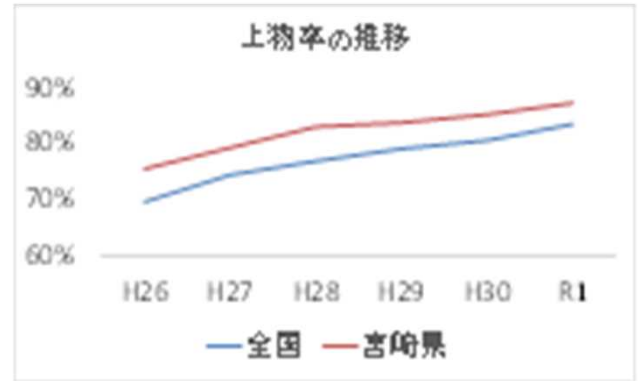


宮崎牛のおいしさ高位平準化試験

1 現状と課題

- 肉用牛の改良を進めてきた結果、牛の枝肉価格を決める枝肉重量や肉質(脂肪交雑など)が向上し、全国的に上物率(4等級以上)が80%を超え、他産地との差別化が課題となっている。
- 消費者ニーズの多様化が進み、おいしさへの関心も高まっているが、科学的な根拠を提示できていない。
- 第12回全共対策として、脂肪酸の測定体制を強化するとともに、今後の改良に向け、育種価評価を実施している。



2 試験内容

官能評価試験と各種分析結果との関連性を調査し、宮崎牛の特徴を解明する。

①官能評価試験

- ・枝肉切開面における外観や脂肪酸測定値によりサンプルを選定
- ・食品開発センター(おいしさ・リサーチラボ)を活用し、官能評価により特徴を把握

②メタボロミクス解析

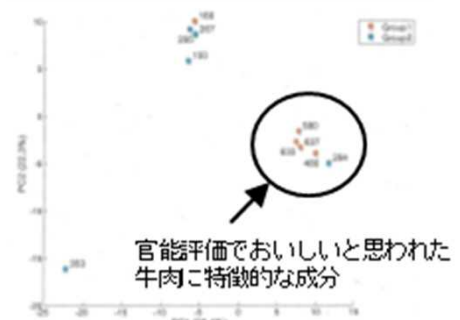
- ・牛肉に含まれる成分(アミノ酸・脂肪酸・糖・鉄分等)を網羅的に解析

③理化学分析

- ・粗脂肪含有量、脂肪の融点、画像解析等を分析



脂肪酸測定



メタボロミクス解析結果

3 期待される効果等

- ①宮崎牛のおいしさの特徴を解明(見える化)し、差別化を図る。
- ②おいしさの高位平準化で宮崎牛のブランド力・販売力を強化する。