

香気成分は但馬牛の美味しさのカギ！

但馬牛・神戸ビーフの優位性の向上を目的に但馬牛の香気成分について検討した結果、但馬牛は県外産牛肉に比べて、4種のラクトン類、2-アセチル-1-ピロリン及びバニリンの6種類が高い濃度で含まれ、これらの香気成分が但馬牛の美味しさに寄与していることが分かった。

内容

但馬牛及び県外産黒毛和種牛の肉各1検体から赤身及び皮下脂肪を採取した。サンプルから香気成分を抽出して、におい嗅ぎガスクロマトグラフ質量分析計（図1）により63の香気に関わる成分を特定した。この63成分のうち、赤身及び皮下脂肪のいずれでも7成分が但馬牛で県外産牛肉より高い値で検出された。

さらに分析サンプル数を但馬牛24検体、県外産黒毛和種牛肉16検体に増やして、赤身について、これら7成分を比較定量した。その結果、甘い香りを特徴とする4種のラクトン類、2-アセチル-1-ピロリン及びバニリンの6種類で顕著な差が認められ、これらの香気成分が但馬牛の美味しさに寄与していることが分かった（図）。



写真 におい嗅ぎガスクロマトグラフ質量分析計

今後の方針

但馬牛の優位性の向上に向け、美味しさをアピールする科学的根拠として活用する。

但馬牛の中でも系統などによる成分量の違いを調べて、遺伝的影響を検討し、但馬牛の美味しさのさらなる改良を目指す。

岩本 英治（家畜部）

（問い合わせ先 電話：0790-47-2427）

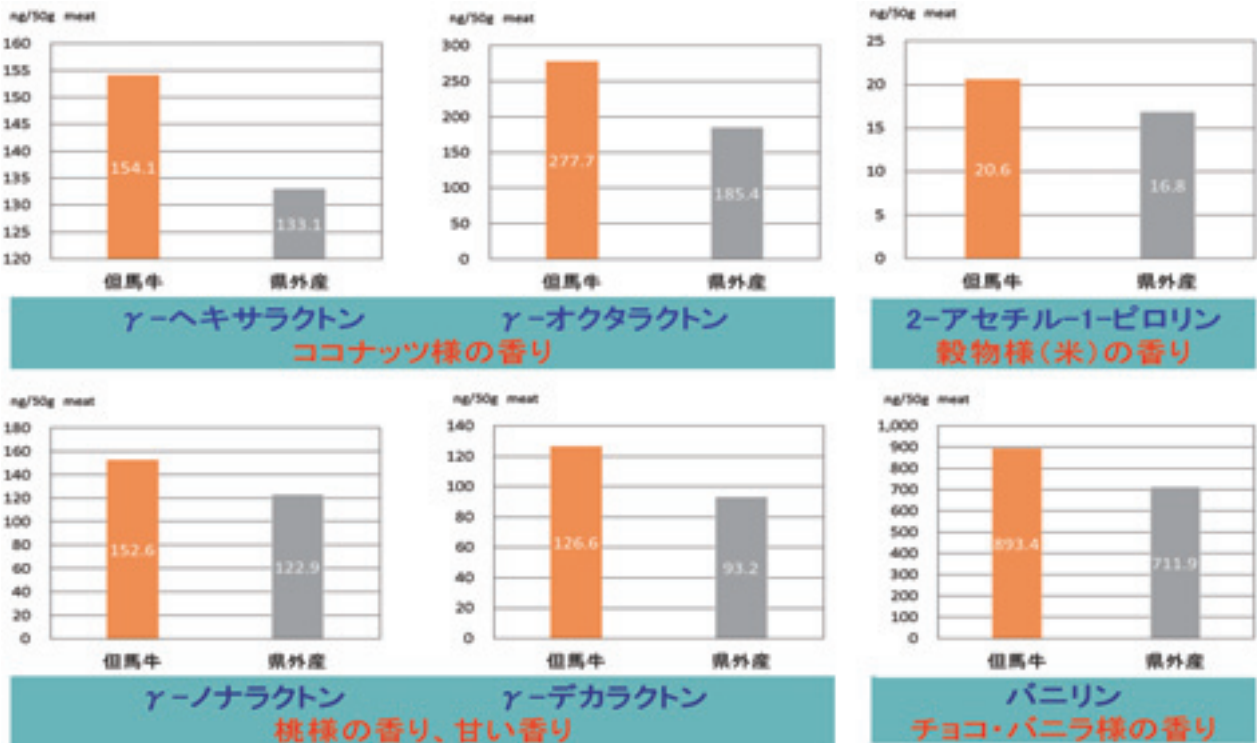


図 但馬牛と県外産牛肉の香気成分の比較