

「鹿児島黒牛」のおいしさに関する研究

(育種改良研究室)

- 脂肪中の一価不飽和脂肪酸やオレイン酸含有量が高いと、口溶けや和牛香が良くなると言われています。
- 当所では、食肉脂質測定装置を用いた「鹿児島黒牛」のおいしさ成分の分析や枝肉評価向上のための研究に取り組んでいます。

○牛肉のおいしさ成分

- ・脂の質, 香り . . . MUFA (オレイン酸)
- ・赤身の旨み . . . グルタミン酸, イノシン酸
- ・多汁性 . . . 保水性
- ・やわらかさ . . . 粗脂肪含量



食肉脂質測定装置

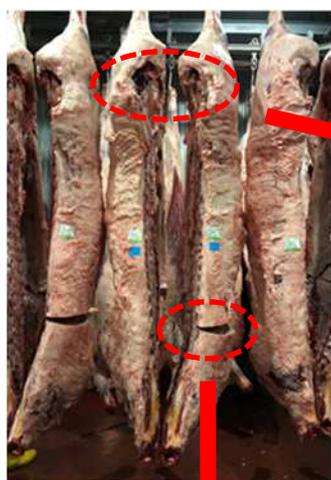
これまでの成果

食肉脂質測定装置による一般成分及び一部「おいしさ」に関連する成分の簡易測定が可能

今後の課題

枝肉購買においては、内モモの状態についても重視されているが、客観的な評価方法は確立されていない→食肉脂質測定装置を用いた「モモ抜け」の状態に関する客観的評価法の確立及び「おいしさ」成分のさらなる探索

①「モモ抜け」や ②おいしさ成分 両方からの改良



①



①内モモの客観的な評価

- ★食肉脂質測定装置を用いて、内モモの筋肉露出面から一般成分（粗脂肪含量、水分含量、蛋白含量）を測定。



枝肉切開面

②



②おいしさ成分のさらなる探索

- ★食肉脂質測定装置を活用し、「おいしさ」関連物質の簡易測定法を確立及びさらなるデータ集積
- ★収集したデータの統計遺伝学的分析（遺伝率、育種価等）