

(様式1)

平成27年度試験研究課題設定のための要試験研究問題提案・回答書

(整理番号) 155	提案機関名 神奈川県畜産会養鶏部会
要望問題名 鶏卵のうま味成分の検索と旨い卵の開発	
要望問題の内容 【 背景、内容、対象地域及び規模（面積、数量等） 】 鶏卵のうま味は脂肪酸、遊離アミノ酸・核酸等うま味成分と称される物質に依って構成される様であるが、現在までの研究報告では明確な差は認められていません。 また、最近では味センサーとなる味の量を量る多数のセンサーが開発されています。センサーの有用性の検討、新しいうま味成分の示唆等もあり。これらを組み合わせての旨い卵の銘柄の開発をお願いします。	
解決希望年限	①1年以内 <input checked="" type="checkbox"/> ②2～3年以内 ③4～5年以内 ④5～10年以内
対応を希望する研究機関名	①農業技術センター <input checked="" type="checkbox"/> ②畜産技術センター <input checked="" type="checkbox"/> ③水産技術センター④自然環境保全センター
備考	

※ ここから下の欄は、回答者が記入してください。

回答機関名	畜産技術センター	担当部所	企画研究課
対応区分	①実施 ②実施中 <input checked="" type="checkbox"/> ③継続検討 ④実施済 ⑤調査指導対応 ⑥現地対応 <input checked="" type="checkbox"/> ⑦実施不可		
試験研究課題名 (①、②、④の場合)			
対応の内容等 人が「美味しい」と感じる食品の特性には「味覚」「見た目の色」「香り」「テクスチャー」の要素があり、さらに「産地」「パッケージ」「店舗の雰囲気」等の付加情報を総合して、過去の食経験を基準にしながら「美味しい」食品と評価しています。 味覚センサーは、この要素の「味覚」について、人の舌を脂質膜や繊維膜の電極で代替し、「対照試料」との電位差と内部検量線を基に味覚値として出力します。 味覚センサーについては、平成26年度導入を検討しましたが「対照試料」が変わると同じ試料でも味覚値が変化し、過去の測定値や他所の文献値との比較を行うことができない点、畜産物のような生鮮品はどのように保存しても、日々変化していくため、常に同じ「対照試料」を確保することが難しいため、導入を取りやめました。 上記の理由から味覚センサーによる旨い卵の指標値としての利用は、現段階では課題化は難しいと考えます。しかし、おいしさについては豚肉、牛肉で進めておりますので、卵のおいしさについても官能評価による手法で課題化できないか継続検討いたします。			
解決予定年限	①1年以内 ②2～3年以内 ③4～5年以内 ④5～10年以内		
備考			