

愛媛県産イノシシ・シカの品質評価 及び加工法の研究

— 愛媛県産ジビエの品質評価及び加工法の研究 (R4~5年度) —

愛媛県産業技術研究所 食品産業技術センター 主任研究員 八塚 愛美 ※現衛生環境研究所
研究員 渡部 将也

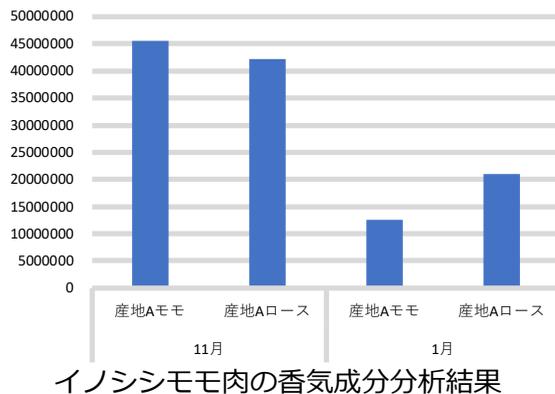
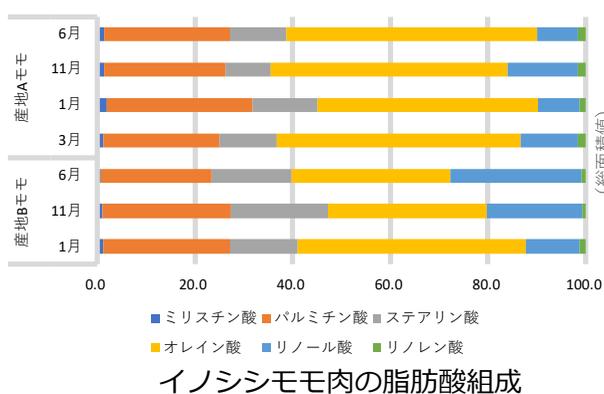
県内鳥獣被害の原因であるイノシシやシカを有効活用を目的に品質評価及び加工品検討を行いました。

【獣肉の品質評価】

研究内容

県内獣肉を対象に年間を通じた成分分析等の各種評価を行いました。

結果



POINT①

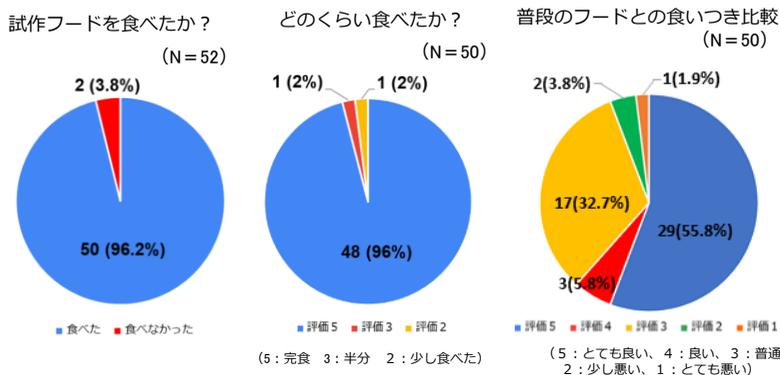
産地によって獣肉の脂肪酸組成が異なる傾向が見られました。
捕獲時期により獣肉の香りの強さ、香りの質が異なる傾向が見られました。

【獣肉の加工法の検討】

研究内容

獣肉を活用したレトルト加工品やペット用ドライフードの試作を行いました。

結果



POINT②

獣肉を用いた加工品は官能評価で臭みはほぼ感じられないという結果でした。
ドライフードは半数以上の犬が普段のフードより食いつきがよく、高評価でした。

獣肉評価を実施した結果、産地、季節により脂肪酸組成が異なる傾向が見られました。また、香気成分は、産地を問わず11月に捕獲されたものは香りが強く、1月に捕獲されたものは香りが弱い傾向が確認できました。また、ペット用ドライフード試作成分分析の結果、高たんぱく質、低脂肪、低食物繊維、低炭水化物であり、モニター試験は高評価でした。