

## 調味液中の“味噌”による肉軟化効果を確認 東京農業大学との共同研究成果を発表

エバラ食品工業株式会社（本社：神奈川県横浜市、代表取締役社長：宮崎 遵）は、今回、東京農業大学（東京都世田谷区、学長：高野克己）との共同研究において、醤油ベースと味噌ベース、それぞれの調味液に漬け込み、加熱した肉のやわらかさについて、比較試験を行った結果、味噌ベースの調味液の方が肉をやわらかくする効果が大きいことを確認いたしました。

肉は加熱するとかたくなり、かみ切りにくくなるという食感の変化や、保水性の変化が発生します。

そこで、調味料による加熱前の下処理によって、肉をやわらかくする効果（軟化効果）が得られるかに着目。「加熱処理した食肉の軟らかさに及ぼす調味液の影響」に関する検証試験を東京農業大学短期大学栄養学科古庄研究室（現：東京農業大学応用生物科学部栄養科学科）らとの共同研究により実施しました。

その結果、官能評価、物理的評価、保水性のいずれにおいても、醤油ベースの調味液よりも味噌ベースの調味液の方が肉をやわらかくする効果が大きいことを確認いたしました。今後は、味噌ベースの調味液による軟化効果のメカニズムについて、さらなる研究を進めてまいります。

なお、本研究成果は日本食品保蔵科学会 第65回大会（2016年6月25、26日、南九州大学宮崎キャンパス）にて発表いたしました。

### 本件に関するお問い合わせ

- 報道関係の方のお問い合わせ  
エバラ食品工業株式会社 広報室 電話 045-226-0234 / FAX 045-650-9025
- お客様のお問い合わせ  
エバラ食品工業株式会社 お客様相談室 電話 0120-892-970(フリーダイヤル)