

捕獲方法の異なるニホンジカ (*Cervus nippon*) における食肉特性の比較

静岡県立大学大学院	藤原朋宏
静岡県工業技術研究所	渡瀬隆也
静岡県中部農林事務所	松井繁幸
伊豆市役所	相原和真
静岡県立大学大学院	佐野文美
静岡県立大学大学院	市川陽子

Comparison of meat quality characteristics
for Sika deer (*Carvus nippon*) obtained by different capturing methodsTomohiro FUJIWARA, Takaya WATASE, Shigeyuki MATSUI, Kazuma AIHARA, Ayami SANO
and Yoko ICHIKAWA

日本畜産学会報 (2017. 3. 13 受付, 2018. 1. 9 受理) 89(2) : 219–226, 2018

Keywords : capturing methods, meat quality characteristics, shear force, Sika deer, venison.

キーワード : イズシカ問屋、シカ肉、食肉特性、ニホンジカ、捕獲方法

捕獲方法の異なるシカの食肉特性を比較検討することを目的に、巻き狩りとくくり罠で捕獲され、伊豆市食肉加工センター「イズシカ問屋」にて処理されたニホンジカの背最長筋を用い、水分含量、保水性、テクスチャー、肉色、遊離アミノ酸関連物質の分析をした。捕獲方法間で水分含量、保水性、遊離アミノ酸関連

物質に有意な差はみられなかった。剪断力価については、くくり罠捕獲で有意に低値を示した ($P < 0.05$)。色については、生肉の a^* 値がくくり罠で巻き狩りよりも有意に高値であり ($P < 0.05$)、加熱肉では差がみられなかった。本研究より、シカは捕獲方法で食肉特性が異なることが明らかとなった。