

外観・色調

海援鯛

体表の明るさと腹の白さに違いあり。天然に近い鮮やかさ!!



	頭部	背部	腹部	尾柄部
L	46.75	66.05	91.94	65.99
a	7.15	13.95	-3.52	11.43
b	10.67	13.95	0.13	4.15

一般養殖鯛



	頭部	背部	腹部	尾柄部
L	31.84	55.34	80.91	57.42
a	8.78	11.16	-1.51	13.24
b	8.36	17.66	2.03	9.33

脂質蓄積状況

余分な脂肪が少なく、魚への負荷が掛かっていない。

海援鯛



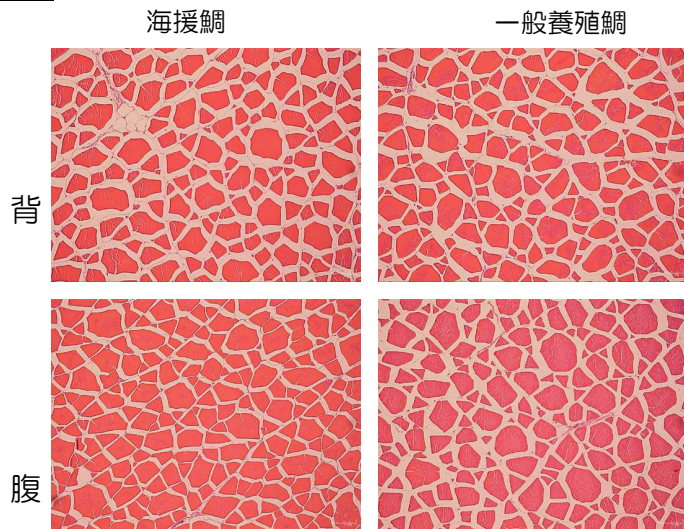
	水分	粗蛋白	灰分	粗脂肪
背	74.1	22.7	1.5	2.2
腹	66.0	18.7	2.8	13.3

一般養殖鯛



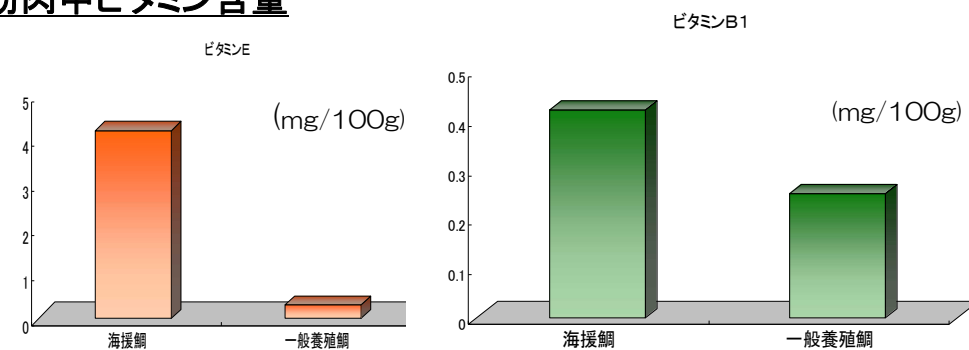
	水分	粗蛋白	灰分	粗脂肪
背	70.0	22.5	1.63	7.4
腹	61.0	20.0	1.30	18.1

筋組織



脂質沈着が少なく、筋組織構造がしっかりしている

筋肉中ビタミン含量

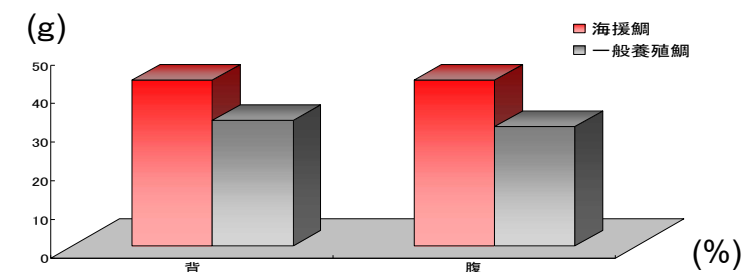


	海援鯛	一般養殖鯛
ビタミンE	4.2	0.3

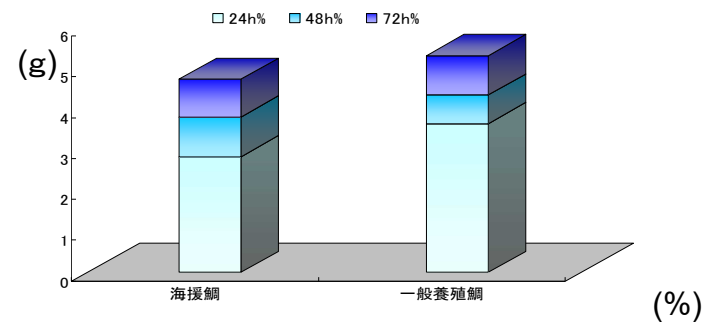
	海援鯛	一般養殖鯛
ビタミンB1	0.42	0.25

ビタミン蓄積量が多いから、健康的食材としても

切り身からのドリップ量



	背	腹
海援鯛	43.1	43.0
一般養殖鯛	32.6	31.0



	24時間	48時間	72時間
海援鯛	2.84	3.81	4.74
一般養殖鯛	3.65	4.35	5.31

筋組織が強固な結果、弾力は高く、ドリップは少ない

筋肉アミノ酸組成

(mg/100g)

遊離アミノ酸	味覚	閾値	海援鯛	一般養殖鯛
イソロイシン	苦味	90	2	2
ロイシン	苦味	380	2	3
リジン	苦味	50	21	5
メチオニン	苦味	30	2	2
フェニルアラニン	苦味	150	2	2
チロシン	無味	—	2	3
スレオニン	甘・苦・酸	260	4	4
バリン	苦味	150	2	3
アルギニン	苦味	10	3	2
ヒスチジン	苦味	20	20	3
アラニン	甘味	60	15	12
グルタミン酸	酸・旨み	5	13	15
グリシン	甘味	110	14	15
プロリン	甘・苦	50	1	2
セリン	甘・酸	150	3	4

2005/1

海援鯛データ比較

土佐鯛工房