

(様式1)

平成23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) 078	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)割合と肉質との関連、およびそれに係わる要因について	
要望問題の内容 【 背景、内容、対象地域及び規模(面積、数量等) 】 牛肉の品質は日本食肉格付協会の行う肉質等級で決定されるが、「最近の肉牛は大型で肉量も多いものの和牛本来の美味しさには欠ける」との声をよく聞く。 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て融点が低く口どけの良さに、また牛脂肪の香りの良さ(和牛香)にも影響している。さらに血液中の悪玉コレステロールを低下させるとも言われ、美味しさだけでなく脂質代謝の改善までも行う脂肪酸として注目されている。 そこで和牛枝肉中のオレイン酸含量と肉質(風味、口説け等)との関係を枝肉部位別に分析し、それに係る要因(系統、性別、月齢、飼料)との関連性を調査願いたい。	
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	

回答機関名	農業技術センター畜産技術所	担当部所	畜産工学担当
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) 高品質牛肉の生産技術の開発(予定:H23~26)			
対応の内容等 ご指摘の通り、オレイン酸はこれまでの研究結果より牛肉の好ましい風味と正の相関があると言われており、また動脈硬化予防等の効果も認められています。 さらに近年、食味性評価に対する社会的ニーズも高まっていることから、当所では来年度よりオレイン酸など牛肉の食味性に好ましい影響を与えると思われる要因について、給与飼料を中心に研究を行う予定です。なお、オレイン酸と肉質成績との関連性も調査項目に含める予定ですが、枝肉部位別の分析に関しては、当面は第6-7胸椎間の切開部より採取したサンプルを中心に調査研究を実施する予定です。			
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			