要約

- 「おりべえ」で捕獲したイノシシ、シカ肉は、鮮やかな赤色で、うまみ成分も多く、良質な肉であることが明らかとなった。

背景・目的

近年、捕獲した野生獣の肉はジビエとしての利用が進められているが、品質が不安定で食品としての安定性が求められている。捕獲からと殺までの間のストレスや暴れることが肉質の不安定さにつながると考えられる。そこで、農総試が開発した暴れることが少ない「おりべえ」と、箱罠、くくり罠とを比較することで、捕獲法の違いが獣肉の品質と食味に及ぼす影響を調査した。

方法



結果

イノシシ、シカともに

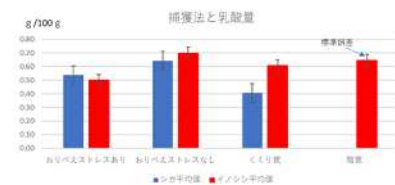
- 肉色**は：おりべえストレス無し区が他区よりもL値、a値、b値ともに高く、**明るく鮮やかな赤色**である。
- pH**：、おりべえストレス無し区は低く、他区は高い。
- グリコーゲンホスホリラーゼ**：おりべえストレス無し区は**少なく**、暴れることが少なかったと考えられる。
- イノシン酸（IMP）**：おりべえストレス無し区が多く、うまみ成分が多い。
- 乳酸量**：、おりべえストレス無し区が多く、暴れることが少なかったと考えられる。



捕獲法と肉色（イノシシ）



捕獲法とイノシシのイノシン酸（IMP）



捕獲法と乳酸量

農業・農政への波及効果

美味しい肉が取れる手法を広め、ジビエの推進に貢献します。