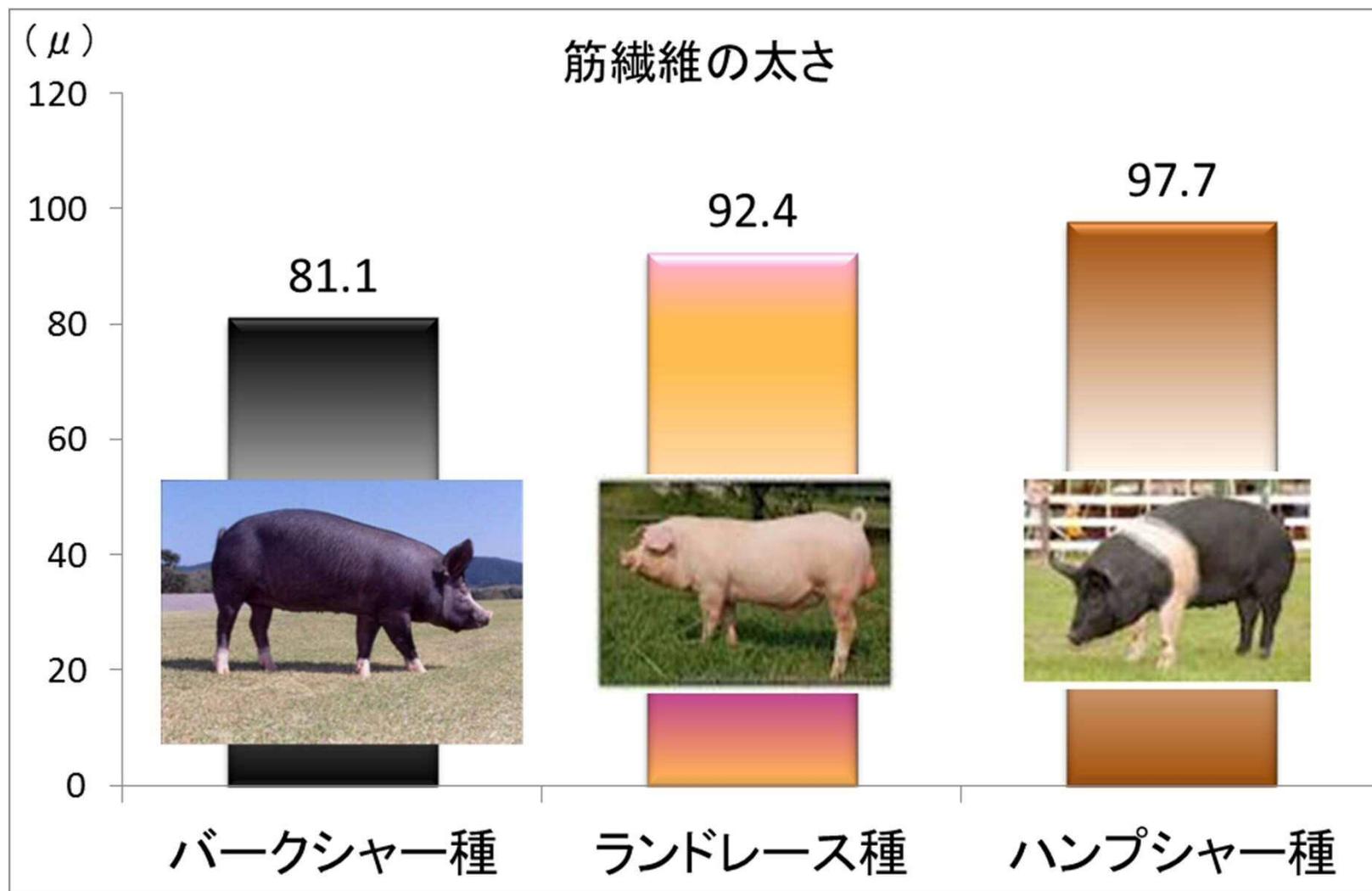


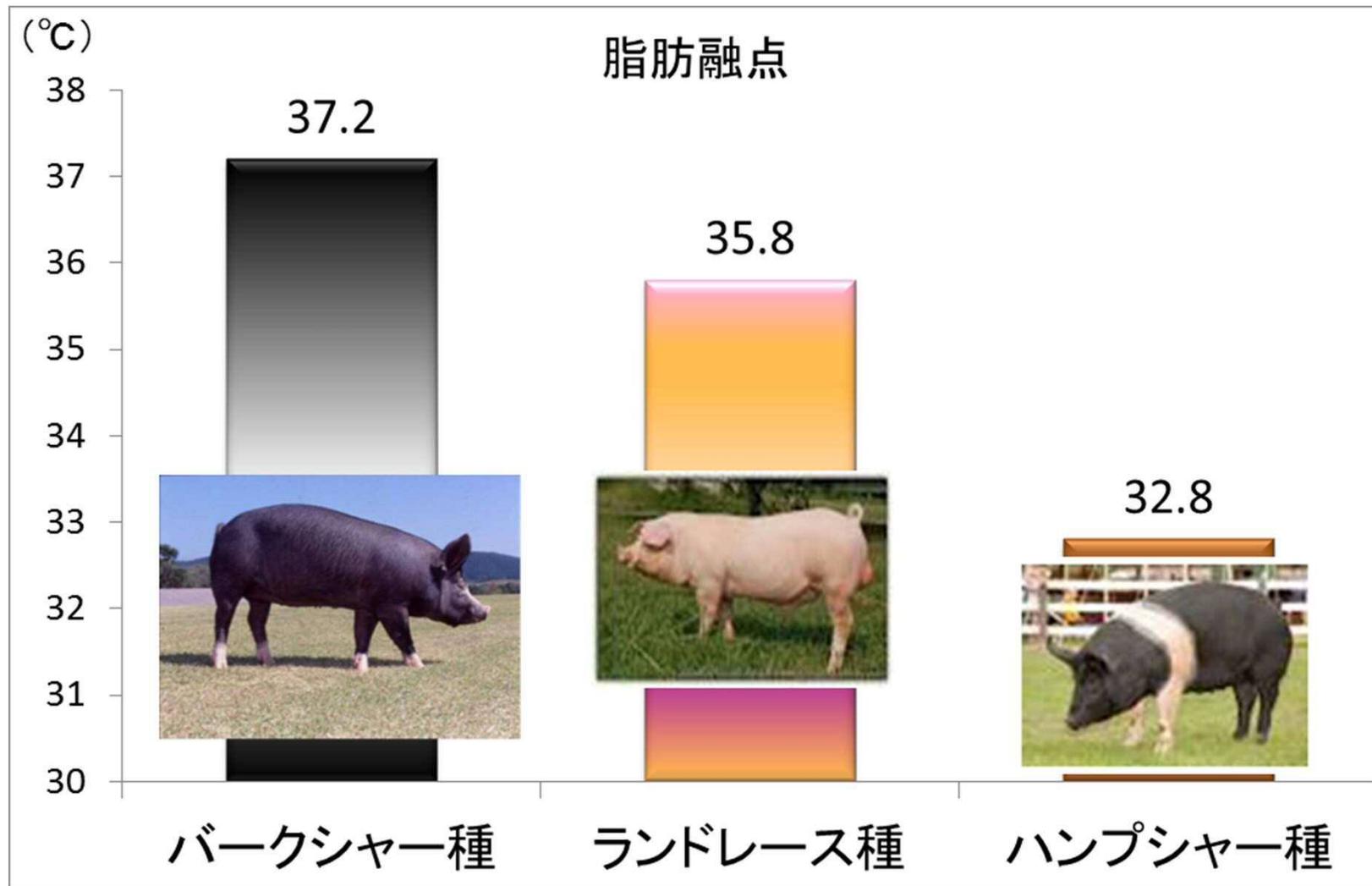
4 「かごしま黒豚」の美味しさの秘密 ～肉質①:筋繊維の太さ～



