

別添 1

東京しゃも肉質の理化学的性状

項目		東京しゃも (20週齢*)	ブロイラー (8週齢*)
硬さ (kg/cm ²)	生肉	3.5	2.8
	加熱肉	3.6	2.3
色差	明度	41.1	39.3
	赤色度	2.6	2.2

三枝ら (1988) 東京畜試研報 22

* : 検査時の平均週齢

別添2

東京しゃも肉質の栄養学的性状

重量比 (%)	東京しゃも	名古屋 コーチン	比内地鶏	はかた地どり
タンパク質	21.4	19.8	21.0	21.1
脂質	2.3	4.9	5.5	3.5

脂肪酸含量比 (%)	東京しゃも	名古屋 コーチン	比内地鶏	はかた地どり
ステアリン酸	10.5	7.4	8.3	8.1
アラキドン酸	4.9	3.0	2.8	3.1
ドコサヘキサ エン酸	1.9	1.0	0.5	1.2