

牛肉の美味しさが数字でわかる 光ファイバー法による牛肉脂肪の品質評価

【背景・目的・成果】 枝肉市場における牛肉の評価は脂肪交雑に大きく依存していますが、脂肪交雑が同等であっても美味しさに差があるものが存在しています。牛肉の風味（味・香り）には脂質（脂肪酸組成）が大きく影響し、脂肪酸のなかでも特にオレイン酸などのモノ不飽和脂肪酸が多いと風味が良いと言われています。

そこで、光ファイバー法を用いた脂質の迅速かつ簡易な評価方法について検討しました。光ファイバー装置による筋肉内脂肪の光学測定値と脂肪酸組成の分析値との間に高い相関が認められたことから、光ファイバー測定値で枝肉の風味が判断できることがわかり、枝肉市場における新しい脂質の評価法を確立しました。

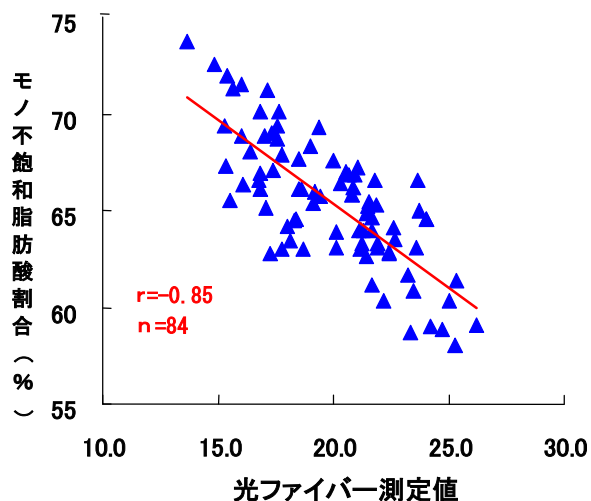
光ファイバー装置での測定風景



光ファイバー装置
(株)相馬光学、東京

光ファイバー法はプローブの先から脂肪に光を当てて光の反射率を求めることにより脂質を迅速かつ簡易に評価する方法です。

光ファイバー装置の測定値とモノ不飽和脂肪酸割合の関係



光ファイバー装置による光学測定値と牛肉の風味に影響するモノ不飽和脂肪酸割合との間には強い相関が認められました。

【成果の活用】 枝肉市場において脂肪交雑に加えて、脂質の客観的な評価方法として活用し、神戸ビーフ(但馬牛)の特徴である脂質の良さを数値化し、さらなるブランド強化につなげます。