

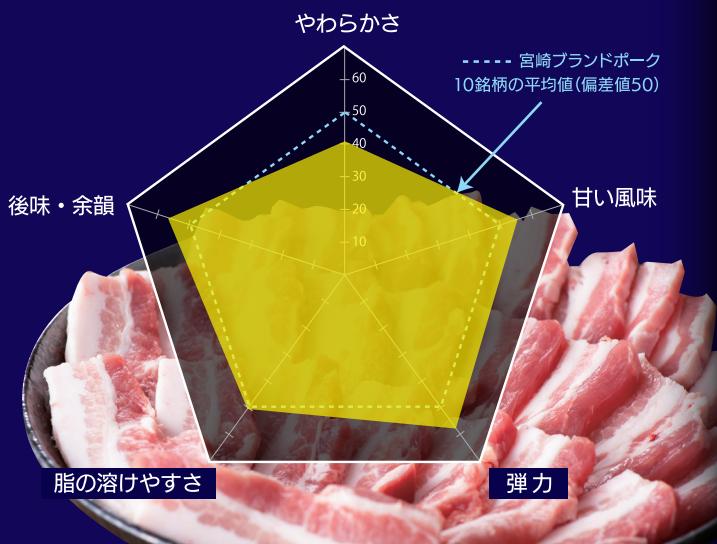
【生産者】愛豚隊

宮崎ブランドポーク普及促進協議会 / JA宮崎経済連 / 宮崎県
【共同研究】宮崎県食品開発センター / 宮崎県畜産試験場 川南支場 / 国立研究開発法人農業・食品産業技術総合研究機構 畜産研究部門

宮崎ブランドポーク認定
個別銘柄10種の比較結果



宮崎ブランドポーク10銘柄の中で
「愛豚隊」は、肉の甘い風味と、
飲み込んだ後に残る肉の味わいが特徴です。



チャートについて

宮崎ブランドポーク10銘柄について、ロース部分をオーブンで焼いたものを官能評価QDAで評価し、各銘柄の特徴を24の評価用語で数値化しました。その結果から有意差が認められた用語の抽出などを行い、5つの評価用語の偏差値で作成しました。

(「やわらかさ」「弾力」「脂の溶けやすさ」は豚の性によって変動あり)

評価用語	評価用語の定義
①やわらかさ	噛み切りやすさ・咀嚼時の肉のやわらかさ
②甘い風味	咀嚼はじめ・飲み込んだ後に感じられる加熱した肉の甘い風味
③弾力	咀嚼はじめに肉が歯を押し返してくる感覚
④脂の溶けやすさ	咀嚼時の脂の口溶け
⑤後味・余韻	飲み込んだ後に残る肉の味わい (値が小さいと、後味が残らずさっぱりとした味わい)

官能評価QDAの評価結果は、HPでもご覧いただけます

ビール酵母を配合したこだわりの餌



地元のビール工場から出たビール酵母を飼料に配合しています。
酵母に含まれる豊富な種類のアミノ酸を効率的に摂取することで、健康で元気な豚に育ちます。365日豚と触れ合い、愛情込めて育てています。

繁殖から肥育までの一貫経営



衛生管理、防疫管理の行き届いた環境の中で、豚の繁殖から一貫生産を行っています。豚を同じ環境で育てることで、移動によるストレスを軽減します。毎日豚の健康状態を確認し、少しの異変も逃しません。病気にならない健康な豚に育てています。

「私達の豚肉を食べて、子供達を元気にしたい」との思いから、川南・都農町で養豚を営む7戸の家族で「愛豚隊」を結成しました。美味しい食べもらえることが私たちの使命です。
YouTube「とん豚ちゃんねる～愛豚隊編～」をどうぞご覧ください!!



「愛豚隊」

おすすめレシピは
裏面でご紹介!

