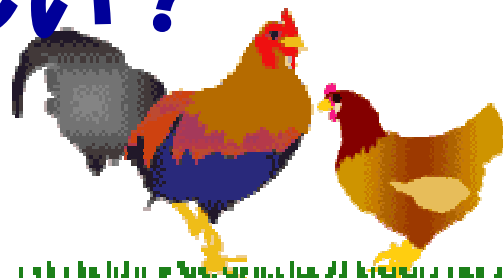


比内地鶏はなぜおいしい？

鶏肉のおいしさを構成する要因



ひないじどりのおいしさの要因

味(あじ)

・うま味(うまみ)

アミノ酸(あみのさん)

グルタミン酸(ぐるたみんさん)

イノシン酸(いのしんさん)

・苦味(にがみ)、酸味(さんみ)、
塩味(しおみ)、甘味(あまみ)

香り(かおり)

・生鮮香り(せいせんこうき)

歯ごたえ

・加熱香り(かねつこうき)

(はごたえ)

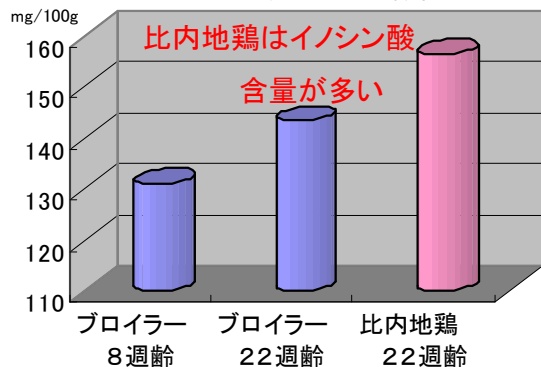
脂肪臭(しぼうしゅう)

鶏肉のおいしさは、うま味成分であるグルタミン酸やイノシン酸をはじめ、香りや歯ごたえなどが複雑に絡みあって形成されています。

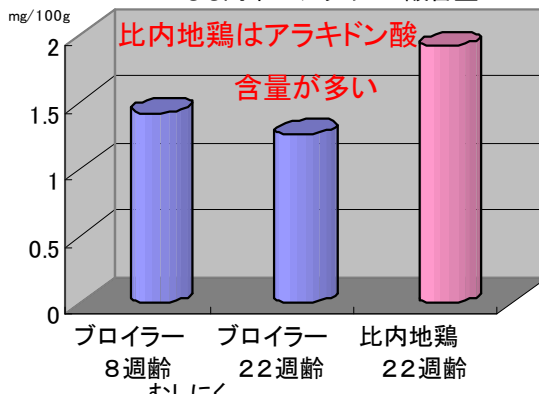
本県の特産品である比内地鶏は一般のブロイラーと較べておいしいと評価されており、特にその脂のおいしさには定評があります。そのおいしさの要因とは？

比内地鶏の肉の特徴

比内地鶏の肉の特徴
もも肉中のイノシン酸含量



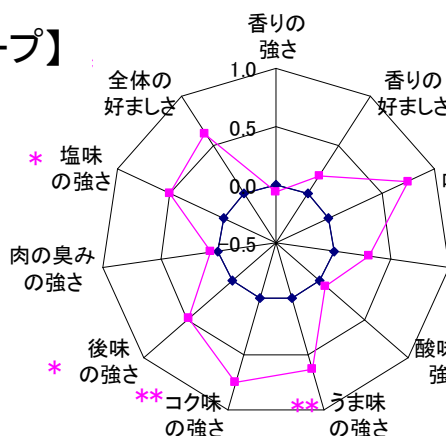
もも肉中のアラキドン酸含量



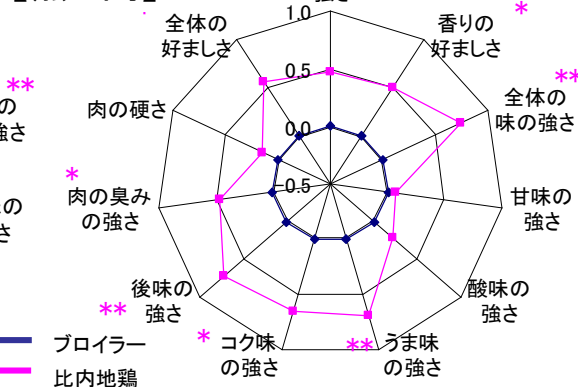
官能評価

【スープ】

官能評価でも比内地鶏は肉の味が強く、嗜好性が高い結果が得られています。



【蒸し肉】



比内地鶏は、ブロイラーと比較してうま味成分であるイノシン酸を多く含んでいます。また、最近の研究結果から、脂肪を構成する脂肪酸の一つであるアラキドン酸を多く含んでいることが明らかになっています。さらに比内地鶏はブロイラーよりも筋肉を構成する筋繊維が太いため、歯ごたえがあり、これらの要因が絡み合っ