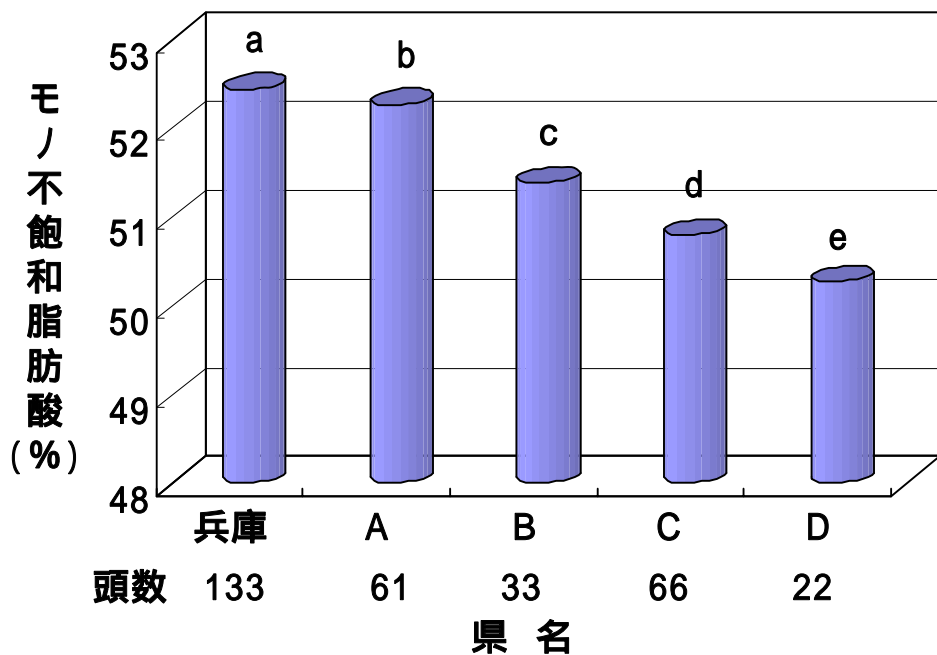


但馬牛(神戸ビーフ)の美味しさ特性

但馬牛(神戸ビーフ)の脂肪酸組成

牛肉の風味は、モノ不飽和脂肪酸(オレイン酸など)が多いほど良い。

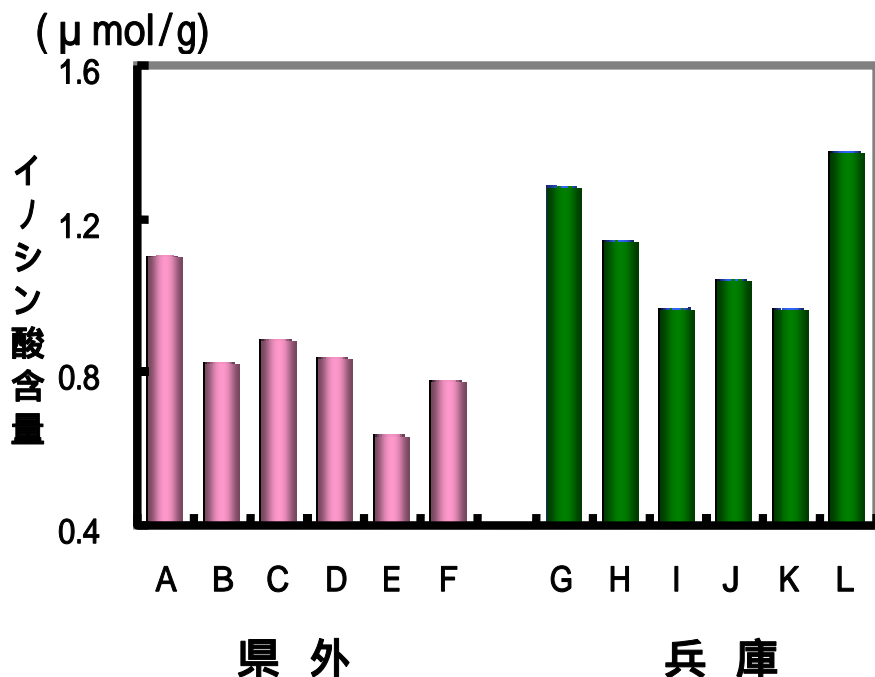


兵庫県と中国地方の4県(A~D)で実施された産肉能力検定肥育牛315頭のロース肉の脂肪酸組成を分析した結果、但馬牛(兵庫県産牛)は他県産に比べモノ不飽和脂肪酸割合が有意に多いことが分かった。

abcde: 異符号間に有意差あり

但馬牛(神戸ビーフ)のイノシン酸含量

食肉のうま味には、昆布に多く含まれるグルタミン酸や鰹節に多く含まれるイノシン酸が影響する。



黒毛和種肥育牛54頭のロース肉のイノシン酸含量を分析した結果、イノシン酸含量は種雄牛(A~L)によって大きく異なり、但馬牛(兵庫県産牛)は他府県牛に比べて、イノシン酸含量が高い傾向を示した。