

# 日本食肉加工情報

毎月1回発行

7

2024 JUL.

No.889

## CONTENTS

### ●特集

海外食肉加工品(生サラミ)の品質評価  
日本ハム・ソーセージ工業協同組合からの委託事業(令和5年度)

### ●窓

第104回 一般社団法人食肉科学技術研究所 監事 佐藤 秀美氏  
(日本獣医生命科学大学 客員教授) 「人々の健康寿命の延伸を願って」

### ●業界をめぐる動き

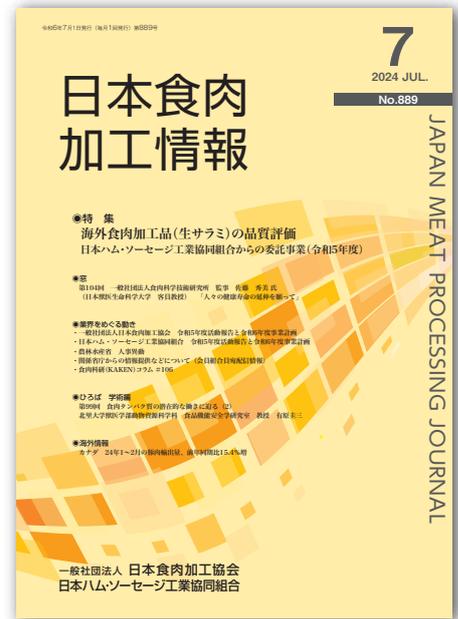
- ・一般社団法人日本食肉加工協会 令和5年度活動報告と令和6年度事業計画
- ・日本ハム・ソーセージ工業協同組合 令和5年度活動報告と令和6年度事業計画
- ・農林水産省 人事異動
- ・関係省庁からの情報提供などについて(会員組合員宛配信情報)
- ・食肉科研(KAKEN) コラム #106

### ●ひろば 学術編

第99回 食肉タンパク質の潜在的な働きに迫る(2)  
北里大学獣医学部動物資源科学科 食品機能安全学研究室 教授 有原圭三

### ●海外情報

カナダ 24年1~2月の豚肉輸出量、前年同期比15.4%増



SPECIAL  
EDITION

## 特集

### 海外食肉加工品(生サラミ)の品質評価 日本ハム・ソーセージ工業協同組合からの委託事業(令和5年度)

#### 【過去の事業と令和5年度の事業内容】

日本ハム・ソーセージ工業協同組合から委託を受けて実施している「国産食肉加工品国際競争力向上・製造基盤強化対策事業」においては、これまで生ハムを中心に品質実態を調査してきた。

生サラミ\*については、令和2年度に輸入生サラミ5検体について品質評価を行った経緯がある。試料数が少ないながらも生サラミの呈味性には、有機酸、特に乳酸が重要な役割を果たしており、その量と塩味の強さのバランスが品質のポイントと考えられた。生サラミの市場を見ると、国産はおそらくごくわずかな量しか出回っていないと推定

され、流通している生サラミはスペインを中心とする輸入品である。

そこで、令和5年度は検体数を増やして、過去の調査結果を踏まえ、食塩相当量、乳酸含量、乳酸菌数(種)と官能検査の関係を中心に調査するとともに、生サラミの乳酸発酵に関与する乳酸菌の量と菌種を分析することによって生サラミ特有の品質を明らかにすることとした。

\*生サラミ：加熱殺菌を行わず、乾燥(くん煙)して仕上げた非加熱食肉製品

内容をちょっと読み



続きは定期購読で!

#### 定期購読のお問い合わせ

一般社団法人日本食肉加工協会 日本ハム・ソーセージ工業協同組合 総務部

TEL : 03-3444-1211 FAX : 03-3441-8287 E-mail : ask@hamukumi.or.jp