

# 検査報告書

2021年3月5日  
(第 2102-10748-00 号)

依頼者の氏名 有限会社 西原ファーム 様

厚生労働省登録検査機関  
ビューローベリタスエフイーエーシー株式会社  
島根県出雲市湖陵町板津1番地  
TEL : 0853-43-3638 FAX : 0853-43-1677



2021年2月16日に依頼があった試験品についての検査結果は、下記のとおりであることを報告します。

試験品名称	ルスツ高原豚		
検体記号			
検査実施施設の名称及び所在地	ビューローベリタスエフイーエーシー株式会社 島根県出雲市湖陵町板津1番地	検査責任者	氏名：菅原 悠

## 検査結果

別紙①
-----

- ※1) 本試験結果報告書はご依頼者より提出された試料だけに関する試験結果を示すものです。
- ※2) 本試験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、使用することを禁止します。



## 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 (2102-10746)

(比較対照) 市販の国産一般豚/国産銘柄豚/国産黒豚/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:

検体のうまみ成分、食感・ジューシーさ、脂・香り成分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】 甘み・うま味を呈する遊離アミノ酸量及び遊離アミノ酸総量、コク・まろやかさに関連するペプチド構成アミノ酸総量は、豚肉平均(国産一般豚平均、国産銘柄豚平均、国産黒豚平均、輸入豚平均)より非常に多く、うま味成分は非常に良好であると思われる。食感に関して、噛み切り時の硬さは国産黒豚平均及び輸入豚平均より低いため、柔らかい肉質であると思われる。脂肪酸組成に関して、脂の香りにプラス要素となる飽和脂肪酸の比率は豚肉平均(国産一般豚平均、国産銘柄豚平均、国産黒豚平均、輸入豚平均)よりやや高い。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比率は豚肉平均より非常に低いため、脂の香りが良好であると考えられる。

うまみ成分	甘み・うま味を呈する遊離アミノ酸量及び遊離アミノ酸総量、コク・まろやかさに関連するペプチド構成アミノ酸総量は、豚肉平均(国産一般豚平均、国産銘柄豚平均、国産黒豚平均、輸入豚平均)より非常に多く、うま味成分は非常に良好であると思われる。
食感 (テクスチャー)	検体の噛み切り時の硬さは国産一般豚平均及び国産銘柄豚平均と同程度であるが、国産黒豚平均及び輸入豚平均より低いため、柔らかい肉質であると思われる。
ジューシーさ	加圧保水性、加熱損失、圧搾肉汁率は豚肉平均(国産一般豚平均、国産銘柄豚平均、国産黒豚平均、輸入豚平均)と同程度である。
脂質構成	脂肪融点は国産黒豚平均及び輸入豚平均と同程度であるが、国産一般豚及び国産銘柄豚平均よりやや低い。また、赤身中の脂質量は国産豚肉平均(国産一般豚平均、国産銘柄豚平均、国産黒豚平均)と同程度であるが、輸入豚平均よりやや高い。脂肪酸組成に関して、脂の香りにプラス要素となる飽和脂肪酸の比率は豚肉平均(国産一般豚平均、国産銘柄豚平均、国産黒豚平均、輸入豚平均)よりやや高い。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比率は豚肉平均より非常に低いため、脂の香りが良好であると考えられる。



# 食味構成要素分析報告書

ご依頼者：有限会社西原ファーム 様

報告書番号：2102-10746①-00

報告書日付：2021年2月26日

厚生労働省 登録検査機関

ビューローベリタスエフイーエーシー株式会社

島根県出雲市湖陵町板津1番地

TEL:0853-43-3638 FAX:0853-43-1677



## 試験内容

試験品名称：ルスツ高原豚

検体記号：

## 試験結果

脂肪酸組成(%) 検査方法:ガスクロマトグラフ法

飽和脂肪酸 42.0		不飽和脂肪酸 56.4	
C4:0 酪酸	0.0	一価不飽和脂肪酸 51.3	多価不飽和脂肪酸 5.1
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	0.2	C17:1 ヘプタデセン酸	0.3
C12:0 ラウリン酸	0.1	C18:1 オレイン酸	42.2
C14:0 ミリスチン酸	1.5	C18:1 cis-パクセン酸	4.1
C15:0 ペンタデカン酸	0.1	C18:1 trans-パクセン酸	0.0
C16:0 パルミチン酸	26.5	C20:1 イコセン酸	0.7
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	13.1	C24:1 テトラコセン酸	0.0
C20:0 アラキジン酸	0.3		
C22:0 ベヘン酸	0.0		
C24:0 リグノセリン酸	0.0		
未同定	1.8		
		<b>ω6脂肪酸 4.6</b>	
		C18:2(n-6) リノール酸	3.8
		C18:3(n-6) γリノレン酸	0.2
		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	0.5
		C22:4(n-6)ドコサテトラエン酸	0.0
		<b>ω3脂肪酸 0.5</b>	
		C18:3(n-3) αリノレン酸	0.2
		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	0.2
		C22:5(n-3) DHA	0.0

