

但馬牛肥育牛の肥育過程における 脂肪酸組成の経時的変化

【背景・目的・成果】

牛肉の美味しさには味、香り、食感など様々な要因があり、その中でも風味や口溶けに関係すると言われている脂肪中のモノ不飽和脂肪酸(MUFA)割合は、これまでの試験で肥育期間、性別、種雄牛の違いが影響することがわかっています。しかし、肥育期における生体の脂肪酸組成の経時的変化は明らかにされていません。

そこで、但馬牛の肥育期における生体の脂肪酸組成の経時的変化を去勢牛は30か月齢まで、雌牛は36か月齢まで肥育して調査しました。結果、MUFA割合が、経時的に増加すること、夏季であった28か月齢前後で低下し季節の影響がうかがわれること、筋肉内脂肪では今回の調査月齢以降も増加する可能性があることなどがわかりました。なお、生体から1か月おきに筋肉内脂肪を採取しても枝肉性状に影響を及ぼさないことが確認できました。

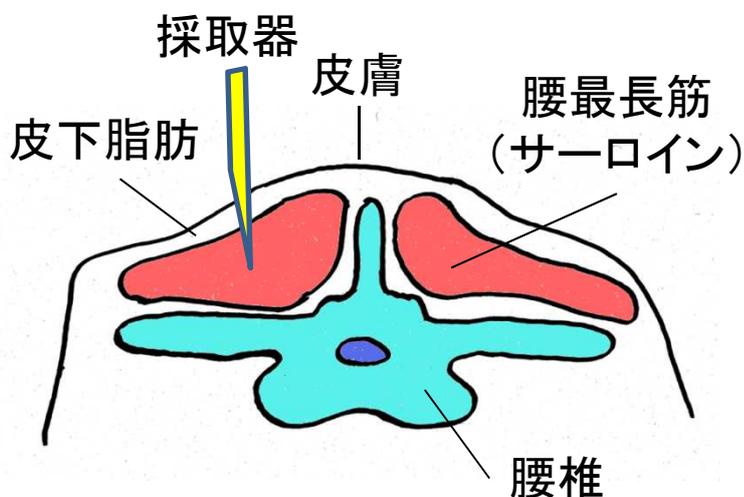
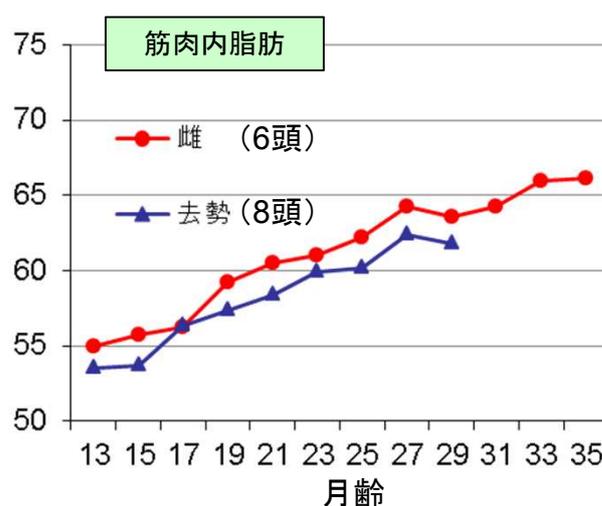
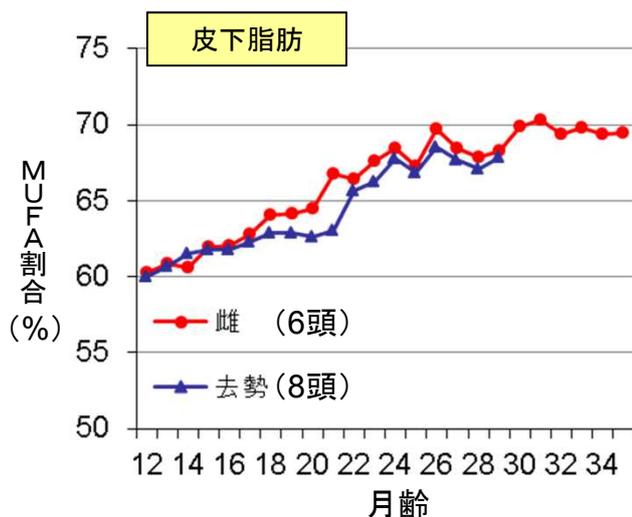


図 体脂肪の採取

(第5～6腰椎部(サーロイン部分)を採取器(人体用管理医療機器)で穿刺)



【技術の活用】

本研究の成果は脂肪酸組成の経時的変化を基にした飼養管理技術の開発や、さらに今後肥育期間を延長して調査することで、食味性を考慮した肥育牛の最適な出荷時期を明らかにすることに活用します。