



報告日: 2017 年 11 月 17 日

報告書番号: B043933

有限会社 西原ファーム 様

ビューローベリタスジャパン株式会社

横浜分析センター

神奈川県横浜市都筑区茅ヶ崎東四丁目 5-17

TEL 045-949-4664 FAX 045-949-4621

豚肉食味要素分析 対比評価報告書

1. 検査サンプル

検体 : ルスツ高原豚 (検体No: J171030kX701)

(比較対照) 市販の国産一般豚/銘柄豚/黒豚/輸入豚分析データ平均(弊社蓄積データに基づく)

2. 比較内容:

検体のうま味成分、脂・香り成分、食感・ジューシーさ要素データと蓄積データとの対比

3. 主要項目比較コメント

【総評】 検体は遊離アミノ酸総量が多く、うま味を呈するアミノ酸量及び、コクやまろやかさに関連するペプチド構成アミノ酸総量が他の豚肉より非常に多く含まれているため、味わいや風味に優れていると思われる。食感是他の豚肉よりもやわらかく噛みごたえの小さい肉質である。

脂質構成として、検体の脂肪融点は他の豚肉と同程度であり、赤身中の脂質量は非常に多い。脂肪酸組成に関して、脂の香りにプラスとなる飽和脂肪酸の比率が他の豚肉よりもやや高く、食味の総合評価にマイナスとなるリノール酸等の多価不飽和脂肪酸の比率は他の豚肉よりも非常に低く、良好である。

うま味成分	検体は遊離アミノ酸総量が多く、うま味を呈するアミノ酸量及び、コクやまろやかさに関連するペプチド構成アミノ酸総量が他の豚肉より非常に多い。
食感 (テクスチャー)	検体は噛み切り時に要する力が国産一般豚平均よりもやや小さく、噛みごたえも小さいため、非常にやわらかな肉質である。
ジューシーさ	検体の加圧保水性は他の豚肉と同程度であるが、加熱時の肉汁損失は他の豚肉よりも高めである。圧搾肉汁率はやや低い。
脂質構成	検体の脂肪融点は他の豚肉と同程度である。赤身中の脂質量は他の豚肉よりも非常に多く、脂肪交雑は多い。 脂肪酸組成に関して、検体は脂の香りにプラスとなる飽和脂肪酸の比率が他の豚肉よりもやや高く、食味の総合評価にマイナスとなるリノール酸等の多価不飽和脂肪酸の比率は他の豚肉よりも非常に低い。

BUREAU
OF MEAT INSPECTION

(国産一般豚肉平均を100とした場合の相対比較。 分析は可食部100g中の各種成分データ)

食味要素	検査項目	検体	黒豚平均	銘柄豚平均	輸入豚平均	解説
うまみ成分	甘味アミノ酸(アラニン+グリシン)	126	102	92	134	大きい程、肉の甘味にプラス
	うま味アミノ酸(グルタミン酸+アスパラギン酸)	192	98	91	183	大きい程、肉のうま味にプラス
	遊離アミノ酸総量	125	103	94	158	風味・うま味にプラス
	ペプチド構成アミノ酸総量(コク・まろやかさ)	146	104	101	113	コク・まろやかさにプラス
食感	噛み切り硬さ	86	113	93	123	小さい程、やわらかい
	しなやかさ・柔軟性	76	102	97	97	大きい程、しなやか
	歯ごたえ・噛みごたえ	70	125	84	142	大きい程、噛み切りにエネルギーを要する
	もろさ	125	97	105	98	大きい程、もろい
ジューシーさ	加圧保水性(肉汁保持力)	94	100	100	103	生の状態での肉汁の保持力
	加熱損失	120	98	101	98	加熱調理時の肉汁損失率
	圧搾肉汁率	86	102	102	102	加熱後の多汁性
脂・香り成分	脂肪融点	104	95	101	85	脂の硬さ、口溶け、舌触りに影響
	総脂質(赤身中)	138	96	98	69	脂肪交雑と正の相関
	飽和脂肪酸	111	100	101	94	脂の香りにプラス
	不飽和脂肪酸	92	100	100	103	
	多価不飽和脂肪酸	57	99	91	130	多い程、食味の総合評価にマイナス
	パルミチン酸	115	103	101	95	脂の香り、甘みにプラス
	ステアリン酸	99	93	102	91	脂の香り、甘みにプラス
	オレイン酸	96	97	101	96	脂の香り、甘みにプラス
	リノール酸	57	97	91	127	多い程、食味の総合評価にマイナス

※本報告書は、ご依頼者より提出された検体の分析データを弊社の蓄積データと比較したものであり、本結果が検体のロット全体を代表するものではありません。

以上

BUREAU
VERITAS

食味構成要素分析報告書

分析依頼者: 有限会社西原ファーム

様

報告書番号: J171030kX701

報告書日付: 2017年11月14日

ビューローベリタスジャパン株式会社

横浜分析センター

神奈川県横浜市都筑区茅ヶ崎東4-5-17

TEL: 045-949-4664

FAX: 045-949-4621



検体内容

検体明細: ルスツ高原豚

検体記号:

分析結果

脂肪酸組成(%) 検査方法: ガスクロマトグラフ法

飽和脂肪酸	41.5	不飽和脂肪酸	55.1
C4:0 酪酸	0.0	一価不飽和脂肪酸	49.3
C6:0 ヘキサン酸	0.0	C14:1 ミリストレイン酸	0.0
C8:0 オクタン酸	0.0	C16:1 パルミトレイン酸	4.0
C10:0 デカン酸	0.1	C17:1 ヘプタデセン酸	0.2
C12:0 ラウリン酸	0.1	C18:1 オレイン酸	40.3
C14:0 ミリスチン酸	1.6	C18:1 cis-パクセン酸	4.2
C15:0 ペンタデカン酸	0.0	C18:1 trans-パクセン酸	0.0
C16:0 パルミチン酸	26.6	C20:1 イコセン酸	0.6
C17:0 ヘプタデカン酸	0.2	C22:1 ドコセン酸	0.0
C18:0 ステアリン酸	12.8	C24:1 テトラコセン酸	0.0
C20:0 アラキジン酸	0.2	多価不飽和脂肪酸	5.8
C22:0 ベヘン酸	0.0	ω6脂肪酸	5.3
C24:0 リグノセリン酸	0.0	C18:2 (n-6) リノール酸	4.5
未同定	3.4	C18:3(n-6) γリノレン酸	0.0
		C20:2 (n-6) イコサジエン酸	0.1
		C20:3 (n-6) イコサトリエン酸	0.0
		C20:4(n-6) アラキドン酸	0.7
		C22:4(n-6) ドコサテトラエン酸	0.0
		ω3脂肪酸	0.5
		C18:3(n-3) αリノレン酸	0.1
		C20:4(n-3) イコサテトラエン酸	0.0
		C20:5(n-3) EPA	0.1
		C22:5(n-3) ドコサペンタエン酸	0.1
		C22:6(n-3) DHA	0.2

総脂質(赤身中): 5.1 (g/100g) (検査方法: クロロホルム・メタノール抽出法)

脂肪融点: 41.2 (°C) (検査方法: 上昇融点法)

BUREAU
VERITAS

食味構成要素分析報告書

分析依頼者: 有限会社西原ファーム

様

報告書番号: J171030kX701

報告書日付: 2017年11月14日

検体内容

検体明細: ルスツ高原豚

検体記号:

分析結果

遊離アミノ酸等一斉分析 (mg/100g) 検査方法: HPLC法

(注) 空欄は測定対象外、0表示は定量下限値未満(1mg/100g未満)を示す

うまみ・酸味呈味アミノ酸

アスパラギン酸	酸味・旨味	2
グルタミン酸	酸味・旨味	23
グルタミン	微甘・旨味	29
アスパラギン	酸味	3

遊離アミノ酸系統別集計値 (mg/100g)

うま味呈味アミノ酸	58
甘味呈味アミノ酸	50
風味・苦味呈味アミノ酸	62
特定機能性アミノ酸	29

甘み・微甘み呈味アミノ酸

グリシン	甘味	10
アラニン	微甘味	24
トレオニン	微甘味	5
セリン	微甘味	6
プロリン	微甘味	5

遊離アミノ酸総量 199 (mg/100g)

ペプチド構成アミノ酸総量 761 (mg/100g)

風味・苦味呈味アミノ酸

メチオニン	風味	6
リジン	微風味	7
イソロイシン	微苦味・微風味	4
ロイシン	微苦味・微風味	10
フェニルアラニン	微苦味・微風味	6
チロシン	無味	0
バリン	微苦味・微風味	6
ヒスチジン	微苦味	3
アルギニン	風味	21
システイン	無味	0

食感・ジューシーさ(物理特性)

テンシプレッサーによる食感(テクスチャー)計測値は、肉の加熱状態でのやわらかさ、歯応え、弾性、咀嚼性(咀嚼に要するエネルギー: 噛み応え)の特性を示す。

噛み切り硬さ・破断応力(Tenderness) (gf/cm ²)	3.62E+04
柔軟性・しなやかさ(Pliability)	1.20E+00
歯応え・噛み応え(Toughness) (gf/cm ² ・cm)	1.09E+08
脆さ(Brittleness)	1.96E+00
水分(%): 水分が多い程、脂肪分少ない	73.0
伸展率(cm ² /g): 噛みしめた際の軟らかさ、大きい程軟らかい	13.8
加圧保水力(%): 肉汁の保持力	78.0
圧搾肉汁率(%): ジューシーさ(大きい程多汁)	32.6
加熱損失(%): 小さい程良好、大きい程肉汁流失大	31.8

その他アミノ酸(特定機能性)

タウリン	29
オルニチン	0
GABA(γ-アミノ酪酸)	0

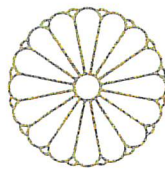
ジペプチド: アミノ酸が結合したもの

カルノシン	654
アンセリン	17

分析所見:



注) 本検査結果は、依頼者より提出された検体についての分析結果であり、弊社は当該検体の分析結果についてのみ、その結果を証明します。弊社は検体の収去到一切関与しておらず、当該検体の母集団を証明もしくは保証するものではありません。
本検査報告書を弊社の許可なく無断で転載し、全部又は一部を複製し、使用する事を禁止します。



商標登録証

(CERTIFICATE OF TRADEMARK REGISTRATION)

登録第6193557号

(REGISTRATION NUMBER)

商標

(THE MARK)

ルスツ
高原豚



指定商品又は指定役務並びに商品及び役務の区分

(LIST OF GOODS AND SERVICES)

第29類

北海道虻田郡留寿都村及びその近隣地域で飼育された
豚の豚肉、北海道虻田郡留寿都村及びその近隣地域で
その他別紙記載

商標権者

(OWNER OF
THE TRADEMARK RIGHT)

北海道虻田郡留寿都村字三豊286番地

有限会社西原ファーム

出願番号

(APPLICATION NUMBER)

商願2018-149916

出願日

(FILING DATE)

平成30年12月 6日 (December 6, 2018)

登録日

(REGISTRATION DATE)

令和 1年11月 1日 (November 1, 2019)

この商標は、登録するものと確定し、商標原簿に登録されたことを証する。

(THIS IS TO CERTIFY THAT THE TRADEMARK IS REGISTERED ON THE REGISTER OF THE JAPAN PATENT OFFICE.)

令和 1年11月 1日 (November 1, 2019)

特許庁長官

(COMMISSIONER, JAPAN PATENT OFFICE)

松永

