

## 肉類のサンプルにおける筋膜及び腱の取扱いについて（案）

### 1 概要

現在、牛肉、豚肉は、原則として「脂身つき」、「皮下脂肪なし」及び「赤肉」を収載し、部位によっては「脂身」を収載している。

さし（筋肉内脂肪組織）については、これまでも「赤肉」の一部として取り扱ってきたが、筋膜及び腱の取扱いについては、これまでは、運用上、「脂身」に含むとしていた。しかしながら、試料の調整において、赤肉からそれらを完全に除去することは困難であり、サンプルの違いによる測定誤差も生じやすいことから、肉類のサンプルにおける筋膜及び腱の取扱いを検討する。

### 2 筋膜及び腱の取扱い（案）

肉類のサンプルにおける筋膜及び腱の取扱いについて、これまでは、脂身に含むとしていたが、一般的な調理方法に即して、これからは赤身側に含めることとする。その場合、筋膜および腱の外側の脂肪をきちんと取り除き、赤身の成分分析への影響がないようにする。

今後、牛及び豚以外のサンプルについても同様の取扱いとする。

#### （参考）七訂の記載

牛肉、豚肉は、原則として「脂身つき」、「皮下脂肪なし」及び「赤肉」を収載し、部位によっては「脂身」を収載した。「脂身つき」は、厚さ 5 mm の皮下脂肪及び筋間脂肪を含む肉である。「皮下脂肪なし」は、皮下脂肪を完全に除去しているが、筋間脂肪は含んでいる肉である。「赤肉」は、皮下脂肪と筋間脂肪を除去した肉である（図参照）。なお、さしといわれる筋線維間の脂肪組織（「筋肉内脂肪組織」と呼ぶ）は「赤肉」の一部として扱った。

