

## NEO仕上げ ブリの品質検査（大分県）

### 1 ブリ刺身の官能試験モニタリング結果

- ・生き〆後家庭用冷蔵庫で24時間保管後刺身にした。
- ・モニタリング人数17人男13人女4人20～60歳代。
- ・回答はダミーサンプル2つを含め、4つのサンプルに順位をつけてもらった。

	neo	cont
おいしい	47.1	11.8
脂が乗っている	64.7	5.9
甘みがある	35.3	0
歯ごたえがある	5.9	52.9
さっぱりしている	17.6	64.7
色がよい	29.4	29.4

### 2 組織学的検査結果

- ・neo区 対照区ともに各1尾の筋肉及び肝臓の組織検査を実施した。
- ・neo区において対照区に比べ筋節間の間隙が顕著に少なかった。これは1年魚(生育期)に多く見られる傾向にある。
- ・neo区対照区ともに肝臓は正常範囲内で、差は見られなかった。

### 3 成分組成分析

	neo区	対照区	
水分	54.1	58.3	4.2%down
たん白質	18.2	19	
脂肪	26.3	21.7	4.6%up
灰分	0.9	1	
炭水化物	0.5	0.5	0.5倍

