（様式1）

平成２４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） 061	**提案機関名**	横浜農業協同組合

要望問題名

モノ不飽和脂肪酸（特にオレイン酸）と牛肉の香り、食味との関連について

要望問題の内容 【 背景、内容、対象地域及び規模（面積、数量等） 】

モノ不飽和脂肪酸（MUFA）の一種であるオレイン酸は飽和脂肪酸に比べ融点が低く、口溶けの良い脂肪を作り、更に牛脂肪の香り（和牛香）にも影響していると言われている。また、血液中の悪玉コレステロールを低下させ、脂質代謝の改善まで行うとして注目されている。

昨年度より農業技術センター畜産技術所・普及指導担当が中心となり、県内食肉市場に出荷された牛枝肉の脂肪酸分析を行っており、既に分析頭数も蓄積されていることから、和牛枝肉中のオレイン酸含量と肉質（風味、ロどけ等）との関連を示すとともに、それに係る要因（系統、性別、月例、飼料）との関連を分析願いたい。

解決希望年限	①1年以内　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　②畜産技術所　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	農業技術センター畜産技術所	**担当部所**	企画研究課

対応区分	①実施 ②実施中 ③継続検討 ④実施済 ⑤調査指導対応 ⑥現地対応 ⑦実施不可

試験研究課題名 （①、②、④の場合）

対応の内容等

牛肉のおいしさは脂肪酸組成により影響され、とくにオレイン酸などのモノ不飽和脂肪酸割合が多いもので風味が良いと言われています。一方、牛肉の脂肪酸組成は品種、系統、月齢、給与飼料により変動することが報告されています。

当所の普及指導課では、各地域の生産者からの要請を受けて県内でと畜された牛枝肉のオレイン酸含量の簡易測定を行っています。今後も生産者と連携して測定を継続しますので、ご要望の内容について県内産牛肉の品質向上に利用できる成績が得られましたら情報の提供に努めてまいります。

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	