



インターネットでの情報提供

提供予定日 7月29日

地元報道機関  
県政記者クラブ

で配布

平成20年7月28日 県政記者クラブ配布資料			
担当課	担当	担当者	電話番号
畜産研究所	飛騨牛研究部	丸山 新	0577-68-2226

## 飛騨牛の食味会を開催します

畜産研究所（所長：酒井 謙司<sup>さかい けんじ</sup>、高山市清見町）では、岐阜県のブランド「飛騨牛」の美味しさを評価する技術の開発に取り組んでいます。その結果、「飛騨牛」の特徴であるきめ細かな霜降り具合（小ざし）を数値化する手法を開発しました。

このたび、新たに開発したこの小ざし指数が、「牛肉の美味しさ」を評価する手法として活用できるかどうか検討するため、一般の方による食味試験（\*官能評価）を下記の日時に行います。

\*官能評価：人の感覚（視覚、味覚、嗅覚、聴覚、触覚）を利用した評価対象物の特性や好ましさの程度などを測定・評価する方法。

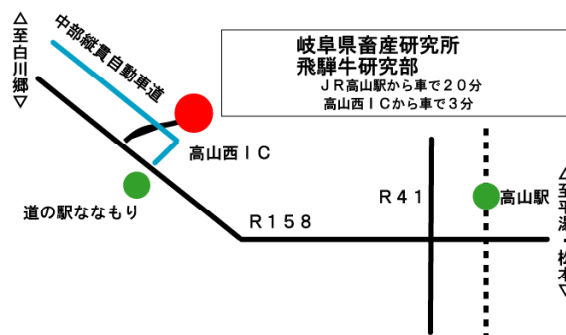
### 記

#### 1、食味試験の実施日時及び実施場所

○平成20年8月4日（月）11：00～13：00

岐阜県畜産研究所

高山市清見町牧ヶ洞4393-1 TEL(0577)-68-2226



#### 2、試験内容

当日はお集まりいただいた方々（約30名）に、焼肉としゃぶしゃぶを試食いただき、官能評価手法に基づいた各種の質問事項にお答えいただきます。その結果と、提供した牛肉の「霜降りキメの細かさ」との関連性を調査します。