

(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) 025	提案機関名 畜産課
<b>要望問題名</b> 豚肉の品質に冷凍及び解凍が及ぼす影響 (①冷凍豚肉に対する非冷凍豚肉の優位性の検討、②品質に影響を及ぼさない冷凍及び解凍方法)	
<b>要望問題の内容</b> 【 背景、内容、対象地域及び規模(面積、数量等) 】 ・県内産豚肉は大半が冷凍されずに流通している。 ・地産地消を進める中で、安全安心と共に「新鮮」がキーワードになる。 ・このような中、県内産豚肉のトレーサビリティを進め、と畜日表示しての販売が検討されている。 ・県内産豚肉と輸入豚肉との差別化を図るうえで、冷凍及び解凍が豚肉の品質に及ぼす影響を調査することが重要である。 ・また、品質に影響を及ぼさない冷凍及び解凍方法を調査・普及することで、冷凍した不人気部位の利用活性化、輸出する際の優位性の確保等に利用できる。	
<b>解決希望年限</b>	①1年以内 <input checked="" type="checkbox"/> ②2～3年以内      ③4～5年以内      ④5～10年以内
<b>対応を希望する研究機関名</b>	①農業技術センター ② <input checked="" type="checkbox"/> 畜産技術センター ③水産技術センター ④自然環境保全センター
<b>備考</b> 「かながわ畜産ブランド支援研究費」の畜産物機能性研究費で検査する豚肉の検査結果とその豚肉を凍結・解凍したもので比較調査する ※ ここから下の欄は、回答者が記入してください。	
<b>回答機関名</b>	神奈川県畜産技術センター
<b>担当部所</b>	企画研究課
<b>対応区分</b>	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 <input checked="" type="checkbox"/> ⑦実施不可
<b>試験研究課題名</b> (①、②、④の場合)	
<b>対応の内容等</b> 一般的に、冷凍豚肉は細胞内で形成される氷晶により細胞膜が破壊され解凍時にドリップを生じますので、新鮮肉に対し品質は低下してしまいます。ドリップを少なくする豚肉の冷凍/解凍方法としては急速凍結、緩慢融解が重要ですが、要望にあります輸入豚肉と国産豚肉との冷凍/解凍の比較について、当センターには枝肉やブロック肉の冷凍/解凍を制御する機械と技術がありませんので実施は不可能です。 また、冷凍/解凍技術は工業機械の開発になりますので、当所では直接行うことはできませんが、生産者から具体的に相談があったときには協力できることがあるか検討したいと思います。	
<b>解決予定年限</b>	①1年以内      ②2～3年以内      ③4～5年以内      ④5～10年以内
<b>備考</b> 「かながわ畜産ブランド支援研究費」で提供をうけた豚肉と事業費の流用という提案がありますが、本来の調査目的と異なりますので実施できません。	