

## 電気特性を活かしたおいしさ評価の一例

# A Case of Taste Evaluation Utilizing Electrical Characteristics

武山 真弓

Mayumi B. TAKEYAMA

北見工業大学 工学部 地球環境工学科

Kitami Institute of Technology

### 概要

北海道では、64 億円以上もの農林害被害を及ぼすエゾシカを駆除すると共に、それを食肉として利活用することが強く望まれている。しかしながら、その取り組みは多岐にわたっているものの、必ずしも利活用されていないという現状がある。エゾシカ肉は、栄養素的には、低脂肪、高タンパク、さらに鉄分が多いなどのヘルシーな肉であり、ジビエの代表となる食材であるにもかかわらず、なぜ普及していかないのか、その理由からまず考え、研究に着手した。そこで我々は、電気電子工学というバックグラウンドを生かしたエゾシカ肉のおいしさ評価を行い、食肉の鮮度、熟成度などの評価が可能であることを見出したので、その一端を紹介したい。さらに、食肉分野における電気を使った新しい可能性について当日提案する予定である。

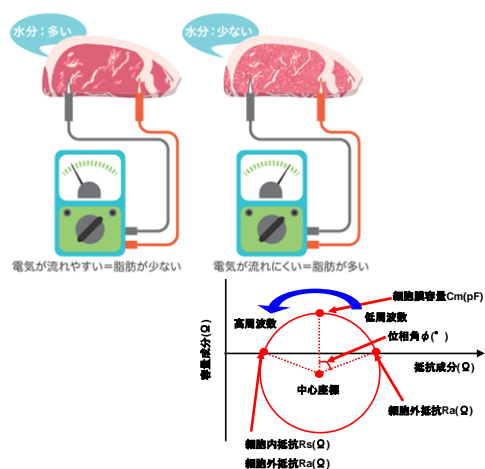


図 1. 生体電気インピーダンス測定の仕組みと測定データの見方.

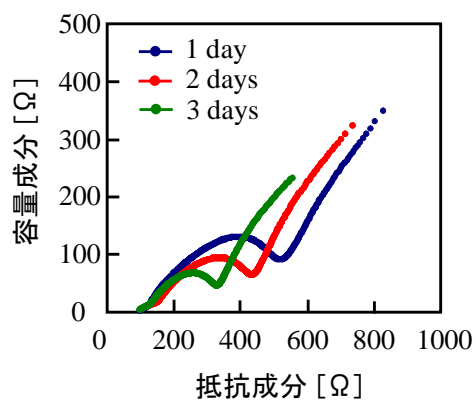


図 2. 実際のエゾシカ肉の測定例.

### Abstract

We examine properties of Ezoshika meat by bioelectrical impedance analysis (BIA) using LCR meter to estimate the freshness and aging of meat. As a result, it is revealed that BIA measurement which is applied for the first time to Ezoshika meat is possible to evaluate the freshness and aging degree of the meat. Also, we will pursue new possibilities using electricity in the meat field.