

イタリア食肉鑑定人 DE GUSTIBUS CARNIS

## DE GUSTIBUS CARNIS

肉の品質を保護するプロフェッショナルな機関（協会）

### 機関案内（概要）

De Gustibus Carnis は肉の品質・評価をセンサー分析という特別な方法を使って鑑定、消費者への情報提供・知識の拡大を目的とする食肉に対するプロフェッショナルな機関です。

私達のイタリア食肉鑑定人機関は2011年3月23日にベローナにて De Gustibus Carnis という名称にて誕生しました。この始まりは20人におよぶ食肉に対するプロフェッショナルの努力により統一した方法“センサー分析”による評価基準が作られ、食肉の品質・評価指標とするため、センサー分析による評価を消費者に普及させていきたいという目的のため設立されました。

彼らプロフェッショナル達は欧州連合条約規定・ブレーシャ食鑑定人機関の元、国際標準化機構(国際規格)に沿ってセンサー分析の分野において食鑑定人のスペシャリストとして認可、資格を得ております。

De Gustibus Carnis では私達の分析・活動によって食肉の品質を表す指標としてセンサー分析によりどのような特性がみられるかということを広めていきたいと考えております。

### 活動内容

Degustibus carnis では、畜産から消費までの全ての食肉に関わる工程に携わる方々に私達の活動について理解していただき自主的に質の良い食肉を選ぶことが出来ることを目標としております。

この目標にむけてブレーシャ食鑑定人機関にてセンサー分析という革新的な方法を通して生肉・火を通した肉どちらでも判定する事が出来るセンサー感知の地図、食肉の価値・質を評価することが出来るタイプ型別の指標スケールを作成しております。  
試供テストスケール（品質判断に不可欠な主要な項目を評価出来ます。）から重要分析センサーテスト（精密・詳細な品質価値、各部位の肉に予測出来る欠点を鑑定出来ます。）

これらのスケールはチェックリストとして食肉の専門家、商品価値を判断する消費者に認可され更らに又、食肉鑑定人の動向や厳しい比較に基づくテストの実行、統計上のプロモーションを導入するための一つの情報ベースとなるでしょう。  
これらのことを実行していくことにより革新的な品質のコントロールや根拠のある証明がされていくと考えられます。