

岐阜県のブランド豚ポーノポークの 食味試験を行いました！（R元. 5. 10 農大食堂）

畜産研究所講師の紹介



講師による食味試験説明



食味試験とアンケート回答風景



講師による試験と養豚情勢の説明



<概要>

- ・令和元年5月10日（金）、県畜産研究所養豚養鶏研究部から2名の研究員をお招きして、研究所の試験で生産された給与飼料の違う2種類の豚肉を使い、本校全学生及び職員の60名により農大食堂において食味試験を行いました。
- ・今回は、肉の旨味に影響を与えていると言われている不飽和脂肪酸であるオレイン酸含量の違う豚肉2種類を試食し、風味や味、ジューシーさ、歯ごたえなど評価アンケートを記入し、結果は研究所で取りまとめ、今後の研究の成果として「おいしい豚肉生産」のために活用される予定です。
- ・食味試験後、研究員から豚肉生産の現状と今後の豚肉の付加価値化への方策や疾病対策等について解説がありました。
- ・農大生からも現在岐阜県で猛威を振るっている豚コレラについて等の質問があり、研究員と意見交換を行いました。
- ・6月にもまた別の食味試験や交流を行う予定です。