

表2. 阿波尾鶏とブロイラーの比較

比較項目	阿波尾鶏	ブロイラー	
肉色の赤み（もも肉のa*値）※1	10.28	9.62	
うま味成分（むね肉のイノシン酸：g/100g）※2	0.26	0.18	
歯ごたえ（むね肉の剪断力価：kg/cm ² ）※3	9.2	7.1	
鮮度保持（K値）※4	6hr	14	10
	54hr	39	51
	150hr	68	86

畜産研究課調べ

※1 a*値：色差計で測定した値。値が大きいほど赤みが強い。

※2 イノシン酸：うま味成分の一種。値が大きいほどうま味が強い。

※3 剪断力価：値が大きいほど歯ごたえがある。

※4 K値：鶏肉鮮度の指標。値が小さいほど鮮度が良。