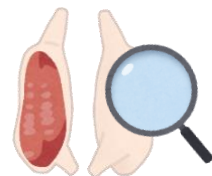


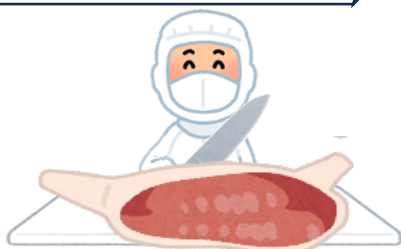
安全なエムシカジビエの管理方法



搬入時チェック
異常・損傷の有無
品温・放血されているか等



はく皮・内臓摘出・洗浄
肉が汚れない様にスムーズに！
目視で異常が無い確認。



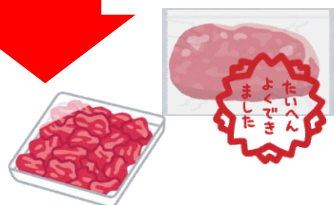
分割

器具の殺菌・消毒など衛生的な処理を！
異物混入にも注意！



枝肉冷蔵

食中毒菌を増やさないために
速やかに**10℃以下**まで冷却。

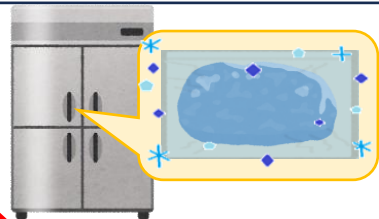


金属探知機により、
異物混入が無い確認！



包装

清潔で衛生的な容器に収めて密封するか、合成樹脂
フィルム等で包装する。**(真空包装)**にするとよい。



冷凍

出来るだけ速やかに
-15℃以下まで冷凍。
(急速冷凍)がベター。

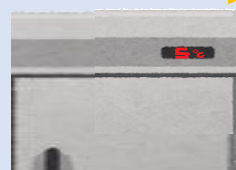
加工時の注意点 器具の消毒

加熱調理

中心温度**75℃ 1分以上**
又はこれと同等以上

83℃以上の温湯又は**200ppm**
以上の次亜塩素酸ナトリウム

冷蔵・冷凍設備の庫内
温度確認、定期的な
温度計の校正*
も忘れずに！



エゾシカ肉の品質に関する研究

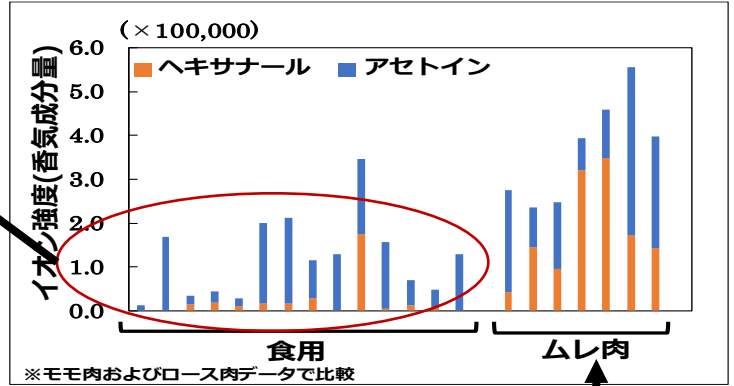
エゾシカ肉は独特の香りを有していると言われており、捕獲時やその後の保管時の肉の温度が、不快臭に関わる香り成分含量（ヘキサナール、アセトイン）に関係する可能性があります。エゾシカ肉は温度の上昇をできるだけ防いで処理することが重要です。

エゾシカ肉の香り成分分析

肉の温度上昇を抑えた捕獲と適切な処理

香り成分が少ない傾向

※十勝管内処理施設提供肉で検証

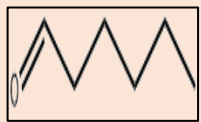


【ムレ肉が発生する捕獲状況】
走って逃げ回った後に捕獲、暴れた後に捕獲するなど**体温が上昇**

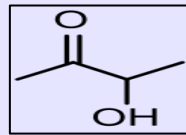
ヘキサナールやアセトイン(不快臭)が多い傾向

※ムレ肉

家畜や野生肉の筋肉の異常により、肉色が淡く、組織が軟弱で水っぽく、異臭を伴う肉。

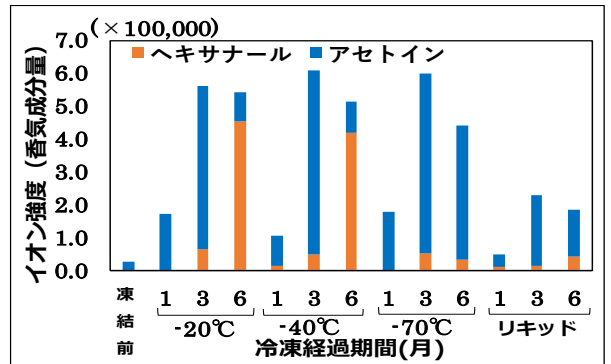
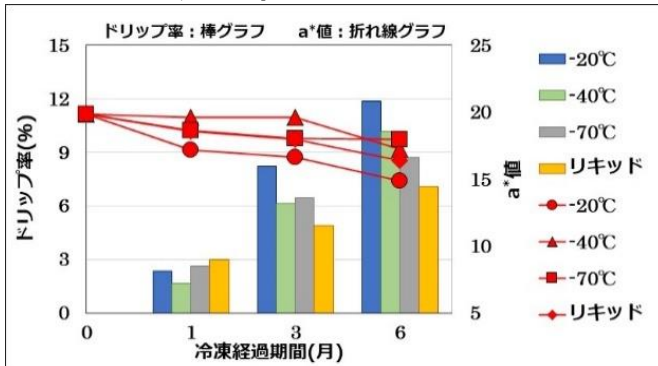


【ヘキサナール(C₆H₁₂O)】
ダイズや草などの青臭さの原因物質。牛肉や羊肉などにも存在する「牧草臭」の原因物質と言われる。



【アセトイン(C₄H₈O₂)】
ジアセチルの代謝物質。ジアセチルはヒトの不快な体臭の原因物質に挙げられている。

様々な凍結温度で保管した場合のドリップ率、色、香り成分含量の比較



※リキッド：-40°Cのエタノールに浸漬して急速冷凍

※a*値：色差計測定で赤味の強さを示す数値。

冷凍温度が低いほどドリップ率が低く、赤味が持続し、香り成分の発生はリキッド冷凍（急速冷凍）で抑制される傾向→低温保管が重要

※「十勝産エゾシカ肉における加工品質に関する研究(R2~4)」

北海道立十勝圏地域食品加工技術センター研究成果報告 (<https://www.food-tokachi.com>)