



# 『原料肉』のこと、 もっと知りませんか？

- 牛肉の『熟成』って、何が起きてるの？
- 食肉のおいしさはどこにあるの？
- 賞味期限を求めるには？
- 食肉と関係する微生物は？

食肉科研では、品質保証、製造に従事される方だけでなく、お客様と直に接する営業の方々にもお役に立つ

## 『原料肉勉強会』を開催しています。

- ◆ ご希望の会社ごと、ご希望の日時に開催します。
- ◆ Webセミナーなので、複数の事業所から参加できます。
- ◆ 約2時間、質疑の時間もたっぷりあります。

- ✓ 食肉の色は、検査で測れるの？
- ✓ 微生物の「<300/g」って0ではないの？

### 食肉の働き（栄養）について

⑧成分とおいしさ（味・香り）の関係について

- タンパク質～「**味**」に関係する成分が多い。  
タンパク質の分解物＝アミノ酸・ペプチドなど
- 脂質～「**香り**」に関係する成分が多い。  
脂質の分解物＝脂肪酸など

📌 食べているときの、「味」と「香り」を、混同している人が多い。  
(例) 鼻が詰まったとき、「味」がしない。「おいしくない」と感じる。  
⇒「味」は感じられるが、「香り」が感じられない状態。

ヒトは、口の中で、「味」と「香り」を同時に感じている。  
⇒どちらが欠けても、「おいしさ」は低下

📌 ちなみに、科学では、味+香り＝「風味（フレーバー）」

細菌？ウイルス？  
それとも???

細菌  
細菌  
細菌  
ウイルス  
寄生虫

微生物

細菌、カビ、酵母、  
ウイルス、寄生虫

なぜ食肉は、赤く見えるのか？  
◆なぜ食肉は、赤色を反射するのか？

反射 → 赤色

反射 → 赤色

赤色を反射している！  
赤色を反射する物質

### 【お問い合わせ先】

一般社団法人 食肉科学技術研究所  
〒150-0013 東京都渋谷区恵比寿 1 丁目 5 番 6 号  
電話：03-3444-1408