総脂質(赤身中)： 3.2 (g/100g) (検査方法:クロロホルム・メタノール抽出法)

脂肪融点： 34.9 (°C) (検査方法:上昇融点法)

※1) 本試験結果報告書はご依頼者より提出された試料だけに関する試験結果を示すのものです。  
※2) 本試験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、使用することを禁止します。



BUREAU  
VERITAS

# 食味構成要素分析報告書

ご依頼者：有限会社西原ファーム様

報告書番号：2102-10746①-00

報告書日付：2021年2月26日

## 試験内容

試験品名称：ルスツ高原豚

検体記号：

## 試験結果

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	10
グルタミン酸	酸味・旨味	36
グルタミン	酸味・旨味	29
アスパラギン	酸味	8

### 遊離アミノ酸系統別集計値 (mg/100g)

うま味呈味アミノ酸	83
甘味呈味アミノ酸	89
風味・苦味呈味アミノ酸	179
特定機能性アミノ酸	23

### 甘み・微甘み呈味アミノ酸

グリシン	甘味	18
アラニン	微甘味	33
トレオニン	微甘味	11
セリン	微甘味	20
プロリン	微甘味	7

遊離アミノ酸総量 373 (mg/100g)

ペプチド構成アミノ酸総量 1310 (mg/100g)

### 風味・苦味呈味アミノ酸

メチオニン	風味	18
リジン	微風味	20
イソロイシン	微苦味・微風味	14
ロイシン	微苦味・微風味	28
フェニルアラニン	微苦味・微風味	19
チロシン	無味	4
バリン	微苦味・微風味	21
ヒスチジン	微苦味	8
アルギニン	風味	48
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 <sup>2</sup> )	4.05E+04
柔軟性・しなやかさ(Pliability)	1.50E+00
歯応え・噛み応え(Toughness) (gf/cm <sup>2</sup> ・cm)	1.05E+08
脆さ(Brittleness)	1.67E+00
水分(%):水分が多い程、脂肪分少ない	72.3
伸展率(cm <sup>2</sup> /g):噛みしめた際の軟らかさ、大きい程軟らかい	15.1
加圧保水力(%):肉汁の保持力	82.4
圧搾肉汁率(%):ジューシーさ(大きい程多汁)	38.8
加熱損失(%):小さい程良好、大きい程肉汁流失大	24.2

### その他アミノ酸(特定機能性)

タウリン	22
オルニチン	1
GABA(γ-アミノ酪酸)	0

### 分析所見

ジペプチド:アミノ酸が結合したもの	
カルノシン	583
アンセリン	24

※1) 本試験結果報告書はご依頼者より提出された試料だけに関する試験結果を示すのものです。  
※2) 本試験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、使用することを禁止します。

検査報告書

2021年2月26日  
(第 2102-10746②-00 号)

依頼者の氏名 有限会社西原ファーム 様

厚生労働省 登録検査機関

ビューローベリタスエフイーエーシー株式会社

島根県出雲市湖陵町板津1番地

TEL:0853-43-3638 FAX:0853-43-1677



2021年2月16日に依頼された試験品についての検査結果は、下記のとおりであることを報告します。

試験品名称	ルスツ高原豚		
検体記号			
検査実施施設の名称及び所在地	ビューローベリタスエフイーエーシー株式会社 島根県出雲市湖陵町板津1番地	検査責任者	氏名:菅原 悠

検査結果

検査項目	結果	単位	注釈	検査方法
赤身部 ビタミンB1	1.11	mg/100g	1	高速液体クロマトグラフ法
ビタミンE(αトコフェノール)	0.5	mg/100g	2	高速液体クロマトグラフ法
脂身部 ビタミンB1	0.15	mg/100g	1	高速液体クロマトグラフ法
ビタミンE(αトコフェノール)	1.7	mg/100g	2	高速液体クロマトグラフ法
備考 注1. 定量限界:0.05mg/100g 注2. 定量限界:0.1mg/100g				

※1) 本試験結果報告書はご依頼者より提出された試料だけに関する試験結果を示すのものです。  
※2) 本試験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、使用することを禁止します。