鹿児島県畜産試験場

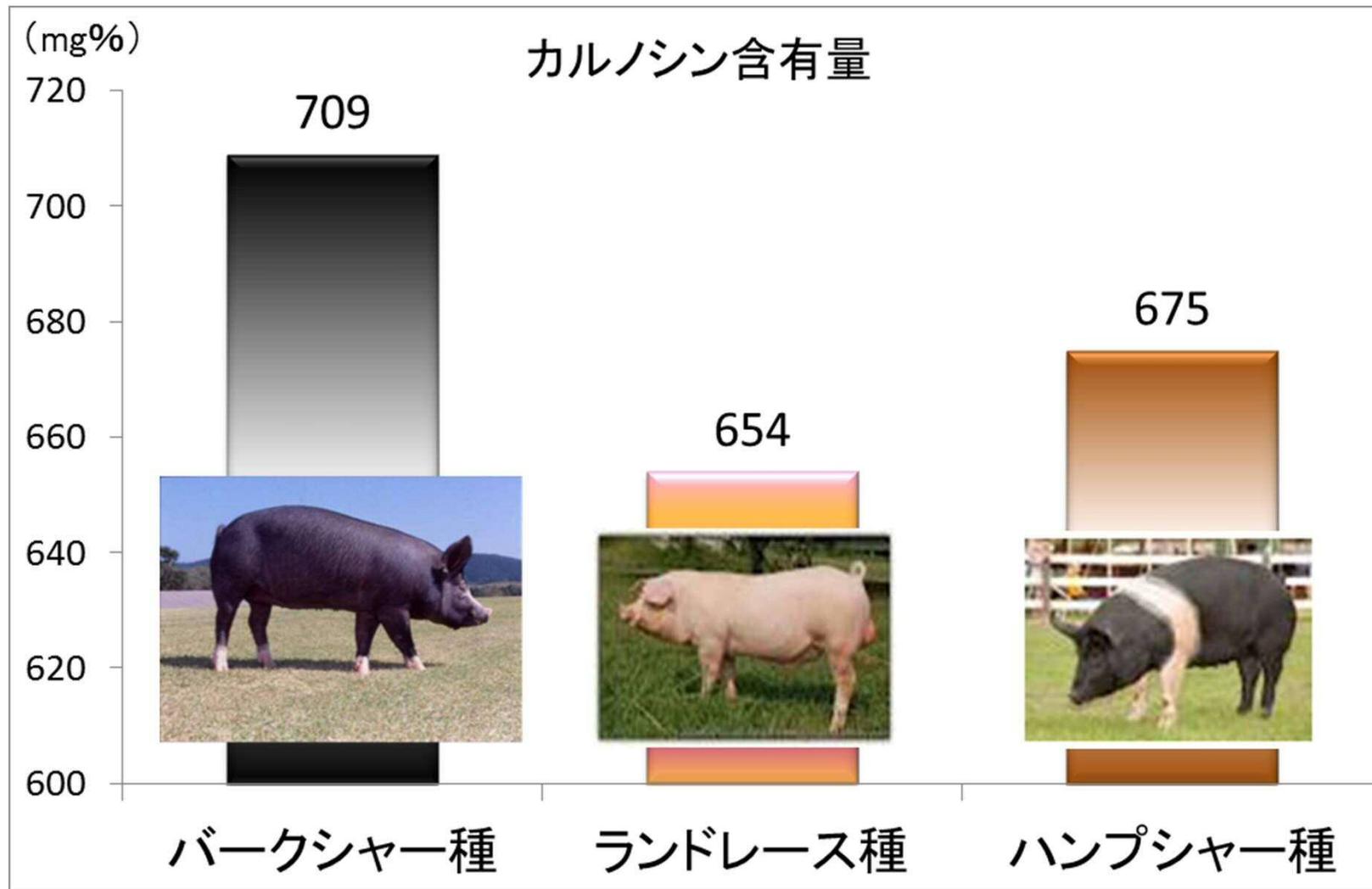
- ① 肉の繊維が細く、歯切れがよい。
- ② 光沢と弾力に富み保水性が高くよくなっている。

4 「かごしま黒豚」の美味しさの秘密 ～肉質②: 脂肪融点の高さ～



③ 脂肪の溶ける温度が高く、べとつかず、さっぱりしている。

4 「かごしま黒豚」の美味しさの秘密 ～肉質③:アミノ酸含有量の多さ～



鹿児島県畜産試験場

④ 旨味を引き出すアミノ酸含有量が多い。