

官能評価 (2024.04.04 宮崎市 宮崎地鶏専門店 びんちょう家にて)



評価会場

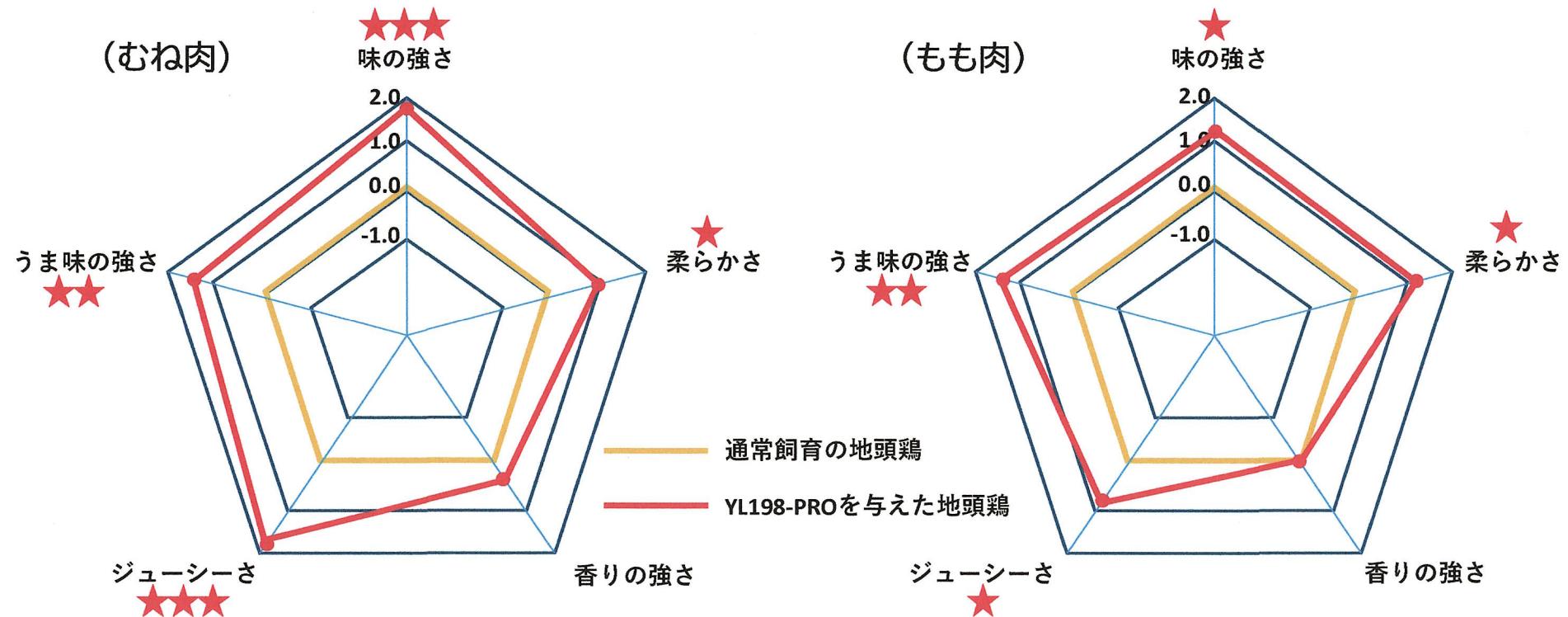


評価風景



よもぎ乳酸菌供与 むね肉

官能評価 (宮崎地頭鶏)



【評価結果】

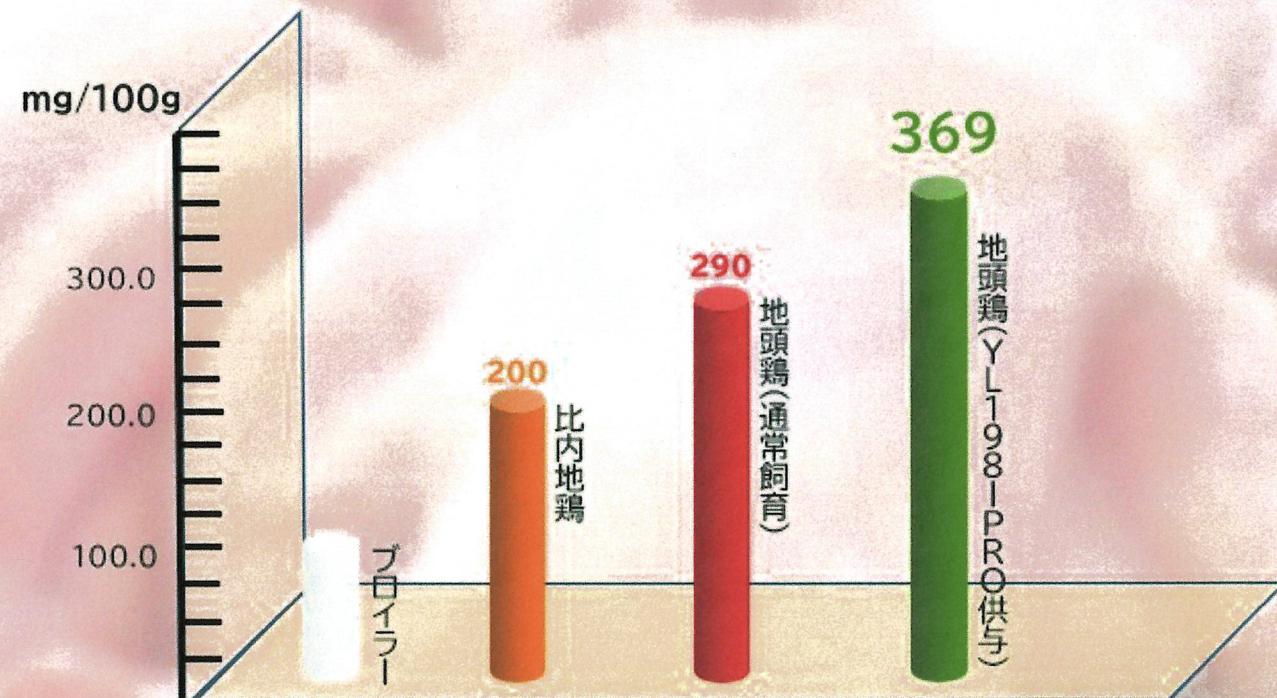
官能評価でも「よもぎ醗酵乳酸菌YL198-PRO」を供与した地鶏はむな肉、もも肉ともに、肉のうまい味・味の強さ・ジューシーさが強く、特にむな肉の味の強さとジューシーさが際立ち、嗜好性が高い結果が得られてました。

YL198-PROはうまい成分である イノシン酸含量を増やします。

イノシン酸

イノシン酸は
肉類のうまい味主成分の一つとして
知られています。

【検査結果】
一般的なプロイラーと比較して**3.6倍**以上
比内地鶏と比べても**1.8倍**以上
通常飼育の宮崎地頭鶏と比べても**1.27倍**の
イノシン酸が検出されました！



YL198-PROを供与した宮崎地頭鶏と通常飼料で育てた
宮崎地頭鶏、プロイラー、比内地鶏における
イノシン酸含量の比較

(株)食環境衛生研究所にて試